

**リケンのノンオイルで春巻！パスタ！ハンバーグ！  
「目白大生の天才レシピチャレンジ」  
現役大学生の考案レシピをWEBで公開**

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は、目白大学（本部：東京都新宿区、学長：沢崎達夫）メディア学部 安齋ゼミと連携し、学生が考案・調理したレシピを当社公式Instagram、およびブランドサイト「アレコレ使える！天才調味料」で公開しました。



公式Instagram： [https://www.instagram.com/riken\\_tensai/](https://www.instagram.com/riken_tensai/)  
ブランドサイト： <http://riken-tensai.jp/columns>

当社は目白大学のコンセプト「育てて送り出す」に賛同し、2019年10月からメディア学部メディア学科の安齋ゼミの皆さんと「どうしたらノンオイルドレッシングの価値を伝えられるか」をテーマに活動しています。

その中で安齋ゼミから「自分たちでレシピを考えて、それらの魅力をレシピ動画で伝える」という提案をいただいたことが、今回の公開につながりました。

ゼミの皆さんが考案したレシピは6つ。「サクッ！パリッ！うま塩じゃがいも春巻き」「鶏レモンと青じそのパスタ」「とう・ふ和っハンバーグ」など、サラダにとどまらないリケンのノンオイルの魅力を引き出すレシピばかりです。

参加した学生さんからは「アレンジ料理ができるのでこれを機にもっと作ってみたい」「動画撮影はとても緊張したが、貴重な経験になった」などの感想が寄せられました。

理研ビタミンでは今後もこのように、ノンオイルドレッシングの可能性を広げる活動を継続していきます。

## ■ 撮影の様子（2月上旬）



（自分たちで考えたレシピを、理研ビタミンのインスタグラム担当スタッフと一緒に撮影）

## ■ 目白大学メディア学部メディア学科 安齋ゼミ

好奇心旺盛で成長意欲の高い学生が集まり、メディアの可能性を模索しながら、社会やビジネスをいかにデザインするかを探求している。目標は、日本一ワクワクドキドキするゼミ。とくに企画力を高めることに力を入れ、コンテストへの挑戦や行政・企業との連携プロジェクト企画・実行など実践的な研究を行っている。



（2019年10月、ドレッシング市場や理研ビタミン、ノンオイルドレッシングの動向や販売戦略についての講義後に撮影）

以上

お問い合わせ先  
理研ビタミン株式会社 広報・IR室 井上  
TEL:03-5275-5835