

兵庫大学(加古川市平岡町新在家)健康科学部栄養マネジメント学科の学生たちが考案したカレーが、8月下旬に開かれた「宝塚カレーグランプリ」の2日間の総売上額で1位に輝いた。出品したのは、地元食材をふんだんに使った「加古川和牛の牛すじカレー」で、2日間で計790食(テイクアウト192食、レトルト598食)を販売した。(児玉芙友)

加古川和牛など使用し考案

「兵庫大カレー」売上額1位



兵庫大の学生が考案した加古川和牛など地元食材を使ったカレー(提供写真)

宝塚阪急(宝塚市栄町2)などが主催した同グランプリには、兵庫県と大阪府の計7大学が出品。兵庫大は、1日の売り上げを競う「グランプリ」でも、兵庫県最高の2位となった。
カレーを考案したのは、同学科の1〜3

宝塚でグランプリ 兵庫、大阪の計7大学出品

年生計10人。同グランプリに出場するため、5月ごろからメニューを考え始めた。味に親しみやすさを感じてもらえるよう食材やスパイス、盛り方など、案を出し合ったという。

辛さは、多くの人に食べてもらえるよう中辛にした。ブランド牛「加古川和牛」のすじ肉や加古川市近郊で採れた野菜を使うなど地元食材にこだわった。持ち帰り用のカレーは、カボチャやナスなど色とりどりの夏野菜トッピングで、見た目も華やか。ライスには稲美町の小麦で作った麦飯にした。レトルトカレーは今後、一般の人が購入できるように同大学の購買部でも販売する予定。

同学科食品コースの田中柚衣さん(20)は「こだわりの食材で、自信を持って振る舞えた。栄養満点のカレーをたくさんの人に食べてほしい」と話した。

1食648円。同大学購買部 ☎079・426・6711