

あじわい館にて 試作・品評会を実施しました



同志社女子大学の産官学連携プロジェクトの一環として、
2回にわたる試作会および品評会を実施いたしました。

本プロジェクトは、梅小路ホテル京都様の朝食バイキングにて、
学生が開発したメニューを実際にご提供することをゴールとしております。
参加学生たちは「冷凍野菜を主役にしたお惣菜」というテーマのもと、
4名×2班に分かれ、それぞれのチームでペルソナ(人物像)を設定し
レシピ作成に取り組んできました。

第1回試作会では、自作レシピをもとに、1人2品を完成させました。
実際に調理をした結果、イメージ通りに仕上がった学生もいれば、
想定と異なる仕上がりに戸惑う学生も見受けられました。

第2回試作会では前回の経験を踏まえて、1人1品にレシピを絞り込み、
内容をブラッシュアップして臨みました。
冷凍野菜の扱いにも慣れ、より完成度の高い料理に仕上がっていました。

試食会後の品評会では、各班から2品ずつ、最終案として計4品が
選定されました。

今後はこの4品のレシピをもとに、工場とサンプルワークを進め、
商品化を目指してまいります。

