

2023 Report

所沢市観光協会×西武学園医学技術専門学校 栄養士科×長登屋

栄養士科監修「所沢牛すじラー油」商品化!

官学連携プロジェクト 開発足掛け2年 所沢牛すじラー油誕生

西武学園医学技術専門学校 栄養士科が監修 した「所沢牛すじラー油」が所沢市観光協会、 食品製造会社「長登屋」(本社:名古屋)の協力の もと、商品化されました。

年間を通じて販売できる「所沢みやげ」として、所 沢牛の牛すじと所沢産のニンジン、ネギなどを原材 料とした白いご飯のお共にピッタリの商品です。





学園のロゴもしっかり入っています!



商品完成報告で記者会見をしている 栄養士科学生



東京新聞掲載





「牛すじラー油」

所沢産の食材満載物産館と専門学校…商品化所成市の地元産プランドの所沢牛や市内でとれた野菜を使った「所沢牛すじラー油」を、同市観光情報・物産館「YOT-TOKO(よっとこ)」と西武学園医学技術専門学校などが協力して商品化した。

所沢牛の牛すじと市内産のニンジン、ネギ などを原材料にした。所沢の新たな土産品を

朝日新聞掲載





左記のQRからもご注文が出来ます。 ぜひ、ご飯のお供にどうぞ