



SEITOKU

聖徳大学
聖徳大学短期大学部



Cheese Egg Garden

・松戸限定コラボメニュー・





・松戸限定コラボメニュー・

期間限定 1/17(金)～2/28(金)

強化した栄養素

食物繊維
たんぱく質



salmon and mushrooms

4種のきのこことサーモンの
豆乳クリームパスタ

¥1,380 税込

きのこ類やすりごま、豆乳を使用し、食物繊維をたっぷり摂取、
鮭を加えることでたんぱく質も豊富です。

風味豊かな合わせ味噌とチーズが和のテイストを引き立て、
減塩効果も期待できます。



磯間さん

yuzu pepper



柚子胡椒香る
和風パスタ

¥1,280 税込

強化した栄養素

食物繊維
カリウム
葉酸



小張さん



柚子胡椒の爽やかな香りと豊かな風味が、普段とは一味違う
新しい和風パスタです。特に女性が嬉しくなる、色とりどりの
野菜をたっぷり取り入れました。見た目にも美しく、
食べるたびに感じる食感や味わいの変化が楽しい一品です。



アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。
アレルギー情報はこちらからご確認ください。



期間限定 1/17(金)～2/28(金)

強化した栄養素

たんぱく質



Eggs and tomato sauce

オムパスタ

¥1,280 税込



Mさん

パスタを使った料理を考える際、わくわくするような料理にしたいという思いがありました。具沢山のトマトソースではなく、ケチャップに見立てたトマトソースとパスタ、ふわふわの卵を絡ませながら食事を楽しんで欲しいです。

強化した栄養素

カリウム

Avocado cream

アボカドクリーム
パスタ

¥1,380 税込



アボカドは好き嫌いがあるかと思いますが、このパスタはクリーミーに仕上がっています。上にのせた生ハムとチーズの塩味が程よく効いて、アボカドソースと一緒に食べるとさらに多くの方に楽しんでもらえると思います。アボカド好きな人はぜひぜひ食べてみてください！



中さん



アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。
アレルギー情報はこちらからご確認ください。



産学連携 松戸限定コラボメニュー第2弾！

「こんな栄養素を強化したパスタが食べたい！」をテーマに
松戸市の聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科の学生がメニューを開発。
学生の豊かなアイデアと食材の栄養に満ちたパスタの誕生です！

思いのつまった 63レシピ

健康と栄養のプロフェッショナルを目指す学生63名がエントリー。
栄養面や食感、彩りなど様々な工夫がなされたレシピの中から、
オリジナリティに溢れ、商品化となる冬の旬の食材を活かせる
レシピ16点に絞り込み。



学園祭でのレシピコンテスト

11/9、11/10 に開催された聖徳祭にて投票を実施。
「地元のお店で商品化されるとはすごい！」と
600人を超える皆様が投票に参加してくださいました。
学生への応援メッセージや、産学連携プロジェクトへの
期待の声も多数お寄せいただきました！

4つのメニューが誕生！

投票によって選ばれた4つのメニューを
チーズエッグガーデンが完全再現。
思い描く味へ...試食を重ね、学生たちの
「作ってみたい！」「食べてみたい！」が形になりました！



アンケートに
ご協力おねがいします！

お客様のお声を
お聞かせください



聖徳大学人間栄養学部
人間栄養学科 HP▶



アトレ松戸
instagram



ATRE_MATSUDO