



楽しく豊かな食の未来創造を目指して

『メニューレシピコンテスト』

を開催しました。



当社社長の千葉も特別講義を実施



特設ページで優秀賞メニューを紹介

2017年4月に昭和女子大学に新設された「食安全マネジメント学科」の学生とコラボし、「おいしいやさしさ」をテーマにしたメニューレシピコンテストを開催しました。「プリマヘルシーシリーズ」を使った「糖質気づかいメニュー部門」、「香薫あらびきポーク」ウインナーを使った「夕食メニュー部門」の2部門でレシピを募集し、各部門から最優秀賞を1作品、優秀賞を2作品ずつと、特別賞を1作品選出しました。

2部門ともにたくさんの応募がありました。最終選考は料理学校の先生にレシピを再現していただき審査しましたが、どの作品も見た目も味も良く、選ぶのにとっても苦労しました。



商品企画部
高橋 有希子

プリマハム×つくば栄養医療調理製菓専門学校

「グリストラップ排水の油脂分解試験」を実施しました

プリマハム(株)の基礎研究所で開発した排水用油脂分解微生物(YB菌)の性能を検証するため、つくば栄養医療調理製菓専門学校の施設をお借りし、長期的な試験を実施しました。



排水中の油脂分解
試験の様子

検証試験中は専門学校の先生にアドバイスをいただいたり、私たちの業務を紹介したりと、さまざまな形で交流することができました。



基礎研究所
大黒 そのみ