

**コロナ禍、パフェで地域課題改善に貢献し愛知県を元気に！
名古屋学院大学の学生が、地元のダイニング「厨 宮宿房」と
【極醸パフェ】を商品開発しました
伝統食材「濱納豆」を活かしたパフェのマリアージュで、食品ロスをなくします**

名古屋学院大学(名古屋市熱田区熱田西町)商学部の杉浦礼子ゼミ3年生が、熱田区に店舗を構える「厨 宮宿房(くりやみやしゅくぼう：名古屋市熱田区神宮)」と協働してオリジナルの【極醸パフェ】を開発しました。11月16日から「厨 宮宿房(注1)」で販売を開始しています。

このパフェのメインであるアイスクリームには、1300年の歴史がある愛知県の伝統食材「濱納豆」を使用しました。濱納豆アイスを使ったメニュー提供は全国初の試みです。

杉浦ゼミ(地域イノベーション学専攻)では、昨年7月より一日の締めくくりにパフェを食べるフードカルチャー「シメパフェ」を名古屋で推進する活動「名古屋パフェ推進委員会(注2)」を通して、地域の課題改善や活性化に繋げることを目的に実践的な活動をスタートさせました。

本年度は、パフェの力で、コロナ禍の今、顕在化した食品ロスを減らすこと、伝統食材を継承すること、ひいては愛知県を元気にすることを目標に、同じ思いで経営しているダイニング「厨 宮宿房」と商品開発に取り組みました。

極醸パフェ



- ・ 980円(税込) <1日10食限定>
- ・ 11月16日販売開始

【コロナ禍で顕在化した食品ロスを減らしたい！】

愛知県は酪農や果物生産が盛んで、パフェに使用する食材に恵まれています。ところが新型コロナウイルスの影響による、学校給食の停止や飲食店への休業要請などで、行き場を無くした牛乳が過剰在庫となりました。そこで、アイスクリームや生クリームなどの長期保存が可能な乳製品に加工製造された結果、今度は、その乳製品が過剰在庫となる事態を招いています。

乳製品を多く使用するパフェの消費を促す名古屋パフェ推進委員会の活動は、農林水産省「プラスワンプロジェクト」の公認を得ています。牛乳や乳製品の過剰在庫の課題を解消することは、食品ロスの削減だけではなく乳牛の命を救うことにも繋がります。

【伝統食材「濱納豆」を継承したい！】

濱納豆は、大豆を粒のまま味噌にして半年間発酵、その後天日干し乾燥、最後に醤油で味付けした生姜を加えた醸造食品です。豊橋市を中心とした愛知県の伝統食材であり、徳川家康にも愛されたといわれています。近年、健康効果があることも報告されましたが知名度は低く、市場にはあまり出回っていません。「濱納豆×パフェ」という異色のコラボで、予想を上回る美味しいパフェが誕生しました。広い年代の方に知ってもらい、濱納豆を体験してもらうことで、次代にもこの伝統食材を継承することをめざしています。

(注1) 厨 宮宿房：「あいち食べる通信」直営の愛知県産ダイニング。

「生産と消費をつなげる」をコンセプトに愛知県の食材と生産者を紹介する同誌の体感版として誕生した店舗。

(注2) 名古屋パフェ推進委員会：株式会社一旗と名古屋学院大学の杉浦ゼミとの産学連携事業。「札幌シメパフェ」のフードカルチャー推進・定着を手掛ける札幌パフェ推進委員会の唯一の公認団体です。現在、名古屋市内22店舗が加盟しています。

<参考資料>

商品開発に携わった学生からのメッセージ

極醸パフェ にたどりつくまで／極醸パフェ のここがすごい

- ・ 地産地消を考えました。愛知県豊橋市の伝統食材、濱納豆を使用しています。
- ・ 濱納豆に合う食材にたどり着くため、苦労をしました。
生産量が日本一で上品な香りとコクが特徴の西尾産の抹茶クリームや、三河産3年熟成みりんを煮詰めたほろ苦いカラメルソースが合わさることで、とても美味しくなりました。
- ・ 伝統と革新の絶妙なバランスを意識して作り上げました。
- ・ 塩キャラメルのような深い苦み、なのに旨みを感じる素材に自分たちも驚きました。
- ・ パフェの中身と同様、容器はロックグラスで大人な演出を考え、幅広い年代の人に食べてもらう工夫をしました。
- ・ この一品で贅沢な気分が味わえます。
- ・ この企画を通して、濱納豆の醸造過程の伝統製法が、健康効果（老化防止、生活習慣病予防など）を高めると知ることができました。
- ・ パフェの商品開発の途中、未知の領域に踏み込むような高揚感に包まれました。ぜひ皆さんに食べてほしいです。

濱納豆アイスの
極醸パフェ

～ 1300年の発酵の軌跡が繋ぐ至極の一品～

徳川家康も愛した1300年の歴史がある「濱納豆」のアイスを使用。
更に三河で伝承される昔ながら製法の「3年熟成みりん」のカラメル、
厳選したオレンジの自家製フィアンティーヌで爽快感や苦味など
味のアクセントが嬉しい、熟成感のある芳醇な味わい。
今宵の締めはいかがですか？

1日10食限定。

名古屋シメパフェとのコラボレーション。

名古屋学院大学の学生さんが協力してくれました！！

Nagoya Shime Parfait

Collaboration 東 Sweets

¥980-

当店の価格は全て消費税込みの価格です。