



PLESS RELEASE

各位



「焼肉料理コンテスト 2021」 -- 焼肉屋さんで食べたい麺料理 -- で現場を意識した学生のレシピが『審査員特別賞』を受賞～大阪国際大学人間科学部人間健康科学科

大阪国際大学(大阪府守口市、学長:宮本郁夫)人間科学部人間健康科学科の学生が考案した麺料理が、「焼肉料理コンテスト 2021 決勝大会」で『審査員特別賞』を受賞。

学生が考案したレシピのポイントは、

- (1)食べ方(フィルムを外すとゼラチンスープが麺を包み込む)
- (2)そうめんを使用して麺のコシを保持したこと
- (3)原価を抑え、作り置きして提供できる

など、現場を意識していること。

また、コンテストに応募する際、作品の良さを伝えるために(1)のフィルムを剥がす様子を動画で撮影し、その動画を審査員が見ることができるようにQRコードを応募用紙に記載した。

人間科学部人間健康科学科では、「食」「からだ」「こころ」の3分野を軸に、健康についての専門知識を修得し、あらゆる世代の人びとの健康を支えるスペシャリストを目指している。

今回、「焼肉料理コンテスト 2021」に応募したのは、喜多野宣子准教授のゼミ生の寺井明日香さん(3年生)と西本璃梨さん(3年生)の2人。応募数206チームの中から決勝大会に進んだ6組は、名立たる焼肉店や人気ラーメン店の料理人チーム5組と、調理を専門としない本学の寺井さんチーム1組。最終の実技審査は、調理時間、衛生管理、手順、料理の見栄え、そして味の点を重視された。

2人は飲食業界の大御所審査員の前で手を震わせながら制限時間の40分で調理し、その後、審査員による試食、質疑応答が行われた。

*「焼肉料理コンテスト 2021 決勝大会」は新型コロナウイルスの感染が拡大している状況に鑑み、11月17日に開催された。

▼本件に関する問い合わせ先

大阪国際大学 人間科学部人間健康科学科

准教授 喜多野 宣子

住所: 大阪府守口市藤田町 6-21-57

TEL: 06-6902-0791(代) FAX: 06-6902-8894