



Nitta Gelatin Inc.

News Release

2016/9/14

相愛大学とニッタバイオラボとのレシピ創造プロジェクトで新メニュー発表

弊社子会社のニッタバイオラボは相愛大学とレシピ創造プロジェクトを推進しており、学生による「**レシピ提案**」と、先生方による「**ちょっとためになる健康・栄養情報**」を発信しています。

9月の新メニュー

焼き秋刀魚のすだち泡ソース添え



カラフル白玉のリンゴジュレ



相愛大学との「レシピ創造プロジェクト」トップページ <http://www.nitta-biolab.co.jp/st/recipe/academic/>