

『けのあんチャーハン』の販売・試食会について

「青森県の食材や郷土料理を活用した商品開発」をテーマとした副専攻プログラム「6次産業化マイスター育成」を履修している農学生命科学部学生4名が開発した新メニュー『けのあんチャーハン』が、弘前大学学生会館1階 文京食堂において6月24日（月）から販売となり、同日、福田学長はじめ役職員・学生による試食会を開催しました。はじめに担当教員からプログラムの概要説明後、学生による新メニューの商品開発に至る説明を受けながら、試食会を行いました。参加者からは「普段小食の自分でもペロリと食べれた」「これまで商品となっていなかったことが不思議だ」「今後、メニューの定番化は考えていますか」等大変好評な意見の他、更に魅力ある商品に資するアイデアの提供もありました。

『けのあんチャーハン』は、6月24日（月）から28日（金）までの期間限定で、440円で文京食堂にて提供しております。学生や教職員の他、本学にお越しの方、学生が魅力ある郷土料理を現代風にアレンジした『けのあんチャーハン』を是非ご賞味ください。



<新メニュー『けのあんチャーハン』>



<新メニュー開発の経緯を説明する学生>



<試食及び感想を述べる役職員>