

女子大生と共同開発！レストラン街45店舗の新感覚いちごスイーツ 静岡いちご「紅ほっぺ」を使ったスイーツフェア

～里芋といちごのケーキ、いちごの天ぷらや春巻きも?!～

2012年1月15日(日)～3月7日(水) 52日間

東武百貨店 池袋店レストラン街スパイスは、2012年1月15日(日)～3月7日(水)、静岡のいちご「紅ほっぺ」を使ったスイーツフェアを実施します。栄養学を学ぶ94名の女子大生と、45店舗のレストラン街シェフが共同でメニューを開発しました。女性の大好きないちごで今までにない斬新なスイーツです。



東武菜苑 遊膳

串揚げ KUSHI ハゲ天

和食 橙家

「紅ほっぺ」を使ったスイーツが47種類登場

【メニューの一例】

・東武菜苑 遊膳「ほっくり里芋と紅ほっぺのチーズケーキ」700円(ドリンク付)

里芋を使用したチーズケーキは、まさに新食感!「紅ほっぺ」の濃厚な味を生かすため、チーズケーキにはさっぱりとしたヨーグルトと、クセのない里芋を使用、甘さ控えめに仕上げました。(担当:実践女子大学)

・串揚げ KUSHI ハゲ天「紅ほっぺのさくもちまんじゅう」ドリンクセット600円 単品500円

和菓子で使用される「求肥」を用いて、「紅ほっぺ」と「つぶあん」を包みこみ、それを揚げてみました。すると不思議なことに、外はさくつとしているのに、中はもちっと&とろりとした面白い食感になりました。熱々なので、口直しにさっぱりとしたバニラアイスを添え、仕上げに「紅ほっぺ」を使用したいちごソースをかけました。(担当:大妻女子大学)

・和食 橙家「紅ほっぺ苺のミルフィーユぜんざい」ドリンクセット1,000円 単品735円

ひとくちで和と洋を感じる新メニューです。マスカルポーネチーズと生クリームにいちごのピューレを加えてイチゴ味のクリームを作り、スポンジの上にあんこ・白玉を重ねました。(担当:東京家政大学)

<http://www.tobu-dept.jp>

【フェア概要】

名 称 : 紅ほっぺスイーツフェア

展開メニュー : 45店舗 47品

開催期間 : 2012年1月15日(日)~3月7日(水) / 52日間(※2月22日(水)は休業日)

開催場所 : 東武百貨店 池袋店 レストラン街スパイス(43店) / スパイス2(2店) …計45店

協力大学 : 大妻女子大学 / 実践女子大学 / 女子栄養大学短期大学部

/ 東京家政大学 / 目白大学短期大学部 合計5大学・参加学生94名

開発テーマ : 紅ほっぺを使ったオリジナルスイーツ

開発手順 : 栄養学を学ぶ学生とレストラン街のシェフがタッグを組んで新しいメニューを開発する。

※レストラン街の産学連携の取組みは2005年から継続して実施しており、今回が18回目です。