

文教大学×神奈川大学 協働プロジェクト開発メニュー

文教大学健康栄養学部の笠岡ゼミナールと神奈川大学工学部高野倉ゼミナールの学生が UX デザインを考慮した、健康的で栄養バランスを考えたメニューを柳島キッチンで提供します。開発したメニューは下記の通りです。

記

<鶏むね肉の竜田揚げ 根菜の黒酢あんかけ> 1,200 円(税別)

【UX デザインのコンセプト】

運動後、良質なタンパク質をとって筋肉を強くしたい方におすすめ！

【商品のポイント】

エネルギー産生に不可欠なビタミン B 群、疲労回復に役立つクエン酸、骨を丈夫にするのを助けるビタミン D・大豆イソフラボンが一度に摂れるボリュームたっぷりの、タンパク質豊富で脂質を抑えたセットメニューです。

文教大学) 石渡 穂高さん(3 年)

神奈川大学) 津田 寛歩さん、田村 宗二郎さん(3 年)



<和風ロコモコボウル> 1,000 円(税別)

【UX デザインのコンセプト】

SNS 映え気にしていませんか？ お洒落なだけでなく、健康にも気遣った美味しい料理です！

【商品のポイント】

食物繊維をしっかり摂りたい、健康意識がある成人男女に適しています。現在、女性 18 g 以上、男性 21 g 以上を食物繊維の 1 日の摂取目標量として定めています。しかし実際の摂取量は、20 歳以上で一日に平均 15g しか摂取できていません。その不足分を補うことを目指したメニューです。

文教大学) 猪熊 自然さん(4 年)

神奈川大学) 西野 倫也さん、佐藤 圭悟さん(3 年)



<腸美人サラダチキンラップ> 700円(税別)

【UX デザインのコンセプト】

家族や友人と、少し贅沢したいときに、また野菜不足なときに！

【商品のポイント】

腸内環境を整え、便秘対策に繋がる食物繊維、美白・美肌づくりや風邪予防に効果的なビタミンCを豊富に含み、色鮮やかな見た目だけでなく身体も喜ぶ1品です。



文教大学) 福田 晴萌さん、宮澤 咲彩さん、山口 愛華さん(4年)

<湘南しらすとマグロカツのカツ茶づけ>1,000円(税別)

【UX デザインのコンセプト】

家族や友人と、湘南へドライブや気分転換に来たときに！

【商品のポイント】

骨や歯の材料となるカルシウムや食物繊維が豊富であり「腸活」にもつなげられます。また、トンカツでなくマグロカツにしたことでヘルシーさも感じられ、お茶漬けにすることでさっぱりと食べやすいメニューです。



文教大学) 卜部 拓哉さん(4年)

以上