

クレープサンド寿司



異色のクレープ

ともに犬山市にある名古屋経済大と、水産物卸販売業・中部魚錠が協力し、大学生の提案を基に今までにない「コロボ寿司」を作った。「クレープサンド寿司」と「三色彩りいなり」の2品で、12月1日まで魚錠の各店で持ち帰りに販売している。

(水越直哉)

来月1日まで販売

名経大×中部魚錠の革新お持ち帰り寿司

「映える」いなり



三色彩りいなり=いずれも魚錠提供

こだわっているという。コロボ寿司は、持ち帰り寿司を提供する魚錠の「犬山キャスタ店」(犬山市)や「平和堂春日井庄名店」(春日井市)など県内17店で購入できる。

両者は産学連携の協定を結んでいて、これまでも2回、コロボした恵方巻きを販売している。今回は「革新的なテイクアウト商品」をテーマに挑戦。同大管理栄養学科の学生たちが原案を作り、魚錠のアレンジによって販売に至った。村井瑠莉さん(2年)が考案した「クレープサンド寿司」は、もっちりしたクレープ生地で寿司を包む斬新なアイデア。サーモン

アボカドなどの具材を挟み込んで、これまでも2回、コロボした恵方巻きと寿司の取り合わせは意外性があって、相性が良く、売れ行き好調という。価格は735円。また草深呼倫さん(3年)考案のいなりずしは、しらす&サーモン、マグロ&ゆず、海老&アボカドの3種類。カラフルで「映える」見た目になっていて、学生にも好評だったという。5

19円。ともに栄養価にも