

恋味 女子大生ラーメン

神戸・三宮の地下街「santica(さんちか)」のラーメン複合施設「麺ロード ラーメンゾーン」全4店舗は、関西4大学で栄養を学ぶ女子大生たちに「大切な男性と食べたいラーメン」をテーマにレシピを考案してもらった。6日から来年1月末まで新メニューとして提供。担当者は「若い人のセンスで誕生した新しい味を楽しんでほしい」とPRしている。



「麺ロード」では女子大生が考案した4種類のラーメンが提供される(神戸市中央区)

きょうから さんちか・麺ロードで4種

麺ロードは2011年に一般社団法人「大学コンソーシアムひょうご神戸」(神戸市)が協力し、大学を集めた。参加したのは神戸学院、神戸女子、大手前、梅花女子の4大学。いずれも、野菜を多く使い、塩分控えめで健康に配慮したレシピになっているのが特徴。各大学でレシピ発表会を行い、

商品化するメニューを絞り込み、人気店4店舗が完成させた。

レシピを考案した一人、神戸女子大4年の大平知佳さん(22)は「バジルを使いましたが、スープは7種類のレシピを考えるなど、試行錯誤しました」と振り返る。神戸学院大3年の山本晏菜さん(21)は「キャンパスには調理施設がなく、電磁調理器などを持ち込んで試作しました」と苦労話を語った。

問い合わせは北海(07・8661・1656)。

各大学のレシピと提供店舗(料金はいずれも税込み)



梅花女子大(食文化学部)
さんちかさんちか
山神山火

イベリコ豚のソーセージとたっぷり野菜のポトフ麺=マスタード添え

調理実習でポトフを作った時、指導教官からの「このスープをラーメンに使ったらおいしいよ」という言葉をヒントに考案。超極細麺。880円。1日20食



神戸女子大(家政学部)
福龍門

バジル香る豆乳インフラボン仕立て~特製みそを添えて~

パスタのような食感に合わせバジルを使った。スープを豆乳やみそで味付けした和洋中の要素を融合させた味わい。刀削麺。880円。1日30食



神戸学院大(経営学部)
やぶ家

瀬戸内鯛麺 「やぶ家and神戸学院」流

瀬戸内海のイメージで鯛の骨を使ったスープと鶏骨スープに合わせた上品な味に仕上げた。具にも鯛と鶏肉を使う。中細麺。820円。1日60食



大手前大(健康栄養学部)
麺道しゅはり破

柚子香る1/3(one third)野菜とつくねのラーメン

1日に必要な野菜の3分の1がとれる。疲労回復効果があるという鶏胸肉を使い、塩分も控えめと健康志向。細ストレート麺。850円。1日30食