

森之宮キャンパスオープンDays 特別企画
フードテックラボ@森之宮キャンパス

未来のラーメンは、エビを使わずにエビの味 学んで、味わう。フードテック最前線！



試作品写真のため、当日には具材等が変更される場合があります



9/24
食のシンポジウムを
開催します
(試食あります)



試食会の様子が
テレビ大阪の
ニュースになりました

学生×不二製油×大学生協が挑む、新しいおいしさ プラントベースが変えるラーメンの未来を体験しよう

大阪公立大学 食栄養学科の学生と不二製油株式会社、大阪公立大学生協が共創して開発した「プラントベースクリーミーエビ味噌ラーメン：いっぱいミライ」をテーマに、フードテクノロジーの最前線を学ぶ特別講義を開催します。

植物性原料を活用しながら、なぜ「エビ味噌ラーメン」のおいしさを実現できるのか。商品開発の背景や技術、食の未来を創るフードテックについて、実例を交えながらわかりやすく解説します。

講義終了後には、生協食堂でご利用いただける「プラントベースクリーミーエビ味噌ラーメン」の試食引換券（1,500円・有償）を配布。学んだ技術を、実際の一杯で体験していただけます。

日時：10月10日（土）13時30分から

場所：森之宮キャンパス3階303教室
(講義後の試食は1階生協食堂)

未来の食を学び、未来の味を体験する。ぜひご参加ください。

参加には事前の申し込みが必要です。期間内にお忘れなくご応募ください。

＜応募期間：8月7日（金）～9月23日（水・祝）＞

どなたでもご参加いただけます。申込サイトはこちら >>>>



生活科学部プログラムの詳細は大阪公立大学生活科学部Webサイトをご覧ください。
<https://www.omu.ac.jp/life/admissions/opendays/>

