

ダイエットクックサプライ 地元・福山大学の学生と総菜を共同開発 夏にぴったりの冷製パスタ2品を期間限定で販売 ～地域貢献活動の一環として管理栄養士を目指す学生の学びを支援～

発信番号：25-19



『アマニ油使用！トマトの冷製パスタ』



『大豆ミート使用！ビビンバ風冷製パスタ』

株式会社ダイエットクックサプライ(所在地:広島県福山市、代表取締役社長:彦田 英靖、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社、以下「DCサプライ」)は、学校法人 福山大学 生命工学部 健康栄養科学科(所在地:広島県福山市、以下「福山大学」)の学生と共同で開発した総菜2品を、中四国エリアの一部量販店にて、6月26日(木)より期間限定で販売しています。

福山大学 生命工学部 健康栄養科学科は、広島県東部で唯一の私立総合大学であり、実践的なカリキュラムや地域と連携した食育ボランティア活動、そして経験豊富な教員によるきめ細やかな指導を通じて、高い専門性と人間性を兼ね備えた管理栄養士を育成しています。

DCサプライは、食を通じた地元への社会貢献、福山大学は学生の実践的な学びの場の提供を目指し、2024年から協働事業を開始しました。第一弾として、DCサプライが手掛ける「[福山工場長](#)」シリーズの看板商品であるカルツォーネの具材を学生が考案し、昨年10月の大学祭で2種類の味を販売するなど取り組みを進めてきました。

今回は、暑い夏に向けて、「涼やかな冷製パスタ」と「ピリ辛の冷製パスタ」の2つをテーマに、商品開発に挑戦。管理栄養士に必要な栄養の専門知識も活用し、アマニ油や大豆ミートといった健康素材を使ったメニューを2品開発しました。

『アマニ油使用！トマトの冷製パスタ』は夏が旬のトマトをトッピングとソースに使用し、さっぱりと仕上げた冷製パスタです。キューブ状のプロセスチーズとフレッシュな水菜をトッピングし、色鮮やかな見た目も楽しめる一品です。ソースにはオメガ3系脂肪酸を多く含むアマニ油をプラスしました。『大豆ミート使用！ビビンバ風冷製パスタ』はそばろ、ミックスナムル、錦糸卵が乗ったパスタに、食欲をそそるピリ辛のソースをかけて食べるビビンバ風の冷製パスタです。そばろ部分に大豆ミートを使いヘルシー感も訴求しました。

開発した商品を、地元の広島県をはじめとする中四国エリアの量販店で販売することで、学生の経験や意欲につなげるとともに、地域の活性化にも貢献します。

ケンコーマヨネーズグループは今後も積極的に地域連携と社会貢献活動に取り組んでまいります。



商品詳細

■アマニ油使用！トマトの冷製パスタ



参考店頭価格	398円(税別)
販売日	6月26日(木)～
商品特長	福山大学の学生と共同開発した商品です。夏が旬のトマトをトッピングとソースに使用し、さっぱりと仕上げました。キューブ状のプロセスチーズとフレッシュな水菜をトッピングし、色鮮やかな見た目も楽しめる一品です。ソースにはオメガ3系脂肪酸を多く含むアマニ油をプラスしました。

■大豆ミート使用！ビビンバ風冷製パスタ



参考店頭価格	398円(税別)
販売日	6月26日(木)～
商品特長	福山大学の学生と共同開発した商品です。そばろ、ミックスナムル、錦糸卵が乗ったパスタに、食欲をそそるピリ辛のソースをかけて食べるビビンバ風の冷製パスタです。そばろ部分に大豆ミートを使いヘルシー感も訴求しました。

◆ダイエットクックサプライ 公式サイトは[こちら](#)

◆学校法人 福山大学 生命工学部 健康栄養科学科 公式サイトは[こちら](#)

学校法人福山大学

〒729-0292 広島県福山市学園町1番地三蔵

TEL : 084-936-2111(代)



■ダイエットクックサプライ 会社概要

社名 : 株式会社ダイエットクックサプライ
 代表者 : 代表取締役社長 彦田 英靖
 所在地 : 広島県福山市曙町3丁目23番16号
 創立年月 : 平成9年3月
 資本金 : 3,000万円
 主な事業内容 : サラダ・総菜の製造及び販売
 URL : <https://www.dietcooksupply.jp/>

■報道関係の方のお問い合わせ

ケンコーマヨネーズ株式会社
 TEL : 03-5941-7682(広報直通)

株式会社ダイエットクックサプライ
 TEL : 084-957-5775