

学生が考案した「各務原にんじん」を使った料理が並んだ試食検討会=各務原市那加桐野町、東海学院大



ミートパスタやロールケーキ

各務原にんじんで料理

東海院大生考案、飲食店に紹介

各務原市那加桐野町の東海学院大管理栄養学科の学生が、同市特産の「各務原にんじん」を使った料理を考案し、市内外の飲食関連の事業者向けの試食検討会を開いた。(小田香緒里)



各務原にんじんのブランド化に向けて同大などが毎年開いている。今年は昨年6月から開発に取り組み、18種類を市内外の菓子店やホテルなど計14事業者に紹介した。

スペイスがたっぷりの爽膾カレーやニンジンの食感が楽しめるミートパスタ、甘く煮たニンジンとクリーミーが入った米粉のロールケーキなど、多彩なメニュー