

報道関係各位
プレスリリース2016年9月9日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-16-023

“目利きのプロ”大阪府中央卸売市場 × “食のプロ”ホテルシェフ
即売会も実施 「産地フェア 2016 ホテル de マルシェ」

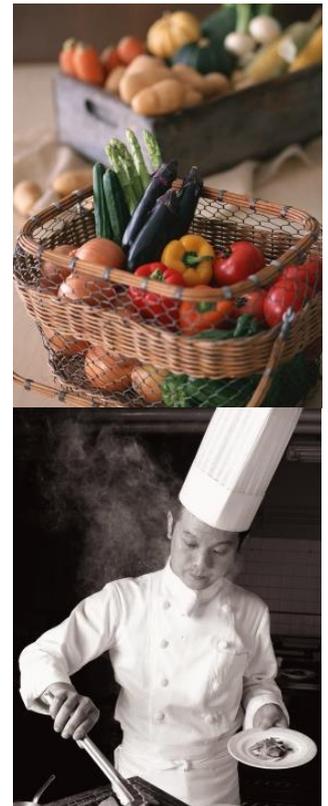
2016年9月22日(木・祝) 大阪新阪急ホテルにて

大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田1丁目1-35 総支配人 ^{いまい よしお}今井 善夫)では、9月22日(木・祝)に大阪府中央卸売市場とコラボしたイベント「産地フェア 2016 ホテル de マルシェ」を開催いたします。

この催しは、大阪府中央卸売市場の協力のもと 全国17道府県より産地担当者が集い、おすすめの 農産物などを即売するとともに、ホテルシェフが各地の食材を使用し料理を創作、屋台スタイルにて提供いたします。

“目利きのプロ”と“食のプロ”が競演し誕生するアイデア料理の数々に加え、池坊短期大学生によるオリジナルスイーツも登場。産・官・学が一体となって行う秋のお楽しみイベントです。

- 【名称】 「産地フェア 2016 ホテル de マルシェ」
- 【日時】 2016年9月22日(木・祝) 11:00~19:00
- 【場所】 大阪新阪急ホテル 2階 宴会場 「紫の間」「星・月の間」
- 【即売会】 17道府県より産地担当者が集い、それぞれの産地のおすすめの野菜や果物など加工品も会場内で販売いたします。
(お支払は現金のみ)
- 【入場料】 **無料**
- 【チケット】 1枚 250円 ※ご飲食はすべてチケット制
- 【料理・飲物】 和・洋・中・デザート of 創作料理全19品を屋台スタイルで販売
※1品 500円 ~
※大学生によるオリジナルスイーツを含む
ビールなど 1杯 500円 ~
ソフトドリンク 1杯 250円
- 【その他】 一部の産地PRイベントにご当地キャラも登場!!
- 【協力・協賛】 (順不同)
JAグループ、大阪府中央卸売市場管理センター(株)
北果大阪北部中央青果(株)、大果大阪青果(株) 北部支社
大阪府青果卸売協同組合 池坊短期大学



※料金はいずれも消費税込 ※写真はイメージです

この件についてお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / ^{ふたまた けいいちろう たけなか ひでき ながさわ しゅうすけ}二俣 敬一郎・竹中 秀樹・長沢 秀亮

TEL: 06-6373-9262 FAX: 06-6372-5203

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

↓↓ メニュー内容などは、次ページにございます ↓↓

【 創作料理メニュー 】

① ホテルシェフによる創作料理メニュー17品

産地	メニュー	料金
北海道	じゃがいも・玉葱のパイ包み焼き ラクレット仕立て	500円
青森県	鮪の焼き霜 ニンニクと牛蒡のチップ添え	500円
山形県	鱧と枝豆のかき揚げ風	500円
福島県	鶏肉と梨の赤ワイン煮 黒胡椒風味	500円
石川県	蓮根のパウンドケーキ サツマイモのアイスを添えて	500円
長野県	サーモンと茸の煮ごり寿司	500円
岐阜県	法蓮草とふかひれのスープ トマトのワンタン	500円
静岡県	ポークのしゃぶしゃぶ アメーラと胡麻のソース	750円
大阪府	水ナスと海老のサラダ 大阪胡瓜のドレッシング	500円
和歌山県	フォアグラのソテー 種無し柿のソース	750円
島根県	白イカと白バイ貝のアヒージョ	500円
徳島県	蓮根と椎茸の点心 すだちの餡掛け	500円
高知県	にら玉風オムライス	500円
福岡県	巨峰のジュレ イチジクのタルトレット添え	500円
佐賀県	よだれ鶏 胡瓜とレンコンの甘酢掛け	500円
大分県	松茸と黒毛和牛の鉄焼き 大葉とセリの香付けかぼす添え	1,000円
宮崎県	切り干し大根のカレーリゾット 大根のピクルス添え	500円

② 大学生による創作料理メニュー (2品)

池坊短期大学 製菓クリエイトコースの学生が、産地の食材を使ってオリジナルスイーツを創作します

和歌山県	柿のティラミス かぼすのグラニテを添えて	500円
徳島県	すだちのレアチーズ パンナコッタとともに	500円

【 お問い合わせ 】

大阪新阪急ホテル TEL: 06-6372-5101 (イベント係)



※写真はイメージです

以上