

産学連携

東京バイオテクノロジー専門学校

×

エイジェックファーム・花さんぼ

＼ ジェラート開発プロジェクト第1弾 ＼

東京バイオテクノロジー専門学校 産学連携プロジェクト

食品開発のスペシャリストを目指す学生たちが

官能評価を通じて最適な製造方法を研究した第一弾ジェラート。

第二弾への布石として今回はスタンダードなフレーバーを

チョイスし、官能評価やマーケティングを実践し、

乳酸菌を使った次の開発に向けて研究を進めていきます。

当校の実績

プロバスケットボールチーム「アースフレンズ東京Z」の公式応援フード

羽田空港売店販売「空弁（そらべん）」開発

東京港醸造と酵母採取から開発した日本酒「江戸開城」を開発
他多数。

いちご



イメージ画像
実際に実は添えられておりません

えだまめ



イメージ画像
実際に実は添えられておりません

香料や着色料を使用せず、素材そのままの香りや色を引き出せるよう工夫しました。また、材料の形状やベースミックスはそれぞれ何通りか試し、どの組み合わせが一番素材の味を一番生かせるかを追求しました。

まるでイチゴやえだまめそのまますのり食べている
ような味わいを目指し開発！
材料にちぎき農産物の農作物を使用し、香料や着色料を
使用していないため、環境にも体にも優しい
ジェラートになっています。

いちごのジェラート

えだまめのジェラート

シングル ¥400 (税込) | ダブル ¥460 (税込) | トリプル ¥520 (税込)

期間限定

11.02(水) - 11.30(水)

えびの仙太 / 喫茶 花さんぼ
〒323-0155 栃木県小山市福良 586
火曜日定休 Tel. 0296-34-0588



株式会社エイジェックファーム

