

日本の北と南がつながった次世代レシピ

「“おから”からSDGsを考える」出版記念 ミルクジャムづくり&おはなし会

(試飲付き)

4月8日は“おからの日”。栄養豊かなおからを食べて、体調管理と無病息災を祈り、食べ物のありがたみや日本古来の「もったいない」の心を思い起こす日とされています。

このたび、“食物繊維”と“栄養”たっぷりのおからを含んだ次世代SDGs飲料「まるごと大豆飲料(大豆スムージー)」を使ったレシピブック『“おから”からSDGsを考える』が発売になりました。

出版を記念して、レシピ開発と本の制作に関わった北海道文教大学の学生の皆さんによるミルクジャムづくりとおはなし会を開催します。

「まるごと大豆飲料」の試飲もあります。この機会にぜひお越しください。



4月5日(日)

午前の部 ミルクジャムづくり

午後の部 学生によるおはなし会

江別 蔦屋書店

江別市牧場町14番地の1 TEL. 011-375-6688

※どちらかのみでも参加できます

当日書籍をご購入の方に「まるごと大豆飲料」1000mlを1本プレゼント!

午前の部 ミルクジャムづくり

11:00~12:15 ※先着6名、要予約

会場: 食の棟 キッチン

参加費
無料



学生の皆さんと参加者で大豆スムージーを使ったミルクジャムを作ります。完成後は、江別産小麦のスコーン(またはパン)に、作りたてのジャムといちご(またはいちごのコンポート)を添えてお召し上がりいただきます。※必要な方はエプロンをご持参ください。

まるごとミルクジャム (P26掲載)

大豆スムージーを使うことで、乳脂肪分を抑えつつ食物繊維も摂ることができる、ヘルシーで色々な使い方が楽しめるジャムです。

午後の部 学生によるおはなし会

14:00~15:00 ※定員20名、予約不要

会場: 暮らしの棟 コミュニティパーク

レシピ開発や本の制作に関わった北海道文教大学の学生の皆さんが、レシピブックやレシピ開発に挑戦した「食品開発 Lab.」の活動を紹介します。

レシピに使われた「まるごと大豆飲料(大豆スムージー)」の試飲も行います。



「まるごと大豆飲料」の特長

- 安心の原材料
100%国産で、遺伝子組み換えでない大豆を使用。
- 低カロリー
腹もちがよく、満足感を得られる一方で、低カロリーな飲料です。
- 高い栄養価
タンパク質が豊富で、多様な栄養素が含まれています。

お問い合わせ 中西出版

TEL: 011-785-0737 (代表、平日 9:00 ~ 17:00)

メールフォーム: <https://nakanishi-shuppan.co.jp/form/>

※内容の1行目を「江別 蔦屋書店イベントについて」としてください

協力: 北海道文教大学・株式会社ふくれん