

報道機関各位
プレスリリース

2015年9月15日
株式会社阪急阪神ホテルズ
宝塚ホテル
NO-2015-0915

関西学院大学ゼミ生と連携した共同企画メニューを発売！
「有機野菜」をテーマに 宝塚ホテル 産学コラボ企画
2015年10月1日（木）より 関西学院会館レストラン「ポプラ」にて

宝塚ホテル(兵庫県宝塚市梅野町1-46 総支配人:今井善夫)が運営する関西学院会館内レストラン「ポプラ」では、関西学院大学商学部の川端ゼミの「有機野菜」をテーマにした研究の市場調査に協力し「有機野菜のカポナータ風スパゲティーセット」を2015年10月1日（木）より2週間の期間限定で販売いたします。

ゼミ生は毎年、企業とのコラボレーションを行っており、今年は「有機食品」に対して健康や環境保全に関心が高い消費者がどのような意識と関心を持っているのかを日々調査、研究されています。

そして厳しい基準を満たして生産を続ける有機農家の方々の苦労や努力を、実際に農場を訪問する事により知り、まだまだ有機食品について知らない人々にもっと身近に感じてほしいと研究を続けている学生の想いを形にすべく国が定める有機JAS規格を満たす「有機栽培野菜」の販売でトップクラスのシェアを誇る「ビオ・マーケット」と関西学院会館を受託している「宝塚ホテル」だからこそ出来る連携企画メニューが誕生いたしました。

【名称】有機野菜のカポナータ風スパゲティーセット

【期間】2015年10月1日（木）
～10月15日（木）

ランチ限定 11:00～14:00

【料金】1,500円 ※消費税込

【内容】

◇ スパゲティー

トマト、玉ねぎ、茄子、ズッキーニなどの有機野菜を使ったカポナータ風スパゲティー。「カポナータ」とはイタリア料理で野菜を炒めたあとに香辛料などを加えて軽く煮込んだものです。

◇ ジュース

セットのジュースは、有機野菜ジュース、有機みかんジュースのどちらかをお選びいただけます。

※食材の入荷状況によりご提供できない可能性がございます。

【特徴】野菜だけでなくスパゲティー、オリーブオイルもすべて有機のものを使用しています。

【場所】関西学院会館内レストラン「ポプラ」(関西学院大学西宮上ヶ原キャンパス内)

【お問い合わせ】TEL 0798-54-1188 (関西学院会館内レストラン「ポプラ」)



写真はイメージです

この件についてのお問い合わせは

宝塚ホテル 広報担当 : おのむら こうへい かんざき よしゆき いまむら いくみ
斧村 晃平・神崎 良之・今村 郁美

TEL 0797-85-2606 (直通) FAX 0797-87-9834

記載の画像データをご用意しております。

E-mail: k-onomura@hankyu-hanshin-hotels.com <http://www.takarazuka-hotel.com/>