

〈名古屋学院大学（名古屋市熱田区）と金山商店街〉（1品）



「サラダラップ」

名古屋学院大学とKINGやきそばで商学連携し開発したサラダラップです。味は2種類あり、にんにく風味のチキン味とブラックペッパーが効いたエビアボカド味です。

野菜は金山商店街振興組合の八百屋KINGさんのものを使用しています。これまで平和学区夏祭りや金山祭り、熱田区民祭りで販売させていただきました。

一からレシピを考え、何度も試作を重ねました。ぜひご賞味ください！！

〈金城学院大学（名古屋市守山区）と勝川駅西発展会〉（1品）



「フラベ生食パン「かぼちゃ物語」」

サンドイッチ型のフワフワかぼちゃスイーツ。甘味と免疫力を高めるために蒸しかぼちゃを使用。フラベ特製生食パンと甘さ控えめのホイップクリームとの相性もバツグン！季節の味わいをお楽しみください。

〈愛知学院大学（名古屋市）と大曽根商店街〉（1品）



「クラフトビール「さとり」」

タイプ：FIG WEIZEN（フィグヴァイツェン）

アルコール度数：5%

IBU（苦味指数）：14

障害者福祉に長年取り組んできたNPO法人わっぱの会が、4年前に大曽根商店街オズモールに商店街の振興のために立ち上げた、クラフトビールの醸造所&パブ「BREW PUB ŌZONE（ブリューパブおおぞね）」が、愛知学院大学の健康科学部、経営学部の合同授業の一環として、学生たちのアイデアをもとにオリジナルクラフトビールを作りました。

愛知県産のイチジクを使い、愛知学院大学のイメージカラー「赤」いバラ香るビールです。

使用するモルトやホップなどのリサーチや、それに合う料理のカップリング、ラベルの作成など、オリジナルビールを作るために超えるハードルはいくつもありますが、学生たちの柔軟な発想力と対応力に助けられ、すばらしいクラフトビールができました。

原料のイチジクは西尾市の愛楽農園はいば一なすさんのものを使用しました。イチジクの甘さと滑らかさをバラの香りが全体的に包むクラフトビールです。