

# 学生考案の料理好評

ウェルピア伊予のランチ

伊予市下三谷のウェルピア伊予のランチバイキングにこのほど、地元の伊予農業高校の生徒や松山大生らが協力して開発した新メニュー「揚げ茄子(なす)のかつお香味だれ」がお目見えした。ナスに特産品のかつお節などを組み合わせた逸品だ。「おいこめて食べやすさ」と好評だ。

新メニューは、素揚げしい、味が深まる。たナスに、しょうゆや甘酢、市と伊予農高、松山大なを合わせた甘辛い香味だれどが連携して取り組む「iとかつお節をかけた大血料 Project!」(アイブ理。時間がたてばナスがかロジェクト)で開発。2つおだしや香味だれを吸 019年11月に同施設の管



「揚げ茄子のかつお香味だれ」を味わう来店客

## 伊予農高生と松大生協力 ナスに特産かつお節

ランチバイキングに採用された「揚げ茄子のかつお香味だれ」



理会社「Fun Space (ファン・スペース)」に提案して高評価を受け、「レストラン五色」で2月から提供を始めた。同社によると幅広い年齢層に好まれ、評判も上々。13日は客が次々と皿に取り、おいしそうに味わった。料理は開店から30分ほどで補充となった。

レストラン担当の伊藤広志・接客営業チーフ(36)は「未来を担う生徒や学生の提案はありがたい。若い力で伊予市が活気づいていく機会をつくりたい」と話した。

ランチバイキングは大人999円(65歳以上888円)、小学生780円、3歳以上380円。