

京都市×同志社女子大学「食品開発プロジェクト」クッキングセミナー開催

京都市と同志社女子大学は、「食」を通じた地域活性化と人材育成に関する包括連携協定を締結しており、中央市場の活性化や市場流通商品の消費拡大に取り組んでいます。

その一環として、市場の卸売業者である京都青果合同(株)のグループ会社である(株)ローヤルが、同大学の食物科学専攻カリキュラム「食品開発プロジェクト」に参画し、学生とチームを組んでバナナの持つ栄養・機能性、レジスタントスターチ(※)などの効能についての研究、また新たなレシピの開発や販売促進活動に取り組んでいます。

今回、学生達が考案した「グリーンバナナ(青)/イエローバナナ(黄)」を使ったレシピの料理教室を開催いたします。グリーンバナナは、腸内環境の改善が期待されるとされており、イエローバナナは簡単で美味しいスイーツに調理する事で、フードロスの削減も図れます。

(※)レジスタントスターチは、デンプンでありながらエネルギーになりにくい食物繊維の一種とされており、腸内細菌を活性化させることで便秘改善、血中コレステロール・中性脂肪の減少、血糖値の急上昇を抑制する効果も期待されています。



野菜ソムリエ・フリーアナウンサーの慶元まさ美さんと、薬学博士であり栄養疫学・食品機能学が専門の同大学生生活科学部の杉浦教授と食に関するトークを行います。

慶元まさ美さん

フリーアナウンサーとして活躍する傍ら、野菜ソムリエやビューティーフードアドバイザー、お茶ソムリエなどの資格も持ち、料理教室講師や体に優しいレシピを提案。著書には「改善野菜～わたし改善のための症状別野菜レシピ80～」、「Cooking+α～毎日の簡単レシピ」等。

『グリーン・イエローバナナ料理教室&トークショー』



同志社女子大学
Doshisha Women's College of Liberal Arts, Founded in 1876

生活科学部 食物栄養科学科監修



開催日時 2023年11月17日(金) 11:00~14:30

場所 京都市下京区中堂寺南町130-2 京都青果センター3F
「京の食文化ミュージアム あじわい館」075-321-8680

アクセス JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩約5分

トーク内容 インナービューティーとは？(慶元まさ美さん&杉浦教授)
果物・野菜を効果的に摂って、体の中から美しく！

調理内容 食物栄養科学科の学生が研究した、バナナのレシピを紹介します。
🟢 グリーンバナナ…キーマカレー、バナナチップ&サラダ、ポタージュ
🟡 イエローバナナ…カップケーキ

お問合せ先 株式会社ローヤル 075-325-1675 e-mail: bananag@royal-jp.com



是非、お立ち寄りください。