参考資料

〈名古屋学院大学（名古屋市熱田区）と金山商店街〉（１品）

「博多明太焼きそば」

名古屋学院大学と金山商店街がコラボした「博多明太焼きそば」です。
明太子の旨みがしっかりと感じられ、マヨネーズを入れることで辛さがマイルドになり、老若男女問わず、食べやすい味わいに仕上げました。
KING焼きそばさんと何度も試作を重ね、納得のいく味に仕上げることができました。

〈椙山女学園大学（名古屋市千種区）と大曽根商店街〉（１品）

「椙山クラフトビール　グレープフルーツ＆ライチ」

私たち椙山女学園大学の「椙山クラフト」は、北区大曽根商店街のBREWPUB OZONEさんと共同で、グレープフルーツ＆ライチをテーマにしたクラフトビールを造りました。
私たちが目指したのは、果物を使わず、ホップやモルトなどビール本来の原料を生かしながら、果物のような豊かな香りを楽しめるビールです。
クラフトビールにこれまで馴染みのなかった方にも、「グレープフルーツ＆ライチ」という名前から「面白そう！」「飲んでみたい！」と興味を持ってもらいたい。そして、女子大学生がビール造りに挑戦していることをきっかけに、普段はビールを手に取らない方にも、その魅力を知ってもらいたい。そんな思いを込めて、メンバー全員で数十もの素材や香りのアイデアを出し合いました。さらに、実際に醸造所を訪れ、味わいや香り、素材について醸造所の方と意見を交わしながら、私たちが目指すビールの方向性を決めました。
完成したビールの特徴は、ライチを思わせるやさしく華やかな香りと、グレープフルーツのような爽やかな柑橘の香りです。ヴァイツェン酵母とホップの香りを重ねることで、果物を使わずにフルーティーな香りを引き出しました。
「ビールって、こんなに面白いんだ！」 そんな新しい発見を、一人でも多くの方に届けたいと思っています。

〈金城学院大学（名古屋市守山区）と勝川駅西発展会〉（１品）

「あんチーズ物語」

幅広い世代の方に楽しんでいただけるよう、あんことチーズを組み合わせ、素材それぞれのおいしさを楽しめる商品に仕上げました。
あんこのやさしい甘さと、なめらかでクリーミーなチーズのコクが調和した、和と洋の味わいをお楽しみいただけます。