

お|食|事|処

※お食事処は各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。

品
食
自



「近大マグロ」、今回はトロ尽くし！



近畿大学
水産研究所・水産養殖種苗センター
世界初となるクロマグロの完全養殖に成功した、近畿大学水産研究所。マダイやクエ、チヨウザメなどの養殖も手がけており、未来の水産業の救世主として注目されています。今回は

炙りと生、2つの大トロを贅沢に！山葵葉の香りもたまりません。
近大マグロ
中トロ丼 夏野菜添え
（1人前、お吸い物付）1,580円

豪快に中トロや大トロなどを使ふせた4種の丼のほか、潮汁をかけて味わう鯛めし丼もご用意。品質や環境に配慮して育てた、安心で安全な味をこの機会にぜひご賞味ください。

近大マグロ
大トロ食べ比べ丼
（1人前、ねぎ醤汁付）
2,380円
（各日20食限り）

近大マグロ
マダイにお好みの薬味をのせて、潮汁や胡麻だれをかけてどうぞ。
近大マダイ
鯛めしひゅうが飯丼
（1人前、薬味浅漬け付）
1,500円
（各日20食限り）

協力 新宿「釣船茶屋ざうお」が近畿大学のために腕を振ります。



開店15周年記念 タカシマヤ タイムズスクエア 大感謝祭

第4回 小学館『大学は美味しい!!』フェア （即売）

■9月22日(木)→26日(月) ■新宿高島屋11階 催会場

※連日午後8時まで開催。ただし9月24日(土)は午後8時30分まで、最終日は午後6時閉場。
※営業時間等を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

主催:「大学は美味しい!!」プロジェクト実行委員会 後援:フード・アクション・ニッポン推進本部



新品種「もち小麦」で、郷土料理が進化。
青森県南の郷土料理として知られる「かつつけ」。新品種「もち小麦」を使うことで、つるつとした喉ごしともちりした食感が生まれました。また、飲み込みやすいためご高齢の方にもおすすめです。
■南部郷土料理もち小麦かつつけ（1袋250g）210円



「加賀れんこん」の斬新スイーツ。
北陸学院大学
北陸学院大学スイーツ研究所
①中島菜カンパン（1袋）10本入 401円
②五郎島金時モンブラン（1個）451円
③打木赤皮甘栗かぼちゃプリンケーキ（1個）451円
（贈答用箱付）5個入 2,101円

※品数に限りがございますので、売り切れの節はご容赦ください。※都合により、出品商品が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

日本の「米」が、おかずやスイーツに！
食料自給率アップにつながる、美味しいアイデアが揃いました。

■ 山形大学

さくっと軽い食感がうれしい、米粉100%の米パン粉を使った自信作。

■ 米沢牛入りコロッケ（1個）200円

■ ブラスチックの発泡技術を応用し、米粉100%のもっちりパンを焼き上げました。

■ ラブライス（米粉の食べ比べ）525円



■ 東京家政大学

もっちり感がたまらない米粉のロールケーキ。サワークリームの爽やかな風味が好相性。

■ 白藤しあわせロール（1本）1,260円

学生たちが自ら手植えや手刈りをして栽培し、復活させた伝説の品種「白藤」の米粉。

■ 幻の米白藤米粉（250g）420円



■ 日本女子大学
しつとりした米粉入り生地やシャキッとしたりんごなど、食感のハーモニーが楽しめます。
■ パウンドケーキ（60g）200円



■ 富山県立大学

米粉を練り込んだかまぼこを揚げて、パリッと香ばしいチップスにアレンジ。

■ かまぼこチップス（3袋入り）701円

（フレーク白えび25g、昆布25g、3袋入り）

■ お茶の水女子大学

大学秘伝の「ときわじる」とどちら焼きに。米粉入りの生地で抹茶風味の白あんを挟みました。

ときわこまち（1個）230円

（フレーク白えび25g、昆布25g、3袋入り）

■ 愛媛大学
20年の歳月をかけ、大学で作り出した新しい品種。コシヒカリと比較すると粘りと甘みがやや強いのが特徴です。
■ 愛媛大学の安心米（2kg）1,250円

大学内の田園で、農薬や化学肥料を使わずクローバーなど自然の恵みを生かして栽培しました。

愛媛大学の安心米（2kg）1,050円



アンケートに答えて、「オリジナル箸」をもらおう。

会場でアンケートにお答えいただいたお客様に毎日先着100名様に「オリジナル箸」をプレゼント。箸のデザインには、東日本大震災で学んだ「食の安全や大切さ」を忘れないでほしい、というメッセージが込められています。



北陸学院大学と辻口パティシエが、初めてのコラボレート！

フード・アクション・ニッポンの取り組みのひとつ、「米粉供給部」の部長を務める、「モンサンクレール」のパティシエ辻口博啓氏。今日は北陸学院大学の学生とコラボレートし、辻口氏の出身でもある石川県の野菜スイーツを作りました。

辻口博啓氏

FOOD ACTION NIPPON

新登場

15th anniversary

Takashimaya SHINJUKU



※写真は盛り付けの一例です。

ヘルシーなガゴメ昆布を練り込んだ麺は、ぬめりのある歯ざわりでラーメンファンにも人気。ガゴメコンブめんらーめん(つけめん)140g:400円

弘前大学
農学生命科学部



※写真は盛り付けの一例です。

地
①
②
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。

①ひるだいアップデザート
②医果同源
リンゴジュース
160g
350円

山形大学
国際事業化研究センター



※写真は盛り付けの一例です。

新宿タカシマヤ
限定販売
地
自
食
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。

①ひるだいアップデザート
②医果同源
リンゴジュース
160g
350円

宇都宮大学
農学部附属農場



※写真は盛り付けの一例です。

地
自
食
大学の農場で育てたリンゴのゼリーとリンゴ未熟果実を使った、ポリフェノールを豊富に含むジュースです。

①ひるだいアップデザート
②医果同源
リンゴジュース
160g
350円

東京家政大学
白藤プロジェクト



※写真は盛り付けの一例です。

地
食
米粉をミックスして焼き上げたシューは、ふんわりもっちり、クレープのように食感。

白藤米粉シュークレープ
5個入り
525円

東京農業大学
国際食料情報学部



※写真は盛り付けの一例です。

ビタミンCはレモンの約56倍!アマゾン川流域に自生するフルーツ「カムカム」を用い、大学がレシピを開発。カムカムドリンク(190ml)120円



南極大陸の雪原に発生する霜玉「雪まりも」をイメージ。地元メーカーと共同開発したイチゴ味のクッキー。雪まりも(12個入り)630円

茨城大学
農学部附属フィールドサイエンス教育研究センター



※写真は盛り付けの一例です。

地
食
大学内の自給飼料で育てた安心・安全な乳牛から、学生たちが毎日搾つて作る新鮮な牛乳。

畜大牛乳
100ml:315円



畜産フィールド科学センター
大学内の自給飼料で育てた安心・安全な乳牛から、学生たちが毎日搾つて作る新鮮な牛乳。

食の未来を明るく! 35校の研究から生まれた、美味しい成果を発表!



厳選したはちみつが生む風味豊かなコクが自慢。同大学ミツバチ科学研究センターが監修した「品」。たまがわハイアイスクリームミルク&はちみつ(120ml)250円ほか

生物資源学部
生物資源学部



※写真は盛り付けの一例です。

富士山の湧き水を使った麵に、沼津産の鰯節や白醤油であつさり仕上げたスープを合わせました。

みなし沼津の山海人らーめん(麺130g×2、スープ35g×2)500円ほか

生物資源学部
生物資源学部



※写真は盛り付けの一例です。

生物資源学部
生物資源学部



※写真は盛り付けの一例です。

生物資源学部
生物資源学部



※写真は盛り付けの一例です。

生物資源学部
生物資源学部



※写真は盛り付けの一例です。

生物資源学部
生物資源学部



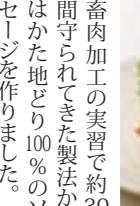
※写真は盛り付けの一例です。

生物資源学部
生物資源学部



※写真は盛り付けの一例です。

生物資源学部
生物資源学部

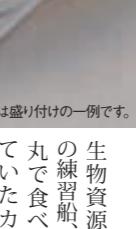


※写真は盛り付けの一例です。



清浄性の高い富山湾の深層水と、ミネラルが豊富な塩と電解水の特性を、地元の名物「笛寿し」に活用。

健康科学部
健康科学部

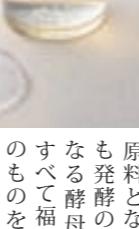


※写真は盛り付けの一例です。

富山の湧き水を使った麵に、沼津産の鰯節や白醤油であつさり仕上げたスープを合わせました。

みなし沼津の山海人らーめん(麺130g×2、スープ35g×2)500円ほか

健康科学部
健康科学部

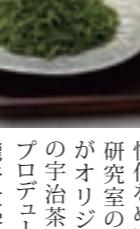


※写真は盛り付けの一例です。

富山の湧き水を使った麵に、沼津産の鰯節や白醤油であつさり仕上げたスープを合わせました。

みなし沼津の山海人らーめん(麺130g×2、スープ35g×2)500円ほか

健康科学部
健康科学部



※写真は盛り付けの一例です。

健康科学部
健康科学部



※写真は盛り付けの一例です。

健康科学部
健康科学部



※写真は盛り付けの一例です。

健康科学部
健康科学部



※写真は盛り付けの一例です。

健康科学部
健康科学部



奈良漬の塩味と小豆の甘味が奏でる絶妙なハーモニー。奈良の魅力を伝えたい、いふう学生の思いから開発。

奈良のかすていらブチ(ごとあん、白あん、1個)各181円

奈良のかすていらブチ(ごとあん、白あん、1個)各181円