

2022年12月16日

学内の花から採集した天然酵母使用 「オリジナル シュトーレン」試食会のご案内

12月21日(水)16時20分から開催する、「工科大カフェ クリスマス会」において、学生が採取した天然酵母を使用した「オリジナルシュトーレン」の試食会を行います。

学内の学生、教職員向けのイベントとなりますが、よろしければ当日の取材をお願いいたします。

【 概要 】

■ 日時：2022年12月21日(水)16:20 ~ 17:50

■ 会場：新潟工科大学 学生食堂 1階

■ プログラム内容：

● プラスアルファ制度「工科大印の天然酵母パンをつくろう」
オリジナルシュトーレン試食

2022年度より開始した本プログラムでは学内に咲く花から採集した天然酵母でパンの作成をしています。クリスマスではオリジナルのシュトーレンを作成し参加学生に振舞う予定です。素材には鶺川産の小麦を使用するなど、地元の素材も取り入れながら作成しています。

「工科大印の天然酵母パンをつくろう」の
これまでの活動はコチラを参考にしてください。



● プラスアルファ制度「大学キャンプ生活」所属学生によるドリップコーヒー提供
学生がドリップコーヒーなどのドリンクを提供

● コトづくり事業 et cetera コラボクッキー提供
学生がつくった塩やカードなどを原材料としたクッキーのプレゼント

● 柏崎市内の人気パン店のパンプレゼント
びわじまベーカリー
かしわハンズ
のパンのプレゼント

● 軽音楽部 クリスマスライブ 6組が出演

※ 新型コロナウイルスの感染状況等によっては実施内容が変更となる場合があります。

● お問い合わせ

新潟工科大学 学務課 井部

TEL : 0257-22-8102

FAX : 0257-22-8123

e-mail : k_ibe@adm.niit.ac.jp



企業がつくったものづくり大学

新潟工科大学