

# 株式会社いいとも(韓国料理)連携 メニュー開発・料理コンテスト

## 和の食材を取り入れた韓国料理メニュー開発依頼

食物学科 前期授業の「調理と素材」実習の中で、「和の食材を取り入れた韓国料理のメニュー開発」というテーマで、メニュー開発・料理コンテストを行いました。ご協力頂いたのは、韓国料理店を展開している株式会社いいとも（本社：新宿区）。コンテスト当日は学生が考案したオリジナルメニューを試食、審査して頂きました。

学生たちはオリジナルメニュー開発のために、和の食材を取り入れた韓国料理のオリジナルレシピを考案、試作を重ね、コンテスト当日を迎えました。学生はオリジナルメニューの調理後、各自プレゼンを行ったのちに完成した料理の提供を行いました。



### 試作の様子(左)

事前に考案したオリジナルメニューの試作を行い、学生同士で試食、感想を伝えあい、更にレシピの変更を行いました。

### コンテスト当日の様子(下3枚)

学生は自分の作成したオリジナルメニューについてのプレゼンを行い、試食審査をして頂きました。



## コンテストの結果

参加者18名の試食、投票の結果、1位は、「一食分の野菜が摂れるサムギョプサルの生春巻き」、2位は「柚子茶と緑茶のさわやかムース」、3位は「“辛い物が苦手な人でも大丈夫”チャンクリ（チャンジャ×クリームチーズ）天ぷら」となりました。



## 入賞者への表彰、記念品授与

学生ならではのアイデアと試作に試作を重ねた結果、入賞しなかったメニューも甲乙つけがたいものばかりとなりました。協力して頂いた企業様からは、1位バーミックス、2位フードプロセッサー、3位ハンドミキサーを商品として提供して頂きました。学生が考案したメニューレシピは、店舗に提供させて頂き、入賞したメニューは期間限定で東京家政学院大学コラボメニューとして、店舗にて提供される予定になっています。企業との連携を授業に取り入れる事で、学生の実学に繋がり、貴重な経験をさせて頂くことが出来ました。



## プロジェクト概要

- テーマ  
メニュー開発・料理コンテスト
- パートナー  
株式会社いいとも、西武信用金庫
- 担当教員  
現代生活学部 食物学科  
准教授 米澤 加代
- 実施期間  
令和4年4月～7月