

お好みの野菜や具材をあわせて完成 !! アレンジ∞の新カレーレターニングをどうぞ

野菜とフルーツをベースにした

Special  
Point

ソースとして、  
ドレッシングとしても  
大活躍！

野菜&フルーツ  
たっぷり

ご飯はもちろん、  
ステーキソース、  
パスタソース、サラダ、  
肉じゃがにも！

カレーGPの3日間限定  
テイクアウト  
バージョンも登場

学生アレンジ  
レシピも  
お渡し

宝塚カレーグランプリ  
2021に出場

-----@宝塚阪急-----

8/26・27・28

[ THU ] [ FRI ] [ SAT ]

食文化学部 管理栄養学科  
ワークショップ同時開催  
「食育SATシステム」で簡単食事診断

めざすは売り上げ1位!  
応援よろしくお願いします!

食文化学部 学生  
アレンジレシピ



# Baika Elegance CurrySauce

レトルト  
タイプで  
誕生！



この商品に具材は入っておりません / 調理例

＼子どもから大人まで楽しめる／

ありそうで  
なかった！

# 変幻自在の カレー



野菜＆フルーツたっぷりの梅花女子大学オリジナルカレーが完成！食文化学科 准教授 橋村信治 監修によるカレーソースは、たっぷりの野菜とフルーツが織りなす複雑かつ華やかな味わいが魅力。ご飯にかけるのはもちろん、ステーキソースとして、さらにはサラダのドレッシングになるなど、アレンジ次第で多彩なおいしさを追求できる万能ペーストとしても活躍します。これまでにありそうでなかった、新しいカレー体験をどうぞ堪能ください。



## 橋村ゼミ監修のオリジナルカレー アレンジレシピを 食文化学科3年生が考案

「橋村ゼミ」は、調理における基礎を大切に、クラシックから現代の料理、家庭料理を学ぶ調理ゼミ。学生には、「人に対する思いやりを持つことで、必ず心のこもったおいしい料理が作れる」と教える。



*Profile*  
橋村 信治  
Hashimura Shinji

梅花女子大学 食文化学科 准教授。  
自身にとって料理は「人に笑顔や感動を与え、幸せにできるもの」。

## 橋村ゼミ's RECORDS



### コンテスト受賞メニューを 企業の食堂で提供

2019年8月、大阪府とカゴメ(株)が共催する「適塩・野菜たっぷり！めっちゃ健康メニュー」コンテストで、橋村ゼミが最優秀賞と優秀賞を受賞！受賞メニューは、山崎製パン(株)阪南工場の社員食堂と、アスクル(株)ASKUL Value Center関西のアスクルキッチンで提供されました。



### 水産物の新規販路開拓を応援する レシピ開発に挑戦

3つのレシピが  
掲載

コロナ禍で販売先が失われた水産物の取引を応援すべく、水産庁が実施した補助事業の一環「水産物レシピ開発」に、橋村ゼミのメンバーが挑戦。成果がまとめられた「海の恵み食の底力JAPAN公式レシピブック」に、考案した3つのレシピが掲載されました。



コチラも挑戦中

### 「第5回エス・ワン・グランプリ 減塩レシピ コンテスト」に参加

橋村ゼミの次なる挑戦は減塩レシピのコンテスト。  
テーマは「お弁当」。おいしく楽しい減塩お弁当の誕生に乞うご期待！

SCHEDULE

一次選考

最終選考

9月上旬

12/18  
[SAT] 大阪ガス  
ハグミュージアム

## 食文化学部

[ 食文化学科 ]

- 調理・製菓コース
- 食マネジメントコース
- 食文化コース

[ 管理栄養学科 ]

—管理栄養士専攻—