

PRESS RELEASE



尚綱学院大学

Passion with Mission

熱い心、響かせる

リリース日：2023年9月11日

廃棄されるキウイの皮をおいしく食べて、食品ロスの削減を目指すレシピ

「キウイでポジティブを届けよう！」レシピコンテスト ゼスプリ賞受賞



8月29日『～栄養士・管理栄養士の卵たちが考案～「キウイでポジティブを届けよう！」レシピコンテスト』（主催＝一般社団法人 全国栄養士養成施設協会、協賛＝ゼスプリ インターナショナル ジャパン、協力＝新宿高野）の最終審査が実施され、508レシピのエントリーの中から、尚綱学院大学健康栄養学類4年有志二名の「揚げない！まるごとキウイのサクサク唐揚げ」がゼスプリ賞を受賞しました。

8月10日の一次審査でスイーツ部門が276レシピ、ミール部門が232レシピの508レシピがエントリーされたなか、ミール部門3チームの一つに選ばれ、8月29日に最終審査が東京で行われました。

「キウイフルーツの皮を使ったレシピは、審査員の中でもとても高評価でした。キウイフルーツをあますことなく丸ごと使い、さらに栄養価を考えたレシピは、弊社が掲げている”毎日の食生活にキウイフルーツ”の、スローガンを体現してくれたものになりました。」と審査員講評をいただきました。

ご多忙の折恐縮ですが、趣旨をご理解いただき、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

<関連リンク>

■尚綱学院大学 HP



■キウイでポジティブを届けよう！レシピコンテスト HP



<お問い合わせ先>

尚綱学院大学 教育研究支援課

(大学広報室)清野 正恵

TEL: 022-381-3501

Email: ksien@shokei.ac.jp