

【珈琲豆から SDGs 貢献】産学連携で 神田外語大学の学生団体がオリジナルメニューを企画・販売

神田外語大学(千葉県美浜区/学長 宮内孝久)の学生団体「珈琲紅茶研究会」は、試行錯誤を重ねて企画したオリジナルメニューを、9月9日(土)に「PIE & COFFEE mamenakano(パイアンドコーヒーマメナカノ/千葉県美浜区/オーナー 仲野慶)」で限定販売します。メニューは、アイスクリームにエスプレッソを垂らした「アフォガート」、エスプレッソとトニックウォーターを調合した「カフェトニック」、紅茶の自家製シロップを使った「ティーソーダ」の3点。アフォガートとカフェトニックには、酸味が強いタンザニア産の珈琲豆をあえて使用し、アイスクリームやトニックウォーターなどの甘みと調和させることで、絶妙な味わいを表現。SDGs(目標1「貧困をなくそう」、目標2「飢餓をゼロに」など)の一環として、今回の企画・販売がアフリカ難民支援に繋がることを願い、珈琲紅茶研究会が店舗に立ちます。



▲ アイスクリームにエスプレッソをかけた「アフォガート」



▲ エスプレッソとトニックウォーターを調合した「カフェトニック」



▲ 紅茶の自家製シロップを使った「ティーソーダ」

珈琲紅茶研究会 オリジナルメニュー

	アフォガート	カフェトニック	ティーソーダ
価格 (税込)	600円	700円	650円
紹介	・タンザニア産の珈琲豆を使用したエスプレッソの酸味とアイスクリームの甘みがあわさった、大人もお子様も楽しめるスイーツ	・タンザニア産の珈琲豆を使用したエスプレッソショットをトニックウォーターに垂らして、お好みでライムをプラス	・残暑に爽やかな、茶葉の味と清涼感のあるドリンク ・クセがなく、ソーダと相性の良いダージリンを抽出して甘味をプラス



メニュー開発の背景

普段は、珈琲や紅茶の抽出やテイスティングをしている珈琲紅茶研究会。同研究会のメンバーが「PIE & COFFEE mamenakano」で働いていることから、仲野オーナーからの提案がきっかけで本企画がスタート。

研究会メンバーで何度も試作品を作成し、珈琲や紅茶の濃度、ソーダやトニックウォーターとの配合バランス、甘さの程度などについてテイスティングしながら試行錯誤を重ねました。

珈琲紅茶研究会よりコメント

タンザニア産の珈琲前は酸味が強いいため、一般的には好みが分かれる味になりますが、珈琲豆の抽出濃度や全体とのバランス次第では、絶妙な味わいを表現することができます。

世界について学ぶ神田外語大学の学生団体として、SDGs や国際課題はとても身近なテーマであるため、今回の企画を通じて少しでもアフリカ難民支援に貢献できればと思っています。

また、今回の企画が私たち、PIE & COFFEE mamenakano、地域の皆様との交流の場になれば幸いです。ぜひ、皆様のご来店を心からお待ちしています。

珈琲紅茶研究会 一同



参 考

【神田外語大学 HP】 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>

【珈琲紅茶研究会 Instagram】 https://www.instagram.com/cats2022_kuis/

【PIE & COFFEE mamenakano HP】 <https://www.mamenakano.com/pieandcoffee>

【PIE & COFFEE mamenakano Instagram】 <https://www.instagram.com/pieandcoffeemamenakano/>

※本学から配信されるプレスリリースは SDGs に基づいた教育環境充実の一環として、UD（ユニバーサルデザイン）フォントで作成されています。 <https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/52433/>

本件に関するお問い合わせ先

学校法人佐野学園(神田外語グループ) グループコミュニケーション部 担当：三上山 雄亮
TEL:03-3258-5837 (平日 9:30~17:00) FAX:03-5298-4123 E-mail: media@kandagaigo.ac.jp