



公立大学法人

**宮城大学**  
MIYAGI UNIVERSITY

記者発表資料 平成30年1月9日  
宮城大学創立20周年記念事業事務局  
電話 022-377-8307

## 宮城大学の学生と仙台ロイヤルパークホテルのシェフパティシエのコラボレーションによる「ロールティラミス」を販売します

### 【概要】

宮城大学では、創立20周年記念事業の一環として、仙台ロイヤルパークホテル様の御協力をいただき、分子調理サークル「Nuevo!!」(ヌーヴォ)の学生と仙台ロイヤルパークホテルのシェフパティシエの競作による「ロールティラミス」を完成させました。

この「ロールティラミス」が平成30年1月の1ヵ月間、仙台ロイヤルパークホテルで販売されることになりましたのでお知らせいたします。

- 商品名 ロールティラミス
- 販売期間 平成30年1月1日～31日(1ヵ月間)
- 価格
  - ・テイクアウト(ホール) 1,500円
  - ・店内飲食(カットケーキ、コーヒーor紅茶付) 1,000円※表示金額は税金・サービス料込
- 販売場所 仙台ロイヤルパークホテル ロビーラウンジ「フォンテーヌ」
- 問い合わせ 仙台ロイヤルパークホテル 022-377-1111(代表)

### 【経緯等】

○宮城大学は平成9年4月に開学し、昨年4月に創立20周年を迎えました。これを記念して、昨年8月9日に記念式典とレセプションを開催いたしました。開催に当たり「レセプションの会場で宮城大学らしいメニューを提供したい」との発案から、会場であった仙台ロイヤルパークホテルに相談したところ、コラボレーションによるメニュー開発を快諾いただき、プロジェクトがスタートしました。

○本学は食産業学群(学部)を抱えており、その中で料理を科学で考える「分子調理」を研究する分子調理サークル「Nuevo!!」(ヌーヴォ)の学生がアイデア出しと試作をしました。

○学生が考えたメニューは、食産業学群石川伸一教授が研究を進めている「料理の式」を応用して、人気デザートであるティラミス「食材の状態」「分子活動の状態」として分解し、再構築することで完成したものです。

○学生が考えたメニューを仙台ロイヤルパークホテルの野田シェフと相談の上、そのうちから2品を完成させ、レセプションで提供しました。

○今回、販売されるのはこのうちの1品である「ロールティラミス」です。

○学生が懸命にアイデアを搾り出して試作を行い、通常のティラミスと同じ材料で、「料理の式」を応用して完成した新しいデザートとなっております。

【商品写真】




【学生・先生とシェフ】



【料理の式】

サークル名：分子調理サークルjNuevo!  
 結成年：2016年  
 所属メンバー：部員20名  
 顧問：石川伸一教授  
 活動内容：分子調理について学び、その科学的な知識を生かして新しい料理を作るなどの活動を行っています。



料理の式とは  
客観的に料理を表すもの

食材の状態	分子活動の状態
個体:S solid	共存:+
液体:W water	分散:∕
気体:G gas	抱合:∩
油脂:O oil	重層:σ

$S_1 \sigma S_2 \sigma (W_1/S_1) \sigma S_2$   
 $\sigma (W_1/S_1) \sigma S_2 \sigma S_3 \sigma S_4$


S4:ココアパウダー  
 S3:コーヒークリーム  
 S2  
 W1/S1  
 W1:コーヒーシロップ S2  
 /S1:スポンジ生地  
 S2:マスカルポーネームス  
 S1:スポンジ生地




遂に完成！  
シェフ、ありがとうございました！

式： $\{S_1+(S_4/S_1)\} \sigma S_2 \sigma (S_5/W_1) \sigma \{G_1/(S_5/W_1)\}$   
 特徴：ゼリー層は2層あり、スプーンを入れれば  
 コーヒーシロップが流れ込み、生地がシ  
 ロップを吸収する！

式： $(S_2+S_3) \cap [S_1+\{(W_1/S_4)/S_1\}]$   
 特徴：生地でクリームなどを包んでいる。  
 上下に層がある一般的なティラミスとは  
 異なり、中から外へと層が広がる！



ティラミス・ダ・フィニョレ



ロールティラミス