



当社ホテルグループ過去最大級のコラボ 「食べて元気に 新生活応援メニュー」を提供

梅田・福島の3つのビュッフェレストランにて3月15日（水）より

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本 和秀^{ふじもと かずひで}）は、近畿圏の梅田・福島エリアにある「ホテル阪急インターナショナル」、「大阪新阪急ホテル」、「ホテル阪神」の3つのビュッフェレストランにおいて、若年層女性をターゲットとした産学連携メニューを提供いたします。この度、武庫川女子大学の生活環境学部・食物栄養学科の学生の皆さまにメニューを考案いただきその中から選ばれた計16種類のメニューを4月16日（日）まで1ヶ月間限定でご用意いたします。



メニュー一例「くまさん春ですよ」

当社グループ過去最大級の産学連携企画

企画立案から、実施に至るまで約8ヶ月。ホテルより商品開発、製造から販売までの講義を実施。大学側には授業の一環として取り組んでいただき、産学連携企画では過去最大級となる55名の学生に春の食材を使用した「食べて元気に 新生活応援メニュー」をテーマにメニューを考案していただきました。

提出された全101種類のレシピから、総料理長と3ホテルのシェフが各レストランのコンセプトに合うメニュー計16種類を選出。その後、レシピに沿った形の料理になっているか、また実際に提供する上で問題がないかなどをシェフと企画担当者が相談しながら試作し仕上げました。

食物栄養学科の学生ならではの発想、新しい視点、独創的なアイデアを取り入れ、見た目にインパクトのあるフォトジェニックなメニューもご用意いたします。

■企画概要

【開催期間】 3月15日（水）～4月16日（日） 計33日間

【提供店舗】 ホテル阪急インターナショナル ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」
大阪新阪急ホテル グルメバイキング「オリンピア」
ホテル阪神 マルシェダイニング「ネン」

【提供方法】 通常ビュッフェメニューに産学連携企画メニューをプラスし提供。

※武庫川女子大学より別途、報道資料が配信されます。

この件についてのお問い合わせは

株式会社阪急阪神ホテルズ 営業推進部 広報担当：垣内 良紀^{かきうち よしき}・藤原 愛実^{ふじわら あいみ}
〒530-0012 大阪市北区芝田1-8-1 TEL: (06)6377-5743 FAX: (06)6486-3322
e-mail: y-kakiuchi@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

プロジェクト発足の経緯

阪急阪神ホールディングスグループの事業戦略のひとつ「阪急阪神の沿線価値の向上」に基づいた企画の立案、及びホテルレストランの若年層の利用促進と認知を広げる事を目的に、日本でも有数の管理栄養士を輩出しておられ、阪神沿線にある武庫川女子大学に協力を依頼。将来商品企画の道を目指す学生もおられ、日々学んでいることを商品化する本企画が学校の方針と一致し、この度、産学連携企画を実現するに至りました。

実際の仕事を知る最良の機会に

採用メニューを考案して下さった学生のコメント

- ・田添 英里 さん 「くまさん春ですよ」考案（写真左から）

大好きなクマを作品のモチーフにしました。
すごくかわいらしい仕上がりに大満足です。

- ・岩築 沙依亜 さん「春野菜スープ」

「にわとりさんのスコップコロケ」考案

採用されて、家族も喜んでくれました。
皆で食べに行く予定です。

- ・荒木 理菜 さん 「サラダタルト」考案

商品やレシピの開発の仕事に就くのが目標で
今回はいい勉強の場になりました。

- ・甲田 友子 さん 「桜パウンドケーキ」考案

フェアが始まったらホテルに足を運び、お客さんの反応を直接見るのが楽しみです。



食物栄養学科 教授のコメント

- ・岡井 紀代香 教授（写真中央） 橋本 多美子 准教授（写真左） 宮本 有香 講師（写真右）

実際にできあがってきたメニュー案を見てみると、
アイデアに偏りがなくどれも力作ばかり。「フード
サイエンスの先端」を受講する学生たちの頑張り
と底力に驚かされました。学生の成長を促す最良の場
にもなりました。



学生の新しい視点に期待

ホテル総料理長のコメント

- ・総料理長 北山 良平

見た目の斬新さやかわいらしさが強調された、独創的なメニューが多く
思わず SNS で発信したくなる「フォトジェニック」な料理など
どれも大変参考になり、今後の私たちホテルレストランのメニュー
づくりに応用できればと思っています。



■提供店舗詳細

① ホテル阪急インターナショナル ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」

【所在地】大阪市北区茶屋町 19-19 (ホテル1階)

【営業時間・料金】

ランチ 平日時間制限なし・土日祝 1部 120分制 2部 180分制

《平日》11:00~14:30/3,500円

《土日祝》1部 11:00~・2部 13:30~/4,000円

ディナー 時間制限なし (土曜・一部日程は100分制)

《平日》17:30~21:00/4,500円

《土曜・一部日程》1部 17:00~・2部 19:15~/5,000円

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-3618

【産学連携企画メニュー】

1. 春野菜の豆乳キッシュ (写真①)

春野菜として菜の花を取り入れました。生地に混ぜ込んだ豆乳には、骨粗しょう症予防が期待できる大豆イソフラボンが含まれます。

2. 春野菜スープ (写真②)

見た目がかわいらしくなるようハート型のマカロニを使用しました。先に野菜をソテーすることで野菜の旨味を凝縮した、春野菜が入ったスープです。

3. 桜パウンドケーキ (写真③)

むくみに働くカリウムがたっぷりのドライフルーツやナッツを入れ、断面も華やかに仕上げました。様々な食感で満足感を得られるスイーツです。

4. デザートピザ (写真④)

春の果物や、クリーム、マスカルポーネを使用しており、慣れない新生活に癒しを届けるデザートです。



② 大阪新阪急ホテル グルメバイキング「オリンピア」

【所在地】大阪市北区芝田 1-1-35 (ホテル地下1階)

【営業時間・料金】

ランチ 平日 100分制・土日祝 90分制

《平日》11:30~/3,700円・13:30~/3,000円

《土日祝》11:30~・13:30~/3,700円・15:30~/3,000円

ディナー 平日 100分制・土日祝 90分制

《全日》17:30~・19:30~/4,700円

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5240

【産学連携企画メニュー】

前半:3月15日(水)~3月31日(金)

1. 春色カップ寿司 (写真⑤)

色々な種類をたくさん食べたい女性にぴったり。三層のカラフル酢飯の上に、鮪、鯛、スナッペンなどをトッピングしました。

2. 包まない！？ロールキャベツ (写真⑥)

やわらかい春キャベツを上からかぶせた珍しいロールキャベツです。
ベシヤメルソースと、トマトのダイスをトッピングしました。

3. 鶏肉と野菜の春巻き (写真⑦)

ビタミン C が豊富に含まれている春キャベツに、ラディッシュ・ささみ・細かく刻んだ野菜を入れました。また、疲労回復を助ける効果があると言われるアスパラギン酸を含むアスパラガスも使用しています。

4. くまさん春ですよ (写真⑧)

冬眠から目覚める“くまさん”をイメージしました。落ち葉のお布団の中からチョコレートのスポンジとチョコムースで仕上げた“くまスイーツ”が登場します。



後半：4月1日（土）～4月16日（日）

1. ひとくち春おでん (写真⑨)

旬の菜の花や、うずら卵、たこ、じゃがいもなど、たっぷりの食材を詰め込んだ、おでんです。一口サイズで老若男女誰でも食べやすく、体も温まります。

2. 雑穀おこげと鰹の中華風和え (写真⑩)

アボカド、紅心大根、鰹を使用。雑穀米のおこげのサクサク感とピリ辛ソースで味付けした鰹が好相性です。雑穀米は女性にも喜んでもらえるひと品です。

3. にわとりさんのスコップコロッケ (写真⑪)

すくって食べるスコップコロッケで目新しさをプラス。イースターにちなんで卵で作った“にわとり”を並べ、見た目も華やかにしました。写真に撮りたくなるかわいい料理に仕上げています。

4. コスメケーキ (写真⑫)

プレゼントとして贈られる事も多い化粧品は、もらう側も嬉しく、新生活応援メニューとして考案。パティシエが可愛くメイクして仕上げる、コスメケーキです。



③ ホテル阪神 マルシェダイニング「ネン」

【所在地】大阪市福島区福島 5-6-16 (ホテル2階)

【営業時間・料金】

ランチ 90分制

《平日》11:30～16:00 (14:30L.O.) / 2,500円

《土日祝》11:30～16:00 (14:30L.O.) / 2,800円

ディナー 120分制

《平日》17:00～22:00 (21:00L.O.) / 3,800円

《土日祝》17:00～22:00 (21:00L.O.) / 4,000円

【ご予約・お問い合わせ】 TEL: 06-6344-8011

【産学連携企画メニュー】

1. サラダタルト (写真⑬)

野菜をおいしく食べてビタミン補給をしましょう。たっぷりの春野菜にアボカドやスモークサーモンなどをトッピングした色鮮やかなお食事タルトです。

2. 小松菜の豆乳スープ (写真⑭)

小松菜は女性に嬉しい栄養素が豊富です。小松菜と豆乳で仕上げたやさしい味の一品でからだの芯からあたたまるスープです。

3. いちごソースの豚肉ステーキ (写真⑮)

春にぴったりのいちご料理はいかがですか？肉好き女子にはたまらない、豚肉の甘味といちごの酸味が絶妙にマッチした一品です。

4. イースターうさぎのキャロットムース (写真⑯)

人参の優しい甘さとチーズムースの酸味が合わさり、さっぱり食べやすい野菜スイーツです。



※料金はいずれも消費税込 ※料理写真はいずれもイメージです
※記載の効果・効能は、いずれも1回食べただけで効果があらわれるものではありません

以上