

学生とオールカフェ 野菜豊富で高たんぱく 「高齢者のフレイル予防」メニューを共同開発

広島国際大学（学長：焼廣益秀）医療栄養学科の学生とマイライフ株式会社（代表取締役社長：糸賀誠）が運営するオールカフェは、「高齢者のフレイル（虚弱）予防」をテーマとしたメニュー「クレポソレ」を共同開発し、来月からオールカフェ×タニタカフェ（呉市）店内で提供を開始します。

【本件のポイント】

- 学生とオールカフェがフレイル予防メニューを共同開発（第1弾）
- メキシコ料理「ポソレ」「フラン」を野菜豊富で高たんぱくにアレンジ
- 外出自粛で栄養不足が心配な高齢者に栄養バランスの良いメニュー



6月1日から販売「クレポソレ もち麦雑穀米・デザート（甘酒フラン）セット」

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため外出自粛が続くなか、運動量の低下や栄養不足に陥っている人も少なくありません。特に、高齢者の要介護前段階とされる「フレイル」状態が心配されているなか、「高齢者のフレイル予防」をテーマにメニューを共同開発しました。同学科の学生5人が、オールカフェスタッフのアドバイスを受けながら、メニューの検討から試作、盛付けまでを担当。1日あたりの摂取量目標1/2の野菜を使用し、主食・主菜・副菜がそろった、高たんぱくで栄養バランスのとれたメニューが完成しました。

1. 商品名：「クレポソレ もち麦雑穀米・デザート（甘酒フラン）セット」
2. 価格：セット1,000円（税別）、クレポソレ単品800円（税別）
3. 提供日：2020年6月1日（月）～
4. 場所：オールカフェ×タニタカフェ
（広島県呉市中通1丁目3-14 オールファーマシータウン2階）
5. 営業時間：9:00～17:00（ラストオーダー 16:30）
※6月1日から営業再開予定。再開後当面の間は上記時間で短縮営業します。
※政府・自治体の要請等を勘案し、順次、通常時間での営業を開始します。

■本件発信部署・取材のお申し込み先

学校法人常翔学園 広報室（担当：名越） TEL：0823-27-3102 携帯：090-3038-9927



オールカフェ ×

いのちのそばに。ひととともに。



常翔学園

広島国際大学



1/2日分の
野菜を使用

605
kcal

塩分
1.8g

共同開発メニュー第1弾はメキシコ料理をアレンジ

クレポソレ もち麦雑穀米・デザート(甘酒フラン)セット ¥1,000

テーマは < 高齢者のフレイル（虚弱）予防 >

オールカフェと広島国際大学 健康科学部 医療栄養学科による共同開発メニュー第1弾は、メキシコ料理のポソレ（Pozole）とフラン（Flan）をアレンジ。

主食・主菜・副菜が揃い、高たんぱくで栄養バランスがとれ、きちんとエネルギーが摂取できるおいしいメニュー。

< 開発に参加した学生から一言 >

塩分控えめで、豚肉の旨味が詰まった煮込みスープです。シンプルな味付けでも満足できる一品を目指しました。生のレタスをのせることで、彩りよく、シャキシャキとした食感を楽しめます。是非一度お試しください。

※クレポソレは単品（¥800）での提供も可能です