

報道関係各位  
プレスリリース2015年3月2日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
大阪新阪急ホテル  
NO-14-062

**【ホテル初】お野菜充実バイキングに登場**  
**カゴメ & 大阪府中央卸売市場 & オリンピア コラボ・スムージー**

2015年3月17日(火)より大阪新阪急ホテルにて

昨年8月8日、開業50周年を迎えた大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人:葉 英福)では2015年3月17日(火)リニューアルオープンするグルメバイキング「オリンピア」にて、カゴメ株式会社と大阪府中央卸売市場でコラボレーションしたスムージーの提供を開始いたします。

この企画商品は、同店でリニューアルオープンを記念した食べ放題のグルメフェア「オマール、和牛に鮭! 情熱の“レッド・フェスティバル”」で提供するメニューの1つとしてご用意いたします。

【期間】 2015年3月17日(火)~6月15日(月)

【名称】 コラボレーション・スムージー

- 一例
- ・緑のβ-カロテンミックス ~ 「野菜生活100」フルーティーサラダ& “市場の目利き” 菊菜を使って~
  - ・アロマミックス ~ 「野菜生活100」フルーティーサラダ& “市場の目利き” キャベツを使って~
  - ・鉄ミックス ~ 「野菜生活100」紫の野菜& “市場の目利き” パセリとトマトを使って~

【内容】 その時期、美味しいものを知っている大阪府中央卸売市場からの“目利き野菜”を、オリンピア・西洋料理長がチョイス。“自然を、おいしく、楽しく。”をスローガンとするカゴメ株式会社 管理栄養士 廣田氏が、そのお野菜と今年20周年を迎えるカゴメ「野菜生活100」を使用して、味はもちろん栄養や彩りも考えお客様に喜んでいただけるスムージーとしてご提案。オリンピアにて野菜を充実させるため初登場する「マルシェ・キッチン」で提供します。



カゴメ株式会社  
フードプランナー (管理栄養士)  
廣田氏

【場所】 ホテル地下1階 グルメバイキング「オリンピア」

【時間・料金】 **ランチ** 全日 11:30~、土日祝 13:30~ 3,700円

平日 13:30~、土日祝 15:30~ 3,000円

**ディナー** 全日 17:30~ 19:30~ 4,700円

※利用時間は平日100分制、土日祝90分制。いずれも消費税込。

※上記料金には、ソフトドリンク飲み放題を含みます。

※アルコール飲み放題プラン+1,500円もございます。



西洋料理長 宇井と“目利きのプロ”長尾氏

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 06-6372-5240 (オリンピア 直通) ※写真は全てイメージです。

オンライン予約が便利でお得です。

『バイキング オリンピア』で検索ください。(http://olympia.hankyu-hotel.com/)

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / 伊豆丸 梨絵・筒井 愛美・福田 美穂

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス [r-izumaru@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:r-izumaru@hankyu-hanshin-hotels.com) 記載の写真データをご用意しております