

NEWS RELEASE

報道機関各位

株式会社阪急阪神ホテルズ

ホテル阪急エキスポパーク

ホテル開業10周年を記念して、発売50周年のマロニーとコラボしたメニューが登場

新食感！「マロニー」を使ったメニューを販売

ホテル内レストランにて 5月1日（木）から

2014年4月に開業10周年を迎えたホテル阪急エキスポパーク（吹田市千里万博公園1-5、総支配人 太田光彦）では、ホテル所在地と同じ吹田市にあるマロニー株式会社（吹田市中の島町2-26）との共同企画として、マロニーを使った料理およびスイーツを販売いたします。

地元企業とのコラボレーションとして、マロニー社の主力商品である本年で発売50周年を迎えたお鍋の具材として有名な「マロニー」と「プチ！プチ！海藻麺」を使ったメニューで新たな食の楽しみ方をご提案いたします。

記

■ 内容①

【開催期間】 2014年5月1日（木）～8月31日（日）※7月1日よりメニュー変更あり

【提供場所】 バイキングレストラン「ヴェルデ」
※ バイキングメニューの一部として提供

【料 金】 「初夏の彩りバイキング」

料金		ランチ	ディナー
大人	平日	2,500円	—
	土日祝	2,700円	3,700円
小学生	平日	1,650円	—
	土日祝	1,750円	1,900円
幼児 (3才以上)	平日	650円	—
	土日祝	650円	650円

※ ディナーは土日祝のみ営業 ※ 消費税込

【電 話】 06-6878-3404（ヴェルデ直通）

【提供メニュー】

①キッシュ de マロニー（写真①）

サクサクのキッシュの中に「マロニー」をたっぷり使いました。
しっとりしたタルト生地に「マロニー」の食感が今までにない感覚です。

②自分で作るマロニー入り太平燕（タイピーエン）仕立て（写真②）

湯がいた「マロニー」を具材に、仕上げに「プチ！プチ！海藻麺」をトッピング。2種類の食感をお楽しみいただけます。

③豆腐と大葉のプチプチサラダ（マロニー株式会社 レシピ本から）（写真③）

マロニー株式会社が2012年に出版したレシピ本から出品。
「プチ！プチ！海藻麺」の食感が最も活きる食べ方です。

↓↓↓ 2ページ目に続きます ↓↓↓



■ 内 容 ②

【場 所】 ガーデンラウンジ「フォンテ」 ※テイクアウト商品

【販売期間】 2014年5月1日(木)～6月30日(月)

プチ!プチ!マンゴープリン (写真④)

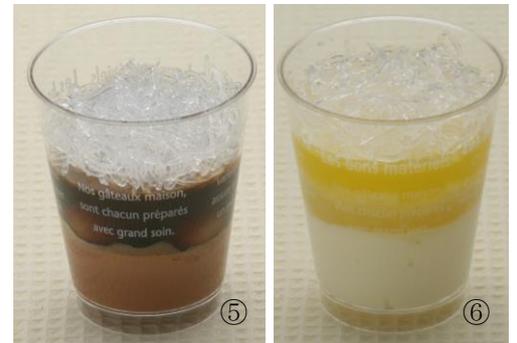
底に「プチ!プチ!海藻麺」をホワイトチョコレートの蓋で閉じ込め、マンゴープリン、ココナッツゼリー、マンゴーソースを流し込みました。チョコレートを割ってかき混ぜて「プチ!プチ!海藻麺」との食感をお楽しみください。



【販売期間】 2014年7月1日(火)～8月31日(日)

プチ!プチ!ショコラカフェゼリー (写真⑤)

チョコレートムースに濃厚なチョコゼリーとキャラメル風味のコーヒーゼリーを流し、仕上げに「プチ!プチ!海藻麺」をトッピングしました。



プチ!プチ!柚子ゼリー (写真⑥)

チーズゼリー、柚子ゼリー、柚子泡ゼリー、やわらか柚子ゼリーの4層に食感の違いを持たせ、ホワイトチョコレートの蓋の上に「プチ!プチ!海藻麺」をトッピング。いろいろな食感がお口に広がります。

※写真はいずれもイメージです

【価 格】 各450円(消費税込)



ホテル10周年ロゴ



マロニー発売50周年ロゴ

◆マロニーとは



北海道産の「ジャガイモでんぷん」を主原料に「コーンスターチ(トウモロコシでんぷん)」を配合したものからできています。精製澱粉(非常に純度の高い澱粉)と水であり、アレルギーは含んでおりません。

◆プチ!プチ!海藻麺とは



海草のぬめり成分アルギン酸から生まれた、キラキラ輝く透明の新食感麺。不足しがちな食物繊維で出来ていてカルシウムが豊富、しかもノンカロリー(0kcal)でとってもヘルシー。

※マロニー株式会社HPより引用

◆このリリースに関するお問い合わせ◆

ホテル阪急エキスポパーク 営業企画(広報) / てらだ たけし いけざきあゆみ
寺田 健史、池崎 歩

Tel: 06-6871-4036 Fax: 06-6872-1030 (千里阪急ホテル内)

Mail: a-ikezaki@hankyu-hanshin-hotels.com *記載の画像データをご用意しております