

地域貢献研究センターの活動

本学の地域貢献研究センターは、産官民学連携事業の実施及び生涯学習の機会等を提供することにより、地域社会の産業及び文化の進展並びに人材育成に貢献することを目的として、2015（平成27）年より活動を始めました（正式な発足は2016〔平成28〕年となります）。これまでの主な活動成果は、次の通りです。

【企業との連携による高速道路限定スイーツの共同開発】（プレスリリース 2015.7.7）

NEXCO 東日本高速道路株式会社東北支社とネクセリア東日本株式会社東北支店の高速道路限定スイーツ開発の企画に、食品開発に興味のある健康栄養学科の学生 19 名が協力し、地元の食材を利用した「Sendai Shirayuri Presents ロールケーキ ヨーグルトクリームテイスト」と「Sendai Shirayuri Presents ブラウニー セサミウォールナッツテイスト」を開発し、サービスエリア等での販売に至った。開発のコンセプトは、「男性から女性にプレゼント」、「女性から男性にプレゼント」といった互いにプレゼントしたくなるような全く違ったスイーツ 2 種とした。

○販売開始日 2015（平成27）年7月8日

- 販売箇所 東北自動車道 紫波 SA（下り線）〔岩手県紫波郡〕
- 前沢 SA（上下線）〔岩手県奥州市〕
- 長者原 SA（上下線）〔宮城県大崎市〕
- 鶴巣 PA（上下線）〔宮城県黒川郡〕
- 菅生 PA（上下線）〔宮城県柴田郡〕

○関連記事

『Highway Walker』8月号（2015年）、p.50

仙台白百合女子大学
× ネクセリア東日本
Presents

誕生！高速道路限定スイーツ

女子生が考案した、プレゼントにピッタリのスイーツたち。東北道OエリアのSA・PAが登場！

健康志向に配慮した大人のデザート
「女性から男性へプレゼント」をコンセプトに開発されたブラウニー。濃厚ながら甘さ控えめなので男性に喜ばれること間違いなし！敷き詰められたクルミと胡桃の香ばしい風味がアクセント。

POINT
・キーンと口当たりと胡麻のぱりとした食触りが魅力
・クルミと胡桃には抗酸化作用も！

宮城県産素材を使った軽めの味わい
コンセプトは「男性から女性へプレゼント」したくなるスイーツ。ふわふわの米粉生地。宮城県産ヨーグルト入りのクリーム、宮城県産イチゴを使ったジャムの三位一体のハーモニーが絶妙！

POINT
・地元産素材をふんだんに使用
・生地に混ぜ込んだドライストロベリーのアップル食感が新鮮

ロールケーキはさっぱりと酸味が効いたクリームが美味。どの年代の方にもおすすです。（菅野光希さん）

私たちの思いがこもったブラウニーをどうぞ。冷めてもおいしいですよ。（神 沙里さん）

初めて食品開発に携わり、勉強になりました。私たちの自慢作をぜひお試しください。（伊藤美穂さん）

① 企画にも学生の意見を反映

② 企画に当たった小嶋文博教授と共にパッケージデザインの打ち合わせ中

③ 食品の専門家を指導する学生たちはユニークなアイデアが溢れ、授業も熱が入る

④ 仙台市産品の現場でロールケーキ作り体験

⑤ 会議ではみんな真剣な表情

「地元の大生からアイデアを募り、オリジナルスイーツを開発しよう」という趣意をもと、SA・PA内にある産地直売の直売店を訪れ、ネクセリア東日本が企画した今回のプロジェクト。参加した仙台白百合女子大学健康栄養学科の学生19名からは、フレッシュな感性を盛り込んだレシピが多数提案された。その中からプレゼントをコンセプトとした2つのスイーツが誕生。宮城、岩手県内9カ所のSA・PAで購入できるの

取り扱いSA・PA
菅生PA①号
鶴巣PA①号
長者原SA①号
前沢SA①号
紫波SA①号

スイーツ大好き女子たちのトレンドを取り込んだ食品

40

『河北新報』2015（平成27）年8月8日



学生らが開発したロールケーキとムース

仙台白百合女子大（仙台）品。学生たちは「宮城の魅力を伝える」と、東北自動車道のサービスエリア（SA）とパーキングエリア（PA）で販売するスイーツを開発した。宮城産の米粉やイチゴなどを使ったロールケーキとブラウニーの2商品。

宮城県産素材たっぷり

仙台白百合女子大生開発 東北道SA・PAで販売

自信作スイーツ2種

ムースを組み合わせたブラウニーは濃厚なチョコレート生地、クルミとコマをのせた。商品開発は、健康栄養学科の2年生21人が参加し、レシピや商品パッケージを考案。管理栄養士を指導する学生たちは、甘さを控えめにすると健康面にも気を配った。阿部未奈さん（19）は「日々の勉強生かした自信作なので多くの人に食べてほしい」と話す。今回の企画は、ネクセリア東日本東北支店（仙台市）が「若い層を生かし、地域をアピールできる商品を提供したい」と大学に協力を求め、昨年10月からスタートした。両商品とも1個1404円（税別）。前沢SA（奥州市）、長者原SA（大崎市）、鶴巻PA（宮城県大和町）、菅生PA（同柴田町）の各上下線と業務SA（下り線）（早稲原渡町）で販売している。

【企業との連携による「社の都のアイデアレシピ」の共同開発】（プレスリリース 2016.7.13）

NEXCO 東日本高速道路株式会社東北支社とネクセリア東日本株式会社東北支店の高速道路限定オリジナルメニュー開発の企画に、メニュー開発に興味のある健康栄養学科の学生7名が協力し、地元の食材を利用したオリジナルメニューを数多く提案し、その中で選ばれた5つのメニューがサービスエリア等での販売に至った。

○販売開始日 2016（平成28）年7月19日

○販売箇所及びメニュー

- ・東北自動車道 長者原 SA（上り線）レストラン「伊達」〔宮城県大崎市〕
「蔵王チーズとデリシャストマトソースのパスタ」
「三陸産わかめサラダ」
- ・東北自動車道 長者原 SA（下り線）牛たん専門店「冠舌屋」〔宮城県大崎市〕
「牛タン野菜炒め～チンジャオロース風～」
- ・東北自動車道 菅生 PA（上り線）フードコート〔宮城県柴田郡〕
「豆乳ごまだれ温麺」
- ・東北自動車道 菅生 PA（下り線）フードコート「丹誠庵」〔宮城県柴田郡〕
「名物 三角揚げと十割そば（冷）」



東北道⇨長者原SA (E9)
 レストラン「伊達」R00229-28-3717
 販売時間/7:00~21:00 MAP#P26-E-11

蔵王チーズとデリシャストマトソースの Pasta
 (スープ付き) ¥1,080
三陸産わかめサラダ ¥280
Pasta+サラダセット (スープ付き) ¥1,300

濃厚なハーモニーの贅沢Pasta
 蔵王の新鮮な生乳から作られた「蔵王クリームチーズ」と、酸味と甘さのバランスが秀逸な宮城県大崎市長島台産「デリシャストマト」を使用した特製トマトソースの凝縮。高品質な県産素材の味を堪能できる。

私たちが考えたのは、三陸産わかめを柔らかく入りのサラダセットで、ぜひどうぞ！
 仙台白百合女子大学の学生です。

東北道南部 SPECIAL SA・PA GOHAN 仙台白百合女子大学×ネクセリア東日本 Presents 企画第2弾
女子大生考案のコラボメニューが登場!

仙台白百合女子大学健康栄養学科の学生とネクセリア東日本がコラボして新商品を開発する特別企画の第2弾が実現した。前回好評だった高速道路限定スイーツに続き、今回は地元らしさを追求した「社の標のアイデアレシピ」を学生たちが考案。長者原SAと暫生PA全4のエリアで食べられる特色あふれる各メニューをぜひ堪能あれ。

東北道⇨暫生PA (F9)
 フードコート「月形菜園」R00224-83-2915
 販売時間/24時間 MAP#P26-F-13



名物 三角揚げと十割そば (冷)
 ¥850

こだわりの自家製十割そば
 風味豊かな十割そばは、宮城県村田町産そば粉に山形産そば粉をブレンド。三角揚げは宮城県産あやこがね大豆を使用した。外はサクサクと香ばしく、中はジュシー。薬味やナスの素揚げと一緒にどうぞ。

私たちが考えたのは、十割そばに薬味を入れて、よりさっぱりとした味をおすすめです。
 仙台白百合女子大学の学生です。

東北道⇨暫生PA (E9)
 ノードコート「南島製粉中央」R00224-83-2918
 販売時間/10:00~20:00 MAP#P26-E-13



豆乳ごまだれ湯麺
 ¥660

喉越し爽やかな白石湯麺
 白石湯麺は宮城県白石市の特産品。江戸時代から伝わる油を使わない製法により、骨に優しい郷土食として親しまれている。鮮やかな旬の野菜と共に、豆乳と仙台味噌を合わせた風味豊かなゴマダレで味わえる。

私たちが考えたのは、締めはつけだれのスープ割りで、最後までお楽しみいただけます。
 仙台白百合女子大学の学生です。

東北道⇨長者原SA (E9)
 牛タン専門店「肉屋 豊」R00229-28-3717
 販売時間/7:00~21:00 MAP#P26-E-11



牛タン野菜炒め
 〜テンジャオソース風〜 ¥1,300

仙台名物の牛タンを中華風に
 仙台名物の牛タンをアレンジした、オリジナルテイラーあふれるひと皿。牛タンに宮城県東原市産パプリカを合わせて、テンジャオソース風に仕上げた。ワサビ漬けと煎薬味揚げのトッピングで鮮みの味を楽しめる。

私たちが考えたのは、高級ホテルスープ付きでボリューム満点のメニューです！
 仙台白百合女子大学の学生です。