

## 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

## 新食感！「マロニー」を使ったメニュー第2弾を販売

ホテル内レストランにて 7月1日（火）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の第2弾を販売いたします。＜第1弾は5月1日（木）～6月30日（月）＞

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。

### ■ 内 容 ①

【開催期間】 2014年7月1日（火）～8月31日（日）

【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】 「夏真っ盛り！ファミリーバイキング」

料金		ランチ	ディナー
大人	平 日	2,100円	3,200円
	土 日 祝	2,300円	3,400円
小学生	平 日	1,500円	1,750円
	土 日 祝	1,650円	1,900円
幼児 (3才以上)	平 日	550円	550円
	土 日 祝		650円

※ディナー営業は7月の土日祝、8月の毎日（8月13日～17日はお盆期間特別料金）

※料金はいずれも消費税込

【電 話】 06-6878-3404（ヴェルデ直通）

【提供メニュー】

#### ①マロニーとアンチョビのアリュメットパイ（写真①）

「マロニー」とアンチョビをパイの中にとっぷり使いました

#### ②雑炊マロニーコロッケ（写真②）

「マロニー」入り雑炊をコロッケにした、どこか懐かしい味わいです



↓↓↓ 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③)

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④)

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

## ■第1弾メニュー <6月30日(月)まで販売中>



キッシュ de マロニー



自分で作るマロニー入り

太平燕(タイピーエン)仕立て



豆腐と大葉のプチプチサラダ



プチ！プチ！マンゴープリン

#### ◆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