

2024年9月27日

報道関係者 各位

取材のお願い

**地産地消にこだわるパイ専門店と
県民の食生活改善に取り組む栄養士のたまご「しののめベジガール」
コラボ 第7弾**

西条市 周桑産のクルミを使ったパイのレシピ開発 始動

松山東雲短期大学 食物栄養学科 亀岡ゼミ&田中ゼミによる「しののめベジガール」と有限会社ラポールはパイ専門店「Tsumumi」で販売するパイのコラボ商品（ベジパイ さといも）を2022年に初めて開発・販売しました。以降、約2年間にわたり、カボチャやトウモロコシを使ったレシピを開発し、コラボレーションを継続しています。

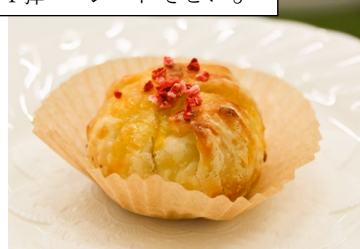
今回、第7弾となるコラボでは、高たんぱく・低糖質で、ポリフェノールやビタミンが豊富なクルミを使ったパイのレシピを考案します。使用するクルミは、愛媛県唯一の産地である西条市周桑産のものです。また、生産者からクルミ生産への思いや背景を直接お聞きする機会も設け、その後、レシピ開発に取り組みます。

この取り組みは、地産地消を通じて愛媛を元気にしたいという思いから始まったものです。ぜひ、レシピ開発の過程を取材していただければ幸いです。

【過去のコラボパイ】

- | | | |
|-------|-----|----------------|
| 2022年 | 第1弾 | 里芋 |
| | 第2弾 | かぼちゃ |
| | 第3弾 | 黒豆 |
| 2023年 | 第4弾 | とうもろこし |
| | 第5弾 | チョコナッツ |
| 2024年 | 第6弾 | とうもろこし（リニューアル） |

第1弾 ベジパイ さといも



【今後のスケジュール】

- | | | |
|-------------|--------|-------------------------------------|
| ■ 10月2日（水） | 16：20～ | クルミ生産者より胡桃についてレクチャー (本学にて 30分程度) |
| ■ 10月30日（水） | 16：20～ | クルミパイの試作第1回 (本学にて) |
| ■ 11月6日（水） | 16：20～ | クルミパイの試作第2回 (本学にて) |
| ■ 12月1日（日） | | 販売予定 |

8代目【しのめベジガール】

松山東雲短期大学 食物栄養学科 亀岡ゼミと田中ゼミのメンバーで構成。愛媛県が進める「愛顔（えがお）のE-IYO（えいよう）プロジェクト」の一環としてスタートしました。その活動は8年目を迎え、地元野菜を使った朝食メニューや、手軽に不足しがちな野菜を補えるスムージー・スープレシピ、スイーツレシピを考案するなど、地域課題の解決に着実な成果を上げています。



【パイ専門店 Tsutsumi】

有限会社ラポールのグループ会社である株式会社 Akari による就労支援施設 A 型事業所のパイ専門店。

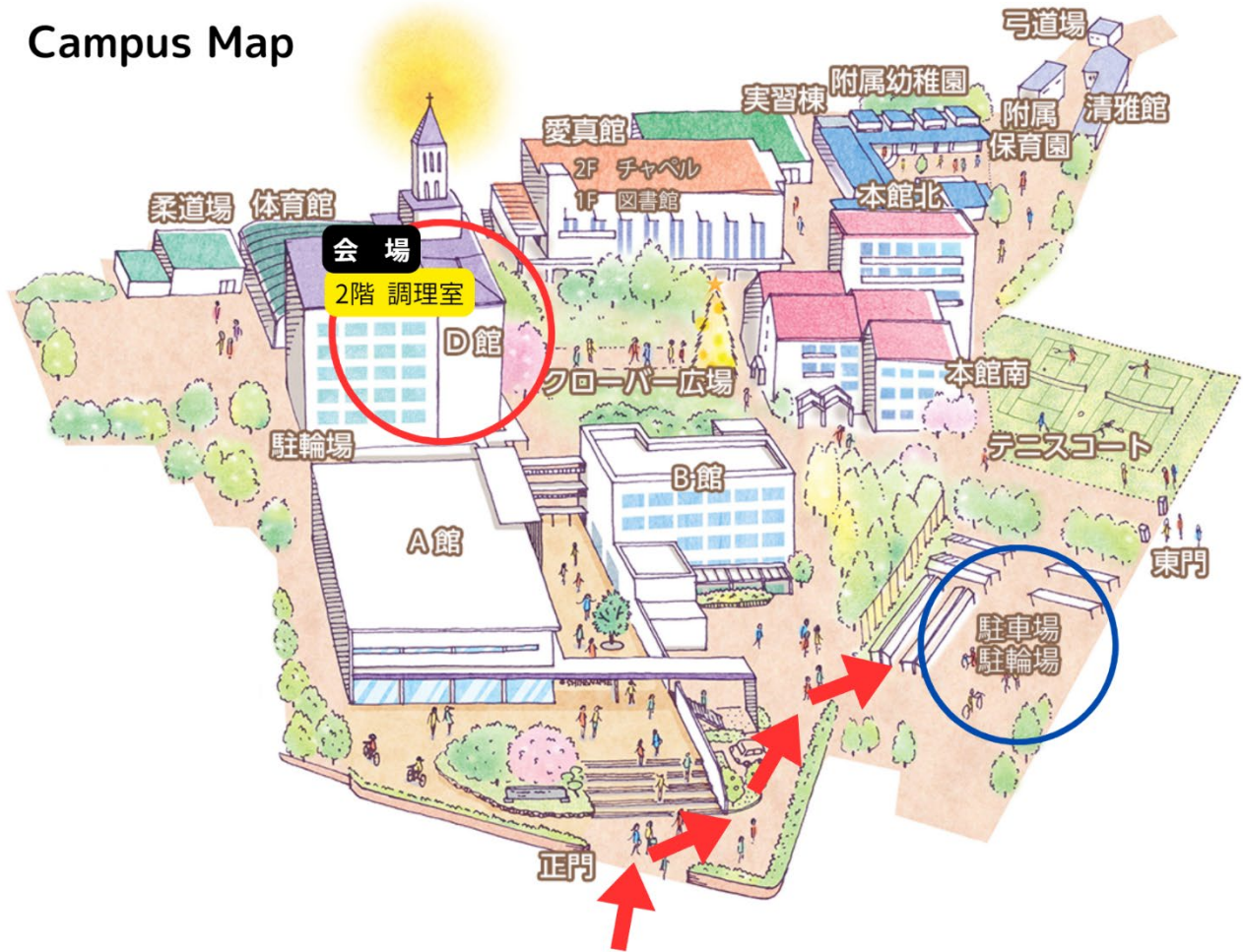
〒791-8031 愛媛県松山市北斎院町 20-1
TEL 089-954-4028 営業時間 10:00-17:00



前回【ベジパイ スイートコーン】の試作の様子
レシピコンテストを行い 14 の試作品から選ばれたものが商品化されました。



Campus Map



取材にお越しいただける場合は、広報担当者までご一報いただけますと幸いです。

【問い合わせ】

松山東雲女子大学・松山東雲短期大学 広報担当：河淵 (かわぶち)
松山市桑原3丁目2-1 電話：089-931-6211 (代) Mail：kouhou@shinonome.ac.jp

広報 **note**

広報担当者が取材した「しのめ」でやってるコト、起きているコトをお届けしています



https://note.com/ready_fowl3292