

～松波キャベツを使った創作メニュー～



ホテル日航関西空港で

松波キャベツの創作メニュー!!

大阪樟蔭女子大学の学生に考案して

いただいた創作メニューも登場!

泉佐野産野菜の良さをより広く知っていただくため、今年も市内にあるホテル日航関西空港とタッグを組み、2～3月の期間限定で、松波キャベツを始めとする泉佐野産の冬野菜を料理に使っていただき、泉佐野産野菜のおいしさを広める地産地消の取組を行います。

今年も大阪樟蔭女子大学の学生の考案によるメニュー2品と、酒粕を使ったメニュー2品を、ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」buffetメニューにて提供されます。

ホテル日航関西空港



ホテル日航関西空港 2階 オールデイダイニング The Brasserie (ザ・ブラスリー)

泉佐野市泉州空港北1番地 (関西国際空港内)

●営業時間

ランチタイム…11:30～14:30

ディナータイム(土日祝日限定)…17:30～20:30

※最終入店は各30分前まで。毎週月曜日はランチ営業を休止

●料金

《平日buffet》

大人(13～64歳)：2,500円、シニア(65歳以上)：2,300円

7～12歳：1,600円、4～6歳：800円

《土日祝日buffet》

大人(13～64歳)：5,300円、シニア(65歳以上)：4,900円

7～12歳：2,800円、4～6歳：1,000円

※上記料金は、税金・サービス料を含んでおります。

●問合せ先：☎072-455-1120 (レストラン予約直通)



2月11日(土・祝)には、「ザ・ブラスリー」店舗前にて、「きたなかマルシェ」による泉佐野産(もん)産直市を実施予定です。
※実施時間など詳しくは、左記のホームページからご確認ください。

※新型コロナウイルス感染拡大の影響や食材の入荷状況などにより、メニュー提供の期間・内容などが変更・中止となる場合があります。詳しくはホテル日航関西空港ホームページまたは右のQRコードよりご確認ください。



大阪樟蔭女子大学 学生考案メニュー



◀お披露目のようす
(1月12日開催)



◀審査会のようす
(昨年11月24日開催)

地域素材に焦点を絞った料理考案を行った実績がある大阪樟蔭女子大学学芸学部ライフプランニング学科フードスタディコースの学生のみなさんに、「松波キャベツ」を使い、その特性を生かした新たなメニューを考案していただきました。
4チームで試作を重ねながらを考案していただいた4作品のメニューの中から、厳正なる審査のうえ、2作品が選ばれました。審査もしていただいたホテル日航関西空港の井口晃一総料理長がブラッシュアップを行っていただいたメニューとして登場します。

タフ稲荷



コンセプトは、松波キャベツを通じた異文化交流。「タフいし」という厚揚げに野菜と春雨を入れて天ぷら粉をつけて揚げるインドネシアの郷土料理と、日本の稲荷ずしを参考にしています。



▲「タフ稲荷」を考案した寺西瑞希さん、ムティアラ・ファクリヤーさん、榛木さくらさん (右から・谷裏祐佳さんは欠席)

泉佐野こけらずし



「こけら寿司」とは、大阪寿司とも呼ばれる箱寿司のこと。ドイツのキャベツの漬物「ザワークラウト」や昆布で締めた鮭、アクの少ない「泉州きくな」を使用しています。



▲「泉佐野こけらずし」を考案した中山桃寧さん、土谷優理子さん、小西真帆さん (右から)

酒粕を使ったホテルシェフ考案メニュー



松波キャベツと豚頭肉のゼリー寄せ
焼き酒粕入りグリビッシュソース



松波キャベツと岸和田漁港の釜揚げシラスの
酒粕入りゼッポリーニ

昨年に引き続き、松波キャベツと免疫力を高めると言われている酒粕を組み合わせたメニューとして、市内唯一の酒蔵である「有限会社北庄司酒造店」さんにも酒粕をご提供いただきます。