

報道機関各位

2018年2月20日
株式会社阪急阪神ホテルズ
ホテル阪神

阪急阪神第一ホテルグループ

ホテル阪神

武庫川女子大学
Mukogawa Women's University**管理栄養士の卵が“野菜”をテーマに考えたアイデアをシェフが形に
旬野菜バイキングに「カラフル野菜のフォトジェニックメニュー」が登場**

マルシェダイニング「ネン」にて 3月1日(木)より

大阪駅から1駅で天然温泉が楽しめる、ホテル阪神（大阪市福島区5-6-16 総支配人：宮川 敏^{みやがわ きとし}）では、2018年3月1日（木）から5月31日（木）まで、ホテル2階マルシェダイニング「ネン」にて「春フェア」を開催。その一部に、武庫川女子大学 生活環境学部 食物栄養学科の学生のアイデアを基にメニュー開発した「カラフル野菜のフォトジェニックメニュー」が登場します。「ネン」のコンセプトである旬野菜をたっぷりと使用した、女性に嬉しいメニューが勢揃いです。

**【産学連携企画第二弾】武庫川女子大学とのコラボメニュー開発**

昨年実施したコラボ企画が人気を博したことから、今年もメニューを共同開発いたしました。

今回の企画を大学へ提案したのは約9ヶ月前。当社の企画担当者が大学に足を運び説明会を実施。「カラフル野菜のフォトジェニックメニュー」をテーマに学生からレシピを公募したところ39の作品が集まりました。

その中から「ネン」のコンセプトに合っているか、実際にお客様が食べたいと思う料理か、などの視点で選ばれた15作品をシェフが何度も試作を重ね、今回の「春フェア」で提供するメニューが完成いたしました。女子大生の豊かな感性で出されたレシピはどれも写真映え間違いなしです。

■企画概要

【開催期間】3月1日（木）～5月31日（木）計92日間

【提供店舗】ホテル阪神 マルシェダイニング「ネン」

【提供方法】通常の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て提供

このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル阪神 広報担当／西出隆文^{にしでたかふみ}・新田正人^{にったまさと}・木下沙織^{きのしたさおり}・石戸純子^{いしどじゅんこ}

TEL:(06)6344-1668 FAX:(06)6344-7373 e-mail : jishido@hankyu-hanshin-hotels.com

↓メニュー詳細は2枚目をご覧ください↓

<産学連携企画メニュー> *通常のビュッフェメニューにプラスして提供

【選べるメイン料理】ランチは1品チョイス、ディナーはオーダーバイキング形式で食べ放題 *月替わり



[3月] ガトーインビジブル



[4月] 空豆マリネのクロケット



[5月] チキングリルとベジタブルロール



[3月] 海老と野菜の生春巻き
～春をギュッと～



[4月] 帆立貝柱と魚介のグリル
～お花畑に見立てて～



[5月] ^{さわら}鯖のポーピエット
～春の玉手箱～

【デザート】 *月替わり



[3月] ・苺のデザートピッツァ
・おいしいフラワーカップ



[4月] ・和風プチイチゴ
・ムースショコラのキャロット畑



[5月] ・フロマージュトマト
・春のお花畑

【他、デリコーナーとパエリア】



・さっぱりあま〜いサルピコン



・うさぎぽてと



・野菜たっぷりパエリア

【店舗紹介 マルシェダイニング「ネン」】 <春フェア>

『“焼きたて” キャベツやアスパラなどの旬野菜&充実の苺スイーツ』

◇「おいしい野菜を少しずつ、たくさん」

旬野菜がサラダやスープ、前菜やメインの添え物などでたっぷり食べられるよう工夫しています。旬のキャベツの甘さに、桜海老の香りがプラスされた春を感じる一品や、苺の甘酸っぱいソースが相性抜群のローストポークなどがビュッフェ台に並びます。

◇選べる「できたてメイン料理」はお席までサーブ

人気のローストビーフや、蛤と鯛の若竹蒸しなど和洋中が楽しめます。

<料金・時間>ランチ/2,500円～(11:30～14:30L.O. 90分制)

ディナー/3,800円～(17:00～21:00L.O. 120分制)

※大人1名、消費税込、いずれもソフトドリンク飲み放題付

<ご予約>TEL 06-6344-8011 (直通)

◆詳細はHPをご覧ください。→<http://www.hankyu-hotel.com/hotelhanshin/nen/index.html>



こだわりのサラダバー

※写真はいずれもイメージです