

九州保健福祉大学 産

# サフラン

## Special Lunch (2月3日)

九州保健福祉大学薬学科では2012年からサフランの栽培研究に取り組んでおり、高品質なサフランを生産するための試験栽培を行って参りました。これは、日本最大のサフラン産地である大分県竹田市のサフラン農家が高齢化で縮小していく現状を鑑み、学術的見地より、栽培方法の継承を行おうと考えたためです。現在は竹田市の栽培方法をブラッシュアップし、より高品質なサフランを栽培する試みを行っています。

この度、順正学園のイタリア人シェフ アレージ・ジョルジョ氏が九州保健福祉大学で収穫されたサフランを使用したイタリアンランチ&パスタを作ることとなりました。

1月24日はミートボール サフランリゾット入りのイタリアンランチとペンネサフラン風味カルトッチョのイタリアンパスタを提供。

2月3日はサフランソースを使用したランチ、パスタを提供します。香りの良い九州保健福祉大学産のサフランを是非ご賞味下さい。

～カメリア～

2月3日(金)



営業時間 11:00～14:00

★イタリアンランチ★ 600円 ※ライス・スープ付き

牛肉のスカロップ サフランソース

★イタリアンパスタ★ 500円

フェトチーネとカジキマグロのサフランソース

