

**大手前大学 総合文化学部スイーツ学コース、大手前短期大学が
伊丹市、松谷化学工業株式会社と産官学連携イベント
「ヘルシー志向の希少糖スイーツ公開講座」を開催
2019年12月14日(土) @ 大手前短期大学 いたみ稲野キャンパス**

大手前大学 (本部：兵庫県西宮市、理事長：福井要、学長：鳥越皓之、以下本大学)の総合文化学部スイーツ学コースと、大手前短期大学(兵庫県伊丹市、学長：福井洋子、以下本短期大学) ライフデザイン総合学科は、産官学連携事業として、「ヘルシー志向の希少糖スイーツ公開講座」を2019年12月14日(土)に開催します。

本講座は、松谷化学工業株式会社 (本社：兵庫県伊丹市、以下松谷化学工業)と伊丹市と共同で2016年から開催しており、今年で4回目を迎えます。例年非常に好評をいただいており、定員40名に対し、4倍以上の応募をいただいている人気企画です。

当日は、ヘルシーで甘さ控えめな希少糖について、低GI甘味料「レアシュガースウィート」を製造している松谷化学工業の岡崎智一さんからの説明の後、本大学の松井博司教授によるスイーツ学に基づいた製法で、「レアシュガースウィート」を使ったクリスマスケーキ作りを体験していただけます。今年作るクリスマスショコラタルトは、タルト生地とシフォン生地両方の食感が楽しめるケーキです。また、本公開講座のチラシは本短期大学ライフデザイン総合学科の学生が作成いたしました。

本大学・本短期大学は、今後も地域や様々な企業と連携し、社会の接点を設け、学生の将来の選択肢の幅を広げてまいります。



主催：松谷化学工業株式会社、大手前大学・大手前短期大学、伊丹市

ヘルシー志向の
希少糖スイーツ公開講座

松谷化学工業(株)と大手前大学・大手前短期大学とのコラボ企画。松谷化学工業(株)の低GI甘味料「レアシュガースウィート」を用いた、大手前大学のスイーツ学に基づいた製法でのクリスマスケーキ作りを体験しませんか？今回のケーキはショコラタルトなのに「レアシュガースウィート」の使用で甘さ控えめのヘルシー志向。シフォン生地とシフォン生地 2つのケーキの食感を堪能します。

【講座内容】

- ①希少糖についての講義
講師：松谷化学工業株式会社 研究所 岡崎智一氏
- ②スイーツ学に基づくクリスマスケーキ「クリスマスショコラタルト」実習講座
講師：松井博司教授 (大手前大学・大手前短期大学 ライフデザイン総合学科)
実習：レアシュガースウィート、シフォン生地、タルト生地、生クリーム、チョコレート

クリスマスケーキ作り体験のイメージ

クリスマスショコラタルト

2019年 12月14日(土) 13:00～16:30

大手前短期大学
いたみ稲野キャンパス

2019年 11月1日(金)～15日(金)必着

申込(即)コード番号は随時発行
印刷済みの申込用紙をダウンロードして、お申し込みください。
申込料：100円(送料別) ※申込料は、講座当日に現金で納入してください。
定員：40名(18歳以上の方) ※定員に達したら、先着順で締め切ります。
申込方法：申込用紙をダウンロードして印刷し、お申し込みください。
申込先：大手前短期大学 ライフデザイン総合学科 事務局 伊丹市 伊丹町2-2-2
【申込】申込用紙 0784-8999 伊丹町2-2-1 伊丹短期大学 伊丹市 伊丹町2-2-2 伊丹市 伊丹町2-2-2

■開催概要

タイトル：ヘルシー志向の希少糖スイーツ公開講座
日時：2019年12月14日(土) 13:00～16:30
内容：①希少糖についての講義

講師：松谷化学工業株式会社 研究所 岡崎智一氏

②スイーツ学に基づくクリスマスケーキ「クリスマスショコラタルト」実習講座

講師による講義、デモンストレーション、実習(シフォン生地一部デコレーション)、試食(講師制作のケーキ)

講師：大手前大学・大手前短期大学 松井博司教授

場所：大手前短期大学 いたみ稲野キャンパス(兵庫県伊丹市稲野町2-2-2)

定員：40名(18歳以上の方)

主催：大手前大学・大手前短期大学、松谷化学工業株式会社、伊丹市



◆大手前大学 総合文化学部 スイーツ学コース

「スイーツの新たな可能性を学術的に探る。」をテーマに、製菓の基礎技術から、歴史・文化、経営までを学術的視点で学びます。製菓の基礎技術を2年間で修得し、3年生からは技術力、分析力、企画力の向上を図るカリキュラムです。

①学外とのコラボレーションにより、話題性のある商品を開発

本学は、産官学連携事業に積極的に取り組んでいます。今回の事業のほかにも、コンビニスイーツ開発や、経済産業省の地域活性イノベーション事業なども行っています。

②長年の実績によるネットワークをフル活用し、有名菓子メーカーでのインターンシップを体験

大手前栄養製菓学院専門学校のノウハウを活かし、学園全体の製菓教育をネットワーク化。また、阪神間にある有名菓子メーカーでのインターンシップも行っています。

◆松谷化学工業株式会社

本社 : 兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地

事業内容 : でん粉業

設立 : 1937年1月