

報道関係各位
プレスリリース2015年9月1日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-015

【大好評】お野菜充実バイキングに秋限定フレーバーが登場 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11月30日(月)まで大阪新阪急ホテルにて

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年春“美味しい刺激溢れる食材と匠のシェフの饗宴”をコンセプトに、リニューアルオープンしたグルメバイキング「オリンピア」にて、本日より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を提供中です。

この企画商品は、同店で開催中の食べ放題グルメフェア「松茸&フォワグラ&栗を味わう!秋のごちそうフェア」で提供するメニューの1つとしてご用意しております。

【期間】 2015年11月30日(月)まで

【名称】 コラボレーション・スムージー 秋 ver.

- ・ほんのり柚子かおる きゃべりんスムージー
～「野菜生活 100」オリジナル&“市場の目利き野菜”大根・キャベツを使って～
- ・秋晴れグリーンスムージー
～「野菜生活 100」黄の野菜&“市場の目利き野菜”青梗菜・万願寺唐辛子を使って～
- ・花野菜の鮮やかパープルスムージー
～「野菜生活 100」紫の野菜&“市場の目利き野菜”カリフラワー・セロリを使って～

【内容】 その時季、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。今年20周年を迎えた“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の管理栄養士 廣田氏が、その野菜とカゴメ「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。リニューアル以来、女性だけでなく、男性にも好評のサラダバー「マルシェ・キッチン」にて提供します。



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) ※写真はいずれもイメージです。

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当/田村 泰之・福田 美穂

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

メールアドレス m-fukuda@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております