

市内飲食業者と協働 県立大生開発

玉野の飲食業者と協働し、県立大保健福祉学部栄養学科（総社市窪木）の4年生2人がオリジナル弁当「栄養満点 鶏天サンドウィッチ」を開発した。9日に道の駅みやま公園で初めて販売し、準備した50食は10分ほどで完売した。（多田和代）

栄養満点です 鶏天サンド

できた」と話した。

開発したのは宮田幸佳さん(21)と三宅美優さん(22)。タンパク質が豊富な鶏胸肉を使った鶏天をメインにキャベツとニンジン、ゆで卵を八浜町見石のパン店「 Bakery JAM」の食パンでサンド。レモン果汁とマスタードを混ぜたソースで味付けし、塩分控えめに仕上げた。付け合わせにトマトソースであえたマカロニ、ゆでたブロッコリーを添え、彩りにも工夫を凝らした。1食880円。

販売前には、原価計算なども行い「安さとおいしさ」の両立を追求。開店と同時に「次々と客が訪れ、売れるか不安もあったけれど、笑顔でどんどん手に取ってもらえて本当にうれしい」と宮田さん。三宅さんは「たくさんの量を一度に調理する際の時間配分の難しさなどは授業だけでは学べない。将来に向けて貴重な経験がある。」

同大の課題解決型演習の一環で、築港の飲食業者・ありがとう株式会社と連携して実施。商品開発や販売では同社と業務提携を結び、市内で肉料理をメインに据えた弁当販売を手がける「雲龍」が協力した。

「鶏天サンドウィッチ」は30日にも同道の駅、JR宇野駅構内の観光案内所で販売を予定する。

道の駅 初の50食10分で完売



県立大生が考案した鶏天サンドウィッチ



道の駅みやま公園でオリジナル弁当を販売する県立大の宮田さん(左端)と三宅さん(左から2人目)



鶏天サンドウィッチの仕込みをする県立大生

(C) 山陽新聞社 無断複製・転載を禁じます。