



産学官連携！人間総合科学大学×さいたま商工会議所会員事業所が さいたま市農産物を使用した地産地消のメニューを共同開発。 期間限定販売します

『こころ、からだ、文化・社会』を統合して学び、社会の変化に柔軟に対応できるスペシャリストを養成する人間総合科学大学（埼玉県さいたま市、学長：久住眞理）では、人間科学部ヘルスフードサイエンス学科がさいたま商工会議所および、さいたま市内飲食・小売店との産学官連携により、さいたま市農産物を使用した地産地消のメニュー開発を行いました。各店舗にて、2月中旬から3月下旬にかけて期間限定にて提供いたします。



ブッフェ内容の一部として、
開発した商品のイメージ（試作品）

《学生のアイデアとお店の技術・経験がコラボ！さいたま市産野菜を使用した地産地消メニュー》

ヘルスフードサイエンス学科では、これまでにも地元企業や地域とタイアップしたメニューや商品の開発を行ってきました。コラボレーションはさいたま商工会議所の呼びかけにより実現したもので、日頃から食品学や栄養学を学ぶ学生ならではのアイデアと地元飲食・小売店2店舗の技術・経験をもとに約6ヶ月の期間を経て共同開発されました。さいたま商工会議所の地元食材の魅力を引き出す取り組みと、ヘルスフードサイエンス学科の「分子調理学」の授業で学んだ科学的な根拠に基づく調理法やおいしさを追求し、また市民の健康と地域のつながりを意識した地産地消メニューを目指しました。

名 称：①ぼんぼり膳 ②KURAMAランチブッフェ

開発機関：人間総合科学大学（担当教員：矢部えん、ヘルスフードサイエンス学科 2年生 6名）

①桜茶屋

②鉄板・懐石くら馬

販売日時：① 2月21日（土）～3月31日（火）

上記店舗にて提供（さいたま市岩槻区城町2-6-54）

② 2月18日（水）～20日（金）

上記店舗にて提供（さいたま市大宮区三橋1-668）

- 各店舗とも期間・数量限定販売のため、売り切れの際にはご容赦ください。
- 写真は開発中のものです。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課（担当：松本・藤善）

TEL：048-749-6111 メール：kouhou@human.ac.jp



《埼玉県産農産物を使用した健康でおいしいメニュー》

今回販売するメニューは、人間総合科学大学の学生とさいたま商工会議所会員事業所が意見を出し合いながら開発を進め、健康や地産地消をテーマにした開発メニューとなっています。



商品名：ぼんぼり膳

金額 : 2,750円（税込）

販売期間 : 2月21日（土）～3月31日（火）
火曜定休（祝日の場合は営業）

販売場所 : 桜茶屋
(さいたま市岩槻区城町2-6-54)

電話 : 048-758-2600

<使用するさいたま市産野菜>
かぶ・コールラビ・カリフォーレ等

和食にさいたま市産の西洋野菜を取り入れ、洋食の調味料や調理法を取り入れた商品になります。



ブッフェ内容の一部として、
開発した商品のイメージ（試作品）

商品名：KURAMAランチブッフェ

金額 : ブッフェ大人一人 7,150円（税込）
※別途サービス料10%

販売期間 : 2月18日（水）～20日（金）
販売場所 : 鉄板・懐石くら馬

(さいたま市大宮区三橋1-668)
電話 : 048-780-2653

<使用するさいたま市産野菜>
葱・ほうれん草・蓮根

人気のランチブッフェに参加させていただき、ブッフェ内の3品を開発いたしました。さいたま市産の野菜を使用し、「葱焼き」、「蓮根饅頭の柚子餡かけ」、「ほうれん草とカリフラワーの柚子胡椒ナムル」が完成しました。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課（担当：松本・藤善）

TEL : 048-749-6111 メール : kouhou@human.ac.jp