

特産品を使ったスイーツを製作しました



▲人間生活学科食クリエイトコース 市田ゼミ4年生の皆さん

羽衣国際大学の市田ゼミでは、湯浅町と連携した「大学のふるさと事業」の一環として、湯浅町の特産品を使ったスイーツ製作に取り組んでいます。昨年は柑橘類、今年は醤油を使ったスイーツを製作しました。

考案したスイーツには、マドレーヌやバウムクーヘン、フィナンシェなどの焼き菓子があり、学生たちの個性が光る、心のこもったスイーツが完成しました。

今後は、皆さまにも手に取っていただけるよう、商品化を進めていく予定です。ぜひお楽しみに！



羽衣国際大学
いちだてつろう
市田 哲朗 先生

これまでの活動

令和2年度から湯浅の特産品を使ったスイーツを製作しています。三宝柑を使ったスイーツを製作し、町職員の皆さまに試食いただき好評でした。

新しい魅力発見のきっかけに

洋菓子に使われにくい醤油をあえてテーマにすることで、学生に自由な発想を広げてもらう機会になると思いました。

湯浅町を観光で訪れる方は年齢層が高い傾向にあることから、新たな客層にアピールできるよう、若年層をターゲットに味・見た目・パッケージを考案しました。湯浅町の新しい魅力発見に繋がればとても嬉しいです。

より良い商品づくりに向けて

今後は、考案したスイーツを町内のお店や喫茶店などで、実際に味わっていただき、商品評価をいただきたいと思います。改良を重ね、より良いスイーツを皆さまにお届けしたいです。

▼三宝柑クッキー



▼フィナンシェ



▼青のりを使ったマドレーヌ



▼バウムクーヘン



▼シフォンケーキ

