

とびこめ！がんも！



神戸女学院大学 人間科学部 環境・バイオサイエンス学科 高岡ゼミ

* 現状 *

近年、若者だけに限らず日本人の魚嫌い、和食離れが顕著であり、また近年洋食化が進んでおりなかなか和食を食べる機会がなくなっている。

* 解決策 *

日本の伝統食品「がんもどき」で使用する食材を工夫し、誰にでも食べやすい「がんもどき」を考案する。また使用する食材を地元（神戸）のものを用いることで地産地消、かつ神戸らしさあふれる「がんもどき」をつくる。そして、味覚だけでなく視覚からも楽しむことが出来るように神戸でとれた自然の食材を用いて四季、そして神戸らしさを表現し、これまでにない「がんもどき」をつくる。

* ターゲット *

年齢や性別を問わず幅広く愛される商品へ



* 商品説明 *

◎「がんもどき」：野菜（玉ねぎなど）、ひじきや魚のすり身、チーズを用いる。

→魚のすり身を用いることであまり魚臭さを感じることもなく魚嫌いの方でも食べやすく、チーズを入れることで小さい子供にも食べやすく、不足しがちな栄養素も取ることが出来る。

◎四季の表現

春：桜エビ、夏：トマト、秋：かぼちゃ、冬：にんじん

◎神戸らしさ：神戸といえば…“夜景” “昼の賑やかさ”

夜景：海苔をジュレ状に 昼間：チーズを用い明るさを

◎「とびこめ！」の意味

ジュレ状の海苔やチーズを神戸の海と見立ててがんもどきをフォンデュする様



がんもどき×神戸らしさ×四季×食べやすい

=今までにないがんもどきへの挑戦