

第 11 回 URUZO! 議事録

日時：2018 年 4 月 23 日 19:00～

場所：ふれあい歯科ごとう

参加：五島先生、板垣先生、藤崎、不二、的場、木田、鈴木、三好（議事録作成）

■食べ街フォーラム 発表内容の検討

- ・ UDF を活用したアレンジメニューを発表する
- ・ 業務用 WG が作成したメニューを作るイメージ
- ・ 各自が出したメニューリストから一食分のメニューを作ってみてはどうか
- ・ 和洋中でメニューを分けてはどうか
- ・ スコップコロッケのようなメニューはどうか
- ・ メニューのテーマを決めてから進めてはどうか

例) 時短 (UDF のメリットを活かせる)、祭事、調味料として使用する・・・etc

- ・ UDF を使っていることがわからない (一般の人でも美味しく食べられる) メニューを目指す
- ・ 健常者が普段食べているものを、UDF を使って作る
- ・ UDF の特徴をアイコン化 (ピクトグラム) する

例) 使うと時短、使うとヘルシー、使うと栄養アップ、使うと美味しい、使うと手軽に・・・

- ・ UDF を使用するとパーティー料理 (大皿料理) ができる・・・バンケット料理
- ・ 従来の UDF の特性であるやわらかさを活かすよりも、食材としてのメリットを活かしてメニューを作る
- ・ 家族向け (大皿) メニューと独身向けメニューを主とする

例) 家族向けメニュー (大皿) : スコップコロッケ、ラザニア、パングラタン

単身向けメニュー : 時短、お手軽料理をメイン。レンジでできる料理

- ・ 時短をベースの価値として+α (栄養 UP、ヘルシー、美味しくなる etc)
- ・ 大皿メニュー (3 品程度) と市販主食 (冷凍チャーハン・無菌米飯・冷凍うどん・冷凍そば etc) を用いたメニューを作ってみてはどうか
- ・ まずは、候補を絞って試作してはどうか

★以下のメニューを、各社で試作 (5 月末日途) する。試作時に手間や時間を記入しておく。

リゾット	(メイバランス+チーズ+無菌米飯)	不二さん
焼きカレードリア	(カレー+無菌米飯)	的場さん
ラザニア	(トマトハヤシ+冷凍餃子)	的場さん
スコップコロッケ	(ジャガイモ+デミグラスソース)	的場さん
スパゲッティ+パン	(トマトソースのスパゲッティ+コッペパン) ..	木田さん
中華あんかけチャーハン	(冷凍チャーハン+五目あんかけ)	木田さん
ホットサンド	(パン+麻婆豆腐+チーズ)	三好
炒めすき焼きうどん	(すき焼き+冷凍うどん)	三好
パングラタン	(鶏肉のクリーム煮+パン)	三好

★7 月 27 日 (金) 午後にはウス社のクッキングスタジオにて試作 & 撮影 (予定)

以上