

PRESS RELEASE

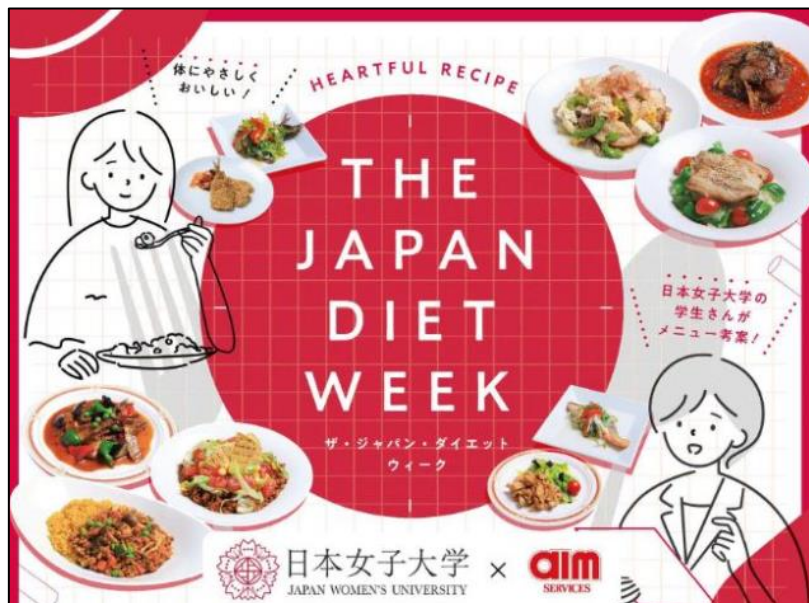
日本女子大学食物学科学生有志×エームサービス

「The Japan Diet」をテーマに考案したメニューを全国80か所で提供

日本女子大学（東京都文京区、学長：篠原聡子）の家政学部食物学科の学生有志チームは、大手給食会社のエームサービス株式会社（以下、エームサービス）と連携して、一般社団法人日本動脈硬化学会（以下、日本動脈硬化学会）が推奨する動脈硬化予防に役立つ食様式である「The Japan Diet」をテーマとするセットメニューを考案しました。メニューは、10月21日（月）～25日（金）までエームサービスの全国80か所の事業所で提供されました。

学生たちは、今年4月から半年間におよぶワークショップを通してメニューの考案に取り組みました。エームサービスの経験豊富なシェフによる料理教室や、同社で活躍する本学の卒業生らに指導をいただき、プレゼンテーションと選考会を経て実際に販売する10種のセットメニューが選ばれました。

食物学科では、現場目線を養う充実した実験・実習の機会が多く設けられています。こうした学びの特徴は、2025年4月に開設される食科学部に引き継がれ、さらにその学びを発展させていきます。



PRESS RELEASE

■「The Japan Diet」とは

「The Japan Diet」とは、日本動脈硬化学会推奨の動脈硬化予防に役立つ健康的な食様式です。肉の脂身や動物脂を控え、大豆、魚、野菜、海藻、きのこ、果物、未精製穀類を取り合わせて食べる減塩した日本食パターンの食事です。食物学科の亀山詞子講師が、同学会の生活習慣栄養部会委員を務めているご縁もあり、今回のメニューのテーマとして選ばれました。

ワークショップに参加した30名の学生たちは、「The Japan Diet」の基準を守りながら、和食の料理の枠にとらわれない独創的な発想でメニューの考案に取り組みました。

https://www.j-athero.org/jp/general/9_japandiet/

■学生が考案したセットメニューの例



野菜たっぷり！カラフルランチ

- ・大豆ミートのタコライス
- ・シャキシャキサラダ
- ・豆乳トマトスープ



ごはんがすすむ！鰯の油淋鶏風セット

- ・健康米
- ・鰯の油淋鶏風
- ・ブロッコリーのオイスターソース炒め
- ・野菜中華スープ



鯖のトマト煮 バジル風味セット

- ・健康米
- ・鯖とナスのトマト煮 バジル風味
- ・じゃがいもとブロッコリーのハニーマスタードサラダ
- ・コンソメスープ

PRESS RELEASE



鱈の出し茶漬け定食

- ・ 鱈の照り焼き丼
- ・ えのきとおくらの柚子胡椒和え
- ・ 和風だし汁



大豆ミートのハニーマスタード和えセット

- ・ 健康米
- ・ 大豆ミートのハニーマスタード和え
- ・ チョレギサラダ
- ・ 韓国風きんぴら
- ・ わかめスープ

■エームサービスの経験豊富なシェフによる料理教室

メニュー考案に先立ち、今年4月にエームサービスの石井幸雄シェフによる料理教室が開催されました。

「The Japan Diet」で推奨される食品（緑黄色野菜、こんにゃく、海藻、果物、青背魚など）を使ったレシピと調理のコツなど、同社で活躍する本学の卒業生らも参加し、学生一人ひとりへの丁寧な指導をいただきました。



石井幸雄シェフのプロフィール

ホテル（セクションシェフ）、企業のVIP専門レストラン（総料理長）などで勤務後、レストランコンサルタント・外食店（自営）の経営を経てエームサービスに入社。入社後は、オフィスのテナントを対象とする職域食堂調理長や、プロダクションのSV（スーパーバイザー）などを歴任し、2023年4月より現職のフェローに就任。海外の大型国際スポーツイベント関連施設でのVIP向け食事提供を経験。国内の大型国際スポーツイベントでも総料理責任者を務める。

PRESS RELEASE

■学生考案メニューの試作選考会

8月には、学生が考案したメニューの試作選考会が行われ、「The Japan Diet」のコンセプトに合っているか、アイデアの独創性、彩りや見た目、おいしさ、提供しやすさの5つの基準で審査されました。

最終選考会には、全国展開にあたりエームサービスの紅林利弥取締役をはじめ、役員や事業部責任者、石井シェフやエームサービスにて活躍する本学卒業生など、20名以上の方々に参加いただきました。プレゼンテーションを含む厳正な審査の結果、16セットの試作から実際に販売される10セットが決定しました。

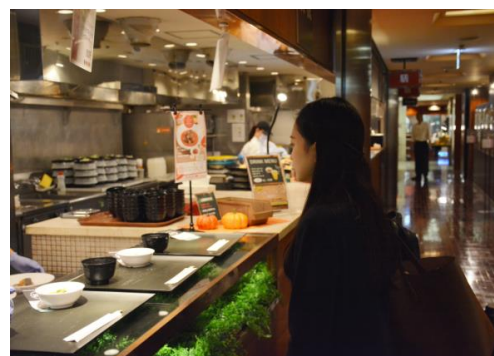


■事業所での学生によるアンケート調査

「THE JAPAN DIET WEEK」と題し、10月21日（月）～25日（金）にエームサービスの全国80か所の事業所で、学生が考案したセットメニューが提供され、一部事業所では連日完売するセットも出るほどの人気ぶりとなりました。期間中には、学生が事業所を訪れる機会をいただき、本ワークショップを指導した食物学科松月弘恵教授、亀山講師とともにお客様へのアンケート調査などを行いました。



学生が開発したメニューが事業所のその他メニューと一緒に並ぶ様子



メニューを開発した学生が事業所を訪れる様子

PRESS RELEASE

「THE JAPAN DIET WEEK」期間後に、セットメニューの単品販売を予定する事業所もあり、こうした事業所を含めると、最終的に約130か所の事業所で提供される予定です。

■食科学部とは

「食科学部」は、「食科学科」と「栄養学科」の1学部2学科で構成されます。

「食科学科」では「『食』で未来をつくる。」をコンセプトに、「生活者」の視点を重視して「食」を科学的に学び、食関連のさまざまな領域で活躍する専門家を育成します。食品のおいしさや機能を学問的に裏付けることにより、科学的視点をもつ高い資質を身につけることを目標にしています。

「栄養学科」では、「栄養ですべての人を幸せに。」をコンセプトに、さまざまなライフステージにおいて疾病・障害・貧困などにより食の問題を抱える人たちから、健康増進・疾病予防やパフォーマンス向上を目指す人たちまで、日本国内にとどまらず世界中の人々を視野に入れ、栄養領域ですべての人のWell-Beingに貢献できる管理栄養士を養成します。

【参照リンク】

学生考案メニューの試作選考会

https://www.jwu.ac.jp/unv/jwu_times/2024_1031_01.html

エームサービスの経験豊富なシェフによる料理教室

https://www.jwu.ac.jp/unv/jwu_times/2024_0515_01.html

日本女子大学食科学部

https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/food_and_nutritional_sciences/index.html

エームサービス株式会社

<https://www.aimservices.co.jp/>

PRESS RELEASE

日本女子大学は、日本初の組織的な女子高等教育機関として創立し、2021年に120周年を迎えました。私立女子大学唯一の理学部を有し、文理融合の教育環境をもつ女子総合大学です。「私が動く、世界がひらく。」のタグラインのもと、自ら学び、自ら行動し、新しい価値を創造できる人材を育てています。今年度は「建築デザイン学部」を開設し、2025年度には「食科学部」を開設します。さらに2026年度に文学部2学科の名称変更を予定し、2027年度には「経済学部（仮称）」の開設（構想中）と、継続して大学改革を進めていきます。詳しくは、<https://www.jwu.ac.jp> をご覧ください。



学校法人 | 日本女子大学 法人企画部 広報課
〒112-8681 東京都文京区目白台 2-8-1 <https://www.jwu.ac.jp/>
Phone. 03-5981-3163 e-mail. n-pr@atlas.jwu.ac.jp
Facebook. @Official.JWU Instagram. @japan_womens_university X. @JWU_official