

三日間限定販売！（七月二日～四日）

# 弘大新定番！りんご豚丼にせまる！

## りんご豚丼の誕生

このりんご豚丼は、弘前大学の地域特定プロジェクト志向専門人材育成プログラム「6次産業化マイスター育成プログラム」のインターンシップで、株式会社木村食品工業さんと弘前大学生協さんの協力の下、弘前大学学生二名によって誕生した丼です。

木村食品工業さんの冷凍りんごの販路拡大を目指し、デザートではなく、おかずとして調理するという、冷凍りんごの新たな活用の仕方を考え、生協さんで取り扱ってもらえないかと提案しました。

授業等で昼食にゆっくりと時間がとれない、がつつりしたものを食べたい大学生向けにと、丼に冷凍りんごを使えないかと考え、このりんご豚丼が生まれました。また生協さんのご尽力のもと、りんご豚丼のレシピ完成のために、各食材の量やタレの味、彩りなど様々な改善を重ねました。



りんご豚丼に使用しているりんごについて  
この丼に使用しているりんごは、なんとシロップ漬けされた冷凍りんご！普段は、デザートとして食べられている冷凍りんごを、丼の主役にしてみました！

また同期間で、そんな冷凍りんごを「デザートりんご」として単体でも販売いたします！甘く冷たい、今の時期にぴったりな「デザートりんご」も併せてご賞味ください！

## りんご豚丼のアピールポイント

なんとといっても、りんご！丼ぶりの食材となったりんごの、普段とは違う食感や味を楽しんでみてください。また冷凍りんご元々の甘みが生きて、深い味付けになっているので、ご飯がどんどん進んじやうはずです！また、がつつりしたご飯を食べたい方にぴったり肉満点の丼になっています。

## 販売期間・価格、試食会について

七月二日(火)から四日(木)の三日間で、文京食堂 Horest で販売します。価格は四一〇円。実売に先立ち、七月一日(月)十二時頃に文京食堂 Horest 正面玄関前にて、試食会を行います！是非お越しください。