

2016年3月2日

(株)鯖や×(株)神戸ベル×(株)池田泉州銀行×梅花女子大学
産学金連携 オリジナルスイーツ誕生

地域創生プロジェクト第2弾！
鯖がスイーツに!?

オリジナル“さばスイーツ”お披露目会 開催

昨年9月、(株)池田泉州銀行が行う「産学金連携及び異業種マッチング」により、これまでにない全く新しいラーメン「鯖だしラーメン」を生み出した(株)鯖やと梅花女子大学 食文化学部。両者が、この度さらなる新商品を誕生させようと再びタッグを組みました。今回新たに(株)神戸ベルを迎え、挑戦したメニューはなんと！鯖を使った“さばスイーツ”！！
レシピ作りの構想から5ヶ月。学生が試作を繰り返し、考案したレシピが、ついに(株)神戸ベルの手を借りて完成&商品化されることになりました！
つきましては、考案されたスイーツ2種のお披露目会を下記日程に実施いたします。

報道関係者様におかれましては、ぜひ取材など取り上げていただければ幸いです。よろしくお願い申し上げます。

【産学金連携“さばスイーツ”お披露目イベント】

- 日程：2016年3月8日（火）
- 時間：16:30～17:30（受付16:00～）
- 場所：グランフロント大阪北館 ナレッジキャピタル「The Lab.」2階
アクティブスタジオ
- お披露目スイーツ：「さば味噌ドーナツ」「Çava フロマージュ」

梅花女子大学 食文化学部の学生が考案したオリジナルレシピをもとに、(株)神戸ベルがスイーツを製造&商品化。2種のスイーツは(株)鯖やの各店舗（「鯖や」「SABAR」）にて提供・販売予定です。

鯖のスイーツということで、それぞれのスイーツには“サバパウダー”や“鯖オイル”などが使用されています。とはいえ、いずれのスイーツも魚特有の生臭さとまったく無縁。それどころか、鯖の魅力ともいえる香ばしさ、脂のさらりと甘い風味などをうまく利用することで、スイーツに深い味わいをプラスしています。

ともすれば悪目立ちしてしまう魚の風味を、学生が試行錯誤の末にどのように味方につけていったのか。ぜひ会場にお越しいただき、その味わいを確かめていただければと思います。

この件につきましてのお問い合わせ等は、発信者 藤原・木村までお願いいたします。

住所：〒567-8578 大阪府茨木市宿久庄 2-19-5
TEL：072-643-6343（直通） FAX:072-643-6277
担当：企画部広報グループ 藤原（080-4170-3983）・木村
E-mail：kikaku@baika.ac.jp

学校法人 梅花学園
梅花女子大学 / 大学院
梅花高等学校
梅花中学校
梅花幼稚園