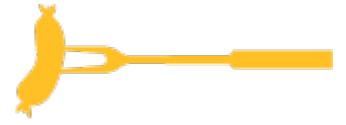


加工用トマトで



オリジナルケチャップを作ろう！



食品科学科の2年生が、コーミ株式会社と連携してオリジナルのトマト加工品を開発するプロジェクトを立ち上げました。7月30日、大府市にある加工用トマトを栽培している農場で収穫体験をして、学校でケチャップ作りを実施。味見をしながらスパイスや香辛料を加え、オリジナルのトマトケチャップに仕上げました。今後はトマトピューレを使った新しい加工品も開発する予定です。

