

新潟県内の企業などでつくる長岡機能性食品創造研究会は12日、十日町市内でアレルギー対応の商品開発を目指す会議を開いた。管理栄養士を指す東京家政大学の学生約30人も参加。学生たちが考えた料理を試食し、意見を交換した。

「健康ビジネスサミット」のおおぬま会議2010の会場で開催した。越後製菓、新潟製粉、タ

アレルギー対応商品開発 大学生がアイデア料理

イナイなどが集まり、材料や機械を提供・協力した。小麦や乳製品などの



料理を披露する東京家政大の学生（十日町市）

長岡の研究会、十日町で会議

アレルギーに対応した食事を試食した。

会議を主催した研究会のメンバーは「最終的にはアレルギー対応の特別な商品ということだけでなく誰でも安心して食べていただけるようなレベルに引き上げたい」と話す。企業同士の連携を広げ、学生や非営利組織（NPO）のアイデアも入れて、商品開発を進めたい考えだ。