



——— 産学連携 ———

(株)Mutter×管理栄養学科 4年林ゼミがコラボ！ 8大アレルギー不使用の“3種のドーナツ×別添えクリーム”が完成！

「同じお皿の上で」という願いを込めて創業された(株)Mutterと、「チャレンジ&エレガンス」をスクールモットーに女子教育を行ってきた梅花女子大学の産学連携。

卵・乳・小麦・ナッツ類を代表とする8大アレルギー不使用のケーキやデリカ、洋菓子を提供している(株)Mutterと、梅花女子大学管理栄養学科の4年林ゼミは、「安全でおいしく栄養価の高いお菓子」をテーマに、共同で商品開発に取り組みました。

管理栄養学科の林 有希子教授は、「食の安全」が専門。今年度のゼミ生たちは、「食の安全」の観点から、食物アレルギーを題材とした卒業論文・研究に取り組んでいます。

その学生たちの管理栄養の知識をいかし、「健康は栄養・食でサポートする」という視点で、アレルギー不使用でおいしいだけでなく、栄養素にも着目したコラボスイーツが完成しました！

目で見て楽しく、食べて健康に、
自分だけの組み合わせで作る

3種のドーナツ × 別添えクリーム



黒糖ごろごろドーナツ
りんご&シナモン
栗ときなこ
別添えクリーム (ロイヤルミルクティー・メープルシロップ・レモン)

下記イベントで発表&販売いたします。

梅花エレガンスコレクション2023 うめコレ

日時：9月23日(土・祝) 12:00~18:00

会場：グランフロント大阪北館

(株) Mutter×管理栄養学科のスペースは、5階 HDC大阪 C terrace内

＼ワークショップも同時開催／

「アレルギーっ子にも安心、おいしい、楽しい体験を！
～手洗いとケーキのデコレーション体験～」

管理栄養学科の林先生とゼミ生による手洗い講座&(株)Mutterの8大アレルギー不使用のケーキのデコレーションをする安心で今までにない体験ワークショップ。

※詳細はうめコレHPをご覧ください。

https://garden.baika.ac.jp/baika_festa/

梅花女子大学は、「女性ならではの感性」をいかした産学連携を推進。さまざまな企業・社会の課題解決に積極的に取り組んでいます。その数は、311件にのぼります。学生たちの学びや気づきからでたアイデアが、新しい時代の価値観を創出し、進化し続けております。ぜひ、今後もお期待ください。

〒567-8578 大阪府茨木市宿久庄 2丁目 19-5
TEL 072-643-6343(直通) FAX 072-643-6277
担当 企画部広報グループ 藤原美紀
E-mail kikaku@baika.ac.jp

学校法人 梅花学園

梅花女子大学 / 大学院
梅花高等学校 梅花中学校 梅花幼稚園