



「渋屋 栂辻本店」と本学学生が新メニューを共同開発 若い世代へ栄養豊富な夜食を期間限定で提供！

日時：2025年10月21日(火)・10月22日(水) 17:30～22:00

場所：渋屋 栂辻本店（京都府京都市山科区栂辻東漬27-1）

対象：大学生 ※大学生以外の方は除く

京都橘大学（京都市山科区、学長：岡田知弘）では、経営学部教授・木下達文ゼミの学生チームが、本学が立地する山科区の飲食店「渋屋 栂辻本店」（京都市山科区、代表：野々村 伸一）と共同開発した新メニューを期間限定で提供します。

本企画は木下ゼミの活動の一環で取り組んだもので、実施に向けて、4回生16名の学生たちがメニュー開発・空間開発・広報の3チーム体制で取り組みました。学生自身が普段から「夜の外出では、高カロリーで栄養に偏りのあるものをつい食べてしまう」と感じていることに着目し、栄養が考えられた、心も体も内側から満たされる夜食の提供をめざします。

プロジェクト名称は、【ナリシングフードプロジェクト「橘茶膳」】としており、「栄養を与える」「育てる」という意味を持つ英語「ナリシング（nourishing）」に着想を得て、コンセプトとしました。渋屋 栂辻本店と木下ゼミが連携し、学生が栄養バランス改善の提案を行った既存のコースメニューと、ナリシングフードとして試作開発したお茶漬け「橘茶膳」をコースの締めとして提供します。開発にあたっては栄養価分析など、栄養士の監修もいただき、現代人に不足しがちなビタミン、ミネラルの摂取など栄養バランスを踏まえた改善を重ねました。

今回の取り組みを通じて、「栄養豊富な夜食」の概念を社会に発信し、多くの人が意識的に生活習慣を改善することでより豊かな暮らしに繋がることを期待しています。

■ ナリシングフードプロジェクト「橘茶膳」 実施概要

開催日：2025年10月21日(火)・10月22日(水) 各日 17:30～22:00に開催

場所：渋屋 栂辻本店

山科区栂辻東漬27-1（地下鉄東西線栂辻駅から徒歩5分）

対象：大学生 ※大学生以外の方は除く。事前予約制

提供価格：2500円（コース料理・締めのお茶漬け『橘茶膳』を提供）

開催者：京都橘大学経営学部教授・木下達文ゼミ（経営学部4回生16名）

協力：渋屋 栂辻本店

▼事前予約フォーム ▼アクセスマップ



<コースメニュー>

*万願寺とうがらしをはじめ、京都で採れた野菜を使用したメニュー

- ・前菜三種 枝豆、出汁巻き卵、叩きキュウリ
- ・揚げ物 ポテト、唐揚げ
- ・焼き物五種 万願寺とうがらし、長芋、厚揚げ、ウインナー、ベーコン

<鶏飯風お茶漬け>

- *ささみ、大葉、ねぎ、しいたけ、鰹節、卵、小エビを使用
- ・エネルギー：292kcal タンパク質19.6g、脂質2.9g、炭水化物46.9g
- ・PFC比：タンパク質26.8%、脂質8.9%、炭水化物64.3%

【栄養士コメント】

PFC（炭水化物・脂質・タンパク質）比が良く、一食で栄養を補える。
お茶漬けは消化されやすく胃腸への負担を軽減でき、睡眠を妨げないのが良い。



●取材・内容についてのお問い合わせ先

京都橘大学広報課 担当：立木、前川 TEL：075-574-4112 E-mail：pub@tachibana-u.ac.jp



■ プロジェクトチーム概要・学生のコメント

○メニュー開発チーム（レシピの考案、メニュー試作を担当）

【コメント】リーダー：経営学部4回生 山本 大暉

「夜中にお腹が減ったときでも心身共に健康的に満足できる」という理想を実現するため、低カロリーで栄養豊富なナリシングフードを広めたいと考えました。今回の企画が、生活習慣の改善や、より豊かで健やかな暮らしを意識するきっかけになればと思います。

○空間開発チーム（会場装飾の企画・準備、当日の空間演出、装飾アイテムの制作を担当）

【コメント】リーダー：経営学部4回生 大石 彩楓

私たちが考えたナリシングフードを通して、心身共に満たされるやさしいひとときを届けたいという想いのもと、渋谷 柳辻本店様、ゼミのメンバーと約2年対話を重ね、理想の空間づくりを行いました。店舗空間の良さを一番に活かし、お客様に心地よい時間を過ごしていただくことができるようひとつひとつ想いを込めて準備しました。当日は温かい時間を感じていただけたら嬉しいです。お待ちしております。

○広報チーム（Instagramアカウントの運用、当日のイベント企画、広報・宣伝活動を担当）

【コメント】リーダー：経営学部4回生 畑瀬 蘭丸

私たちのイベントではナリシングをキーワードに、健康かつ気軽に食べられる夜食の創出をめざし、健康夜食としてお茶漬けをお届けします。協力いただいている方々、そして何よりイベントを楽しみにしてくれているお客様のために、ゼミ生一同頑張っていきたいと思います。

■ 担当教員のコメント



経営学部 経営学科教授 木下達文（きのした・たつふみ）

【専門分野】

文化政策、文化資源論、文化施設マネジメント論、展示メディア論

【コメント】

学生たち自身が課題に感じる健康意識がベースとなり、本プロジェクトを進めてきました。外食・夜食・お茶漬けという組み合わせをテーマに選んだ意外性も楽しんでいただけたらと思います。この「ナリシングフード」という概念が社会に広がっていくことを祈っています。

■ 「渋谷 柳辻本店」について



創業以来、京都・山科で地元の人々に愛されており、お客自身が冷蔵庫から取り出すスタイルの飲み放題やセルフ炭火焼の業態で人気。

木下ゼミが昨年度作成した山科区の飲食店ガイド冊子「食と出会うYAMASHINA」では、山科・柳辻のおすすめ飲食店として学生が取材を行いました。その繋がりが契機となり、今回連携が実現しています。

●取材・内容についてのお問い合わせ先

京都橘大学広報課 担当：立木、前川 TEL：075-574-4112 E-mail：pub@tachibana-u.ac.jp