

うまいもん大学2

地元 鎌倉・湘南の地産地消を大学生と考えました。
鎌倉・湘南産の特産物を使い、限定商品として販売いたします。



文教大学

× ベーグル&ベーグル

私たちが
考案しました!



湘南野菜の
ヘルシーベーグル

BAGEL&BAGELの赤、緑、黄色のベーグルを使用し地元で作られた新鮮で色鮮やかな野菜、フルーツをトッピング!健康、ヘルシーを意識した見た目も味もたのしめるオリジナルベーグルです。

KU 神奈川大学

× 銀座甘茶

私たちが
考案しました!



彩り豊かな3種のふくさ

足柄茶を使用した「お茶ふくさ」の他に、神奈川県藤野の柚子を使用した「柚子ふくさ」、平塚名産のバラをイメージした「薔薇ふくさ」、全部で3種類のふくさをご用意いたしました。



鎌倉女子大学

× 鎌倉ニュージャーマン

私たちが
考案しました!



からふるベジシュ

湘南産の卵を使用した野菜のお味のシュークリームです。カスタードクリームのもったり感を出すために生クリームを減らしています。にんじん・かぼちゃ・ほうれん草の3種のお味をご用意いたしました。

立正大学 RUK CAFE

× 鎌倉し・ザンジュ
<http://www.lesanges.co.jp/>

私たちが
考案しました!



クッキー&パウンドケーキ
〜海と文化の恵み〜

鎌倉御成町のコミュニケーションカフェ「RUK Cafe」から今回も出店します。「隠れた魅力を知っていただきたい」という思いからクッキーを開発しました。鎌倉し・ザンジュとのコラボ商品です。また、前回大好評だったパウンドケーキも販売しますのでどうぞご期待ください。



関東学院大学

× 銀座フルミッシュ

私たちが
考案しました!



湘南果実の
「ご褒美マカロン」

学生ならではのやわらかい発想力で考案し、洋菓子のプロが具現化した新しいマカロン。地産地消をテーマに「湘南ゴールド」「小田原梅」「シャンパン」の3種をご用意しました。管理栄養士・デザイナーの卵たちが生み出したマカロンをぜひご賞味ください。



相模女子大学

× 3pm (さんぴん)
<http://www.3pmsanjin.com/>

私たちの学科が
考案しました!



第1回 神奈川県はなしコブランド
認定商品
マーガレットケーキ

相模女子大学の校章「マーガレット」型に焼き上げた上品でやさしいケーキです。生地には、大学内で収穫した梅で作った梅酒と梅の実を加え、国産にこだわった素材を吟味して使用しています。タンパク質補給が期待できるケーキとして梅風味のしっとりとした食感に仕上げました。