

# 商品開発発表会

## 「こんにゃくベーグルサンド」を考案

### 宮城学院女子大学

宮城学院女子大学(仙台市)の生活科学部食品栄養学科は1月16日、ブランチ仙台(同)にある「まちづくりスポット」において「こんにゃくベーグルサンド」の商品開発発表会を行った。

同学科の学生は、昨年春より「石窯パン工房ぱーすでい」(宮城県宮城郡利府町)と連携してこんにゃくベーグルサンドのレシピ開発を検討してきた。石窯パン工房ぱーすでいが開発したこんにゃくベーグルは通常のベーグルに比べて食物繊維が多く含まれており、炭水化物量が少なく生は、このこんにゃくベーグルに栄養的価値を加えたレシピを考案。「かぼちゃベーグ

ルサンド」「ずんだベーグルサンド」「イタリアンささかまベーグルサンド」「お茶ようかんベーグルサンド」の四つの商品を開発した。

オープンキャンパスでは試食会を開催。高校生の意見を参考にし何度も試作や製造とのディスカッションを重ねた結果、ようやく商品化がかなったという。

その後は昨年10月に開催された「とうほくパンフェスタ2023」や同大の「大学祭2023」に出店し、販売。11月には石窯パン工房ぱーすでいの利府菅谷台本店(同)でも販売を行うなど、学内にとどまらず外部でも積極的に活動を展開した。

商品開発発表会当日は、開



商品開発発表会では、四つのベーグルサンドを紹介



心を込めてつくったベーグルサンドを一般向けに販売

発した商品についての経緯や苦勞、学んだことなどを発表。イタリアンささかまベーグルサンドの試食も行われ、「食べたことのない組み合わせ」「クリームチーズとささかまとドライトマトがマッチしている」「聞いただけでは味が想像できない」など、多くの感想が寄せられた。

今回の発表を踏まえてさらに改善を重ねた商品は、3月16・17日に勾当台公園市民広場(仙台市)において開催される「食べて応援しよう!」仙台2024」で販売が予定されている。

同大の食品栄養学科では、学科の学びを活かした学外活動を活発に行っており、今後の活動にも期待が高まる。