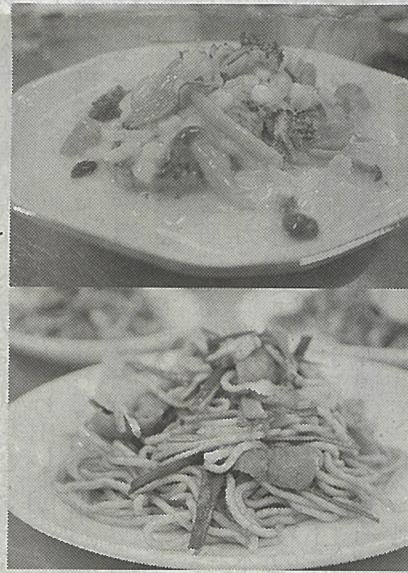


名古屋葵大生と産学連携 宅配用ミールキット商品化

コープあいち



開発した煮込みハンバーグ(上)と
ホルモン焼きそば

生活協同組合コープあいち(本部名古屋市名東区)は、名古屋葵大学(旧名古屋女子大学)との産学連携で、宅配用ミールキット(食材セット)2商品を開発した。共働きや育児で忙しい家庭向けに、手間のかかる料理などを手軽に調理でき、必要な栄養を取れることを主眼にした。それぞれ1月第4週、2月第2週の配達分から受注販売する。

商品化したのは「ホワイトチーズソース煮込みハンバーグ」「ホルモン焼きそば」。価格はともに税込み950円。

同大学健康科学部健康栄養学科で管理栄養士を目指す学生と



教員、製造会社のデリア食品(本社東京都)、トーカン(本社名古屋市)の管理栄養士、コープあいち商品部の担当者が意見を出し合い、便利さや栄養面に配慮して企画した。

煮込みハンバーグは、手間のかかる料理を手軽に調理できることを目指した。彩りがよくなるように野菜もセットにし、「お米にもパンにも合う」(コープあいち)という。初回配達は1月26日から。

ホルモン焼きそばは、成長期の子どもが1品で満足できるスタミナがあるメニューを目指した。「太めの麺を使用してボリューム感を出した」とし、大人にも「お酒にも合う」と提案する。初回配達は2月9日から。

同大学との共同開発は、昨年1月の名古屋女子大学短期大学部(当時)との連携に続く2回目。ほかに相山女学園大学、名古屋学芸大学との産学連携も展開している。

学生や製造会社と共に忙しい共働き、
子育て家庭向けに開発した