



2017/7/12

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 [第2回] がスタートしました

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、管理栄養士を目指す人間発達学部発達栄養学科の学生と協働でレシピ開発を行っています。今年度も新たな学生メンバーで第2回がスタートしました。7月以降、開発したレシピを発表することで、ゼラチンやアガーの家庭調理への利用促進を図ります。

[相愛大学発達栄養学科レシピ創造プロジェクト \[第2回\] リリース](#)

7月のレシピ「暑さに負けない! 夏のモリモリレシピ」

[レンジで簡単! 夏野菜のキーマカレー](#)



[フルーツと甘酒のビタミンゼリー](#)



[「新発想レシピ」バックナンバー](#)

[相愛大学との「レシピ創造プロジェクト」トップページ](#)