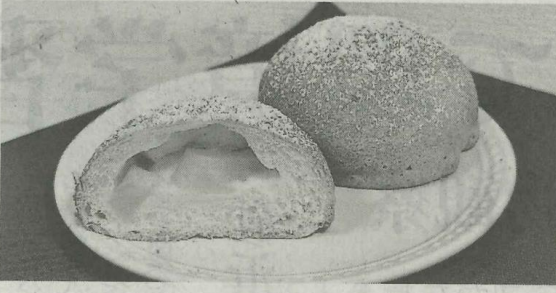


神田外語大の学生がピーターパンと開発したジンジャーブレッド(同大提供)



米で定番の伝統的な焼き菓子「ジンジャーブレッド」を開発した。外国語大学らしく海外の食文化をパンで表現しようと、クリスマス時期に欧

地元を「食」で盛り上げようと、神田外語大(千葉市美浜区)の学生が、県内でベーカリーを展開する「ピーターパン」(船橋市)と連携し

ベーカリー 神田外語大×ピーターパン

打ち合わせを重ねる学生ら(同大提供)



Xマスの焼き菓子をパンに

同ゼミ4年の山本葉奈さん(左)は「神田外語大とピーターパンの特徴を組み合わせた商品ができた。ジンジャーブレッドで、心も身体も温まるクリスマスを過(こ)して」と呼びかけている。

税込み216円。船橋駅改札内店、本八幡駅店、白井店を除く県内各店舗で販売される。詳細は同大ホームページ。

産卵を使用したカスタードクリームとリンゴを入れ、食べ応えあるパンに仕上げた。

子。ピーターパンで人気のメロンパンに使われているクッキー生地に着目し、ショウガのパウダーとシナモンを混ぜて、カリッとした食感をパンで再現した。中身には、県産卵を使用したカスタードクリームとリンゴを入

内企業とコラボレーションした商品の開発に取り組んでいる。

「ジンジャーブレッド」来月発売

菓子「ジンジャーブレッドクッキー」をイメージ。11月1日から県内のピー

ターパン7店舗で販売する。開発したのは、同大鶴

岡公幸教授(食産業マーケティング)のゼミ生4人。同ゼミでは毎年、県

ジンジャーブレッドクッキーは、ショウガの風味が特徴の焼き菓子。