

女子大生考案「美味しさも健康もよくばりな“栄養バランス”メニュー」3月1日より全国の大戸屋ごはん処で販売開始。

鎌倉女子大学×大戸屋の共同開発メニュー3月1日（金）より数量限定販売

株式会社大戸屋(本社:神奈川県横浜市 代表:蔵人賢樹、以下大戸屋)は、鎌倉女子大学（神奈川県鎌倉市）との産学連携企画として、学生ならではのアイデアが詰まった定食メニューを2商品共同開発しました。『醤油麹香る 鶏レバーとたっぷり野菜のオイスターソース炒め』『沖目鯛の身入り2種のコロッケと香味唐揚げ』の2商品を、全国の大戸屋ごはん処にて、2024年3月1日(金)～2024年3月15日(金)の期間中、数量限定で販売いたします。





この度、「管理栄養学」の専門的な知見や、学生ならではの発想（アイデア）を取り入れ、より魅力的なメニュー開発することを目的として、鎌倉女子大学 家政学部 管理栄養学科の学生との産学連携企画を実施しました。

開発のテーマは「フードロス」と「栄養バランス」。今後のフードロス削減(※)に繋がる食材を使い、管理栄養学科の学生ならではの視点でメニューを考案。様々なアイデアを出し合い試作を重ね、約5ヶ月間の開発期間を経て、昨年10月の最終試食会にて2商品の販売が決定しました。全国の大戸屋ごはん処にて、3月1日(金)より数量限定で販売いたします。

※本企画で使用する「鶏レバー」と「沖目鯛」は、今後"フードロスになりえる食材"として大戸屋より学生たちに提案した食材です。現在のフードロスへの取り組み、その他環境への取り組みはこちらで公開しています。https://www.ootoya.com/news/_004386.html

- 醤油麴香る 鶏レバーとたっぷり野菜のオイスターソース炒め



野菜たっぷり！鶏レバーを使った“こってり”なのに健康的な一品

鶏レバーは、「栄養の宝庫」と呼ばれ、たんぱく質のアミノ酸バランスもよく、ビタミンAなどのビタミン、鉄や亜鉛などのミネラルを含む、健康を気遣う人にはおすすめの食材。レバーは臭みのあるイメージがありますが、醤油麹ダレのコクと、8種の野菜（白菜、長ネギ、チンゲンサイ、人参、れんこん、しめじ、エリンギ）の旨みで食べやすく深みのある味わいを楽しめます。気になる食物繊維もたっぷり摂ることができ、PFCバランス（たんぱく質、脂質、炭水化物）も健康を保つための理想的なバランスに近いメニューです。レバー特有の風味も少なく、炒める前に揚げるため食感も良い仕上がりです。

定食価格 1,230円（税込）

単品価格 1,140円（税込）

- 沖目鯛の身入り 2種のコロッケと香味唐揚げ



サクふわでボリューム満点な栄養バランスメニュー！

ホクホクの沖目鯛とじゃがいもが入ったサクふわコロッケと、香味唐揚げの合い盛り定食。コロッケは、軟骨入りの鶏つくねと大葉が入ったコロッケと、チーズの入ったコロッケで、2種の味と食感が楽しめます。沖目鯛の脂質にはEPA（エイコサペンタエン酸）というオメガ3系に分類される不飽和脂肪酸が含まれています。この定食には健康効果の高いEPAのほか、日本人に不足しがちなカルシウムも含まれており、炭水化物、たんぱく質とともにバランスよく摂ることができます。

定食価格 1,080円（税込）

単品価格 990円（税込）

※大葉コロッケには鶏の軟骨が入っています。

※コロッケに使用する沖目鯛の骨は加工時に除去しておりますが、微細な骨が稀に残っている場合がございます。加工時に加熱処理されて柔らかくなっていますがご注意ください。

● 販売期間／欠品／対象外店舗について

【販売期間】

販売期間は、2024年3月1日(金)～2024年3月15日(金)までとしておりますが、数量限定販売ですので、店舗により販売終了時期が異なる場合がございます。予めご了承ください。

【欠品について】

販売期間中は十分な量を準備しておりますが、予想を上回るご来店・ご注文があった場合には、販売終了となる場合もございます。また、お店や時間帯によっては欠品となる場合もございますので、併せてご了承ください。

【対象外店舗について】

以下の店舗では、上記2商品の販売はしていません。

・イオンモール高崎店

- ・イオン天王町店
- ・イオンモール日の出店
- ・アリオ亀有店
- ・アリオ橋本店
- ・半田市役所リコリス店
- ・イオンモール倉敷店

- 【鎌倉女子大学×大戸屋】産学連携企画 ～販売までの経緯～

共同開発メニュー販売までの経緯、開発風景はこちら↓

https://www.ootoya.com/news/_004768.html

- 「鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 給食・栄養管理ゼミナール」の紹介・学生からのコメント



＜鎌倉女子大学家政学部管理栄養学科 給食・栄養管理ゼミナール＞

私たちのゼミでは、レシピの考案、食育、大量調理について取り組んでおります。今回の取り組みに参加したゼミ生は、家政学部管理栄養学科3年生7名、4年生2名です。私たちは楽しく調理をすること、おいしいごはんを食べることが大好きです。将来、さまざまな分野で活躍できる管理栄養士を目指し、国家試験合格を目標に日々努力しています。

＜学生からのコメント＞

「鶏レバーとたっぷり野菜のオイスター炒め」考案チーム / 4年生 佐野さん

私を含めた4名のメンバーはメニューの原案から完成に至るまで、1人1人が様々な視点を持ち積極的に取り組んでまいりました。時には異なる意見が出ることもあり、みんなで悩む場面もありましたが、全員が持ちうる力を最大限に活かし、メニュー開発というひとつのゴールに辿り着くことができました。今回のコラボメニュー開発は、私たちが大学生活を通じて培った知識や経験の全てが詰め込まれた、集大

成とも言える商品に仕上がっております。おいしさと健康の両立を感じていただけたら幸いです。

「沖目鯛入り 2種のコロッケと香味唐揚げ」考案チーム / 3年生 川越さん

私たちのチームは、規格外の沖目鯛を使用して、フードロス観点から商品開発に挑戦させていただきました。食材は決まっていたのですが、一から考えたので、沖目鯛にはどのような味付けや調理法が合うのか何回も試作を重ねました。大戸屋さんのテストキッチンで試作し、プレゼンテーションを行った際は緊張しましたが、なかなか経験できない機会であったため、楽しみながら取り組むことができました。今回お客様においしく食べてもらえるように開発したメニューです。是非食べていただけると嬉しいです。

◆大戸屋ごはん処◆

これまでも、そしてこれからも。
私たちがずっと大切にしていくこと。

それは、人の健康を第一に考えること。
ほっとする美味しさをつくるのはもちろん、
毎日、毎食、食べてもいいよう栄養に気を配る。

日本の台所で育まれてきた知恵と工夫で、
世界中のお客様の心と体を満たしたい。

想いをつなぎ、食を届け、人生を良くしていく。
ちゃんと、すこやか。
これは、私たち大戸屋の約束です。



 コロナグループ

- 大戸屋ホームページ : <https://www.ootoya.com/>
- Facebook : <https://www.facebook.com/ootoya/>
- Instagram : <https://www.instagram.com/ootoya.jp/>
- X(旧twitter) : https://twitter.com/Ootoya_Gohan

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000251.000017712.html>

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17712

【本件に関する大戸屋へのお問い合わせ】

株式会社大戸屋 マーケティング部 担当：河瀬

