

大阪国際大学

2017年2月14日

報道関係者 各位

アスリートのための食物アレルギー対応食「高野豆腐クランチチョコレート」で

大阪国際大学人間科学部の学生グループが料理コンテストで入賞

大阪国際大学人間科学部人間健康科学科の喜多野宣子准教授の3年次生のセミナー学生6人が考案したアスリートサポートの食品が、第2回食物アレルギー対応食料理コンテストで入賞、3月12日（日）に女子栄養大学駒沢キャンパスで開かれる授賞式で表彰される。主催は、一般財団法人ニッポンハム食と未来財団で、全国から応募のあった約800点の中から10位以内選ばれた。

応募した料理名は、「材料たったの3つ！サクサクッ高野豆腐クランチチョコ～アレルギーのあるアスリートのための補食～」。3年次生で女子サッカー部の橋本晴々さんら6人が喜多野准教授の指導で、昨年5月ごろから準備をはじめ、試行錯誤を重ねて9月に完成品を仕上げた。

材料は細切り高野豆腐と上白糖、乳製品を含まないダークチョコレートのみを使用した。料理のポイントは、高野豆腐を使えば、小麦、乳、卵を使わなくてもクランチが簡単にできることで、さらに糖とタンパク質が3：1の割合であり、アスリートの補食として利用できる。

「サクサク感もあり、食べやすく、きっとアレルギーを持っているアスリート達にも、安心して美味しく食べていただけたと思います」と喜多野准教授は話している。入賞の順位は表彰式で発表される。

▼問い合わせ先

大阪国際大学 喜多野宣子准教授
06-6902-0791（代）



（発信元：大阪国際学園法人本部事務局 企画・広報課）