



京都ノートルダム 女子大学

Kyoto Notre Dame University



SECOND HOUSE



京都の土地で収穫された小麦の魅力を消費者の皆さんに楽しんでもらい、

生産拡大に繋げようと1月17日から12週にわたって開催される「京小麦の収穫祭」に、

京都ノートルダム女子大学が京都生まれのスパゲティとケーキの店「セカンドハウス」とタッグを組んで初参加します。

京小麦の魅力を最大限引き出すため、学生たちによる官能評価(味覚・嗅覚・触覚などを用いた品質判定)の

データなどを取り入れ、京小麦の特性と食感を活かしたパスタ、ケーキづくりに取り組んでいます。

「京小麦を地域経済活性化に役立てたい」と産学連携により生み出された京小麦100%の新しいメニュー。

イベント期間中にぜひご堪能下さい!



京小麦の収穫祭

開催期間 1/17(月)~4/10日(日)



京都府内はもちろん他の地域の名店134店舗(パン/ラーメン/うどん/ピザ/パスタ/菓子/お好み焼き等)で、京小麦を100%使用した定番商品のほかイベント限定のオリジナル商品など各店自慢の逸品を日程別に味わえる。

詳しくは京小麦の収穫祭
公式Instagram



京都ノートルダム女子大学× セカンドハウス

下記のセカンドハウス各店で。

パスタ

1/24日(月)~1/30日(日)

イオンモール京都五条店/
北山店/出町店/東洞院店

1/31日(月)~2/6日(日)

草津店(滋賀)

ケーキ

2/14日(月)~2/20日(日)

銀閣寺店、東洞院店

京小麦の普及や振興を願って考えました!!

京都ノートルダム女子大学現代人間学部生活環境学科(加藤ゼミ、藤原ゼミ、青木ゼミ)

京小麦の生産振興に貢献するため、京都・北山の地に60年の歴史を持つ京都ノートルダム女子大学と、1977年に京都市左京区で創業、大学と同エリアに店舗を構えるセカンドハウスが手を組み、商品開発にトライしました。試行錯誤の末に完成した新商品をアピールすると同時に、京小麦の存在を広く知ってもらい、セカンドハウスをはじめ京都の飲食店で展開することで、一貫した京都での地産地消につながり、地域経済活性化へ貢献できればと考えています。新型コロナウイルスの感染拡大により、京都府内の飲食店は時短営業などで大打撃を受けました。京都ノートルダム女子大学とセカンドハウスが京小麦を使って共同で取り組む商品開発は、ウイズコロナ、アフターコロナを見据えた新たな展開につながってほしいと願っています。

Check!

公式
Twitter

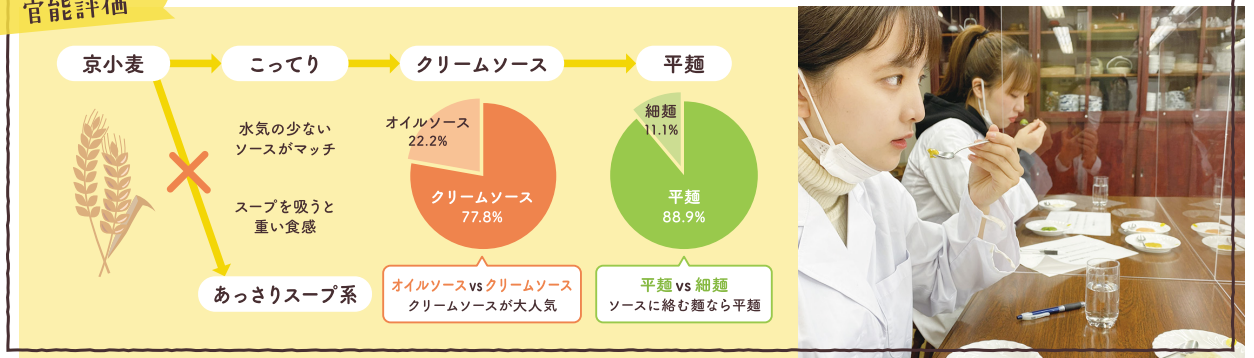


Check!

公式
Instagram



官能評価



共同開発メニュー



パスタ

京地鶏と京野菜の彩りクリームソース —京小麦のタリアテッレ—

レシピ

ソースを絡めやすくするため京小麦の平麺を使い、旬の京野菜をあわせました。クリームソースは豆乳と白味噌で軽やかに仕上げ、すりおろしの聖護院だいこんを加えた金時にんじんソースを添えて、味の変化が楽しめます。

狙い

もちもち感のある京小麦の長所は濃厚なソースの重たさが気にならないこと。そこでヘルシーな豆乳をはじめ食材の持つ力を丁寧に引き出したクリームソースで、おいしさと明日への健康を意識した一皿にしました。



ケーキ

京小麦のコーヒーオペラ

レシピ

ケーキ生地には、京小麦、アーモンドブードルを用い、ビスキュイジョcond生地を作りました。コーヒー味のクリームとチョコをサンドし、チョコでコーティング。柚子ピールとハート形のハードクッキーをトップにあしらいました。

狙い

京小麦の特性を生かしつつ生地にアーモンドブードルを加え、ケーキに適した食感に仕上げました。季節の柚子の香りとコーヒー味のクリームがアクセント。コーヒークリーム、チョコ、そしてゆずの香りが絶妙なバランスのケーキです。

主催: izayama

参加: SPAGHETTI & CAKE SECOND HOUSE



京都ノートルダム女子大学
KYOTO NOTRE DAME UNIVERSITY

協力:



京都知恵産業創造の森