



2月限定!!

～松波キャベツを使った創作メニュー～

問合せ先 農林水産課

ホテル日航関西空港で
松波キャベツの創作メニューを提供

～高校生ならではの柔軟な発想力で
松波キャベツの新しい魅力を発信～

ホテル日航関西空港



今年には市内にある3つの府立高校の生徒のみなさんに、高校生ならではの柔軟な発想で考案していただいたメニューを、ホテル日航関西空港 オールデイダイニング「ザ・ブラッスリー」2月buffetメニュー「2月3日(火)～28日(土)」で提供していただきます。

泉佐野市では、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、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。

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

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（祝日除く）はランチ営業休止。その他の詳細はホテル公式サイトよりご確認ください。

◆料金

《平日ランチbuffet》

大人(13歳以上)：4,500円、7～12歳：2,000円、4～6歳：1,000円

《土日祝日ランチ》

大人(13歳以上)：5,000円、7～12歳：2,500円、4～6歳：1,500円

《土日祝日ディナー》

大人(13歳以上)：5,500円、7～12歳：2,500円、4～6歳：1,500円

※3歳以下は無料。上記料金は、税金・サービス料を含んでいます。

本メニューは2月3日(火)～28日(土)のご提供です。

◆問合せ先：☎072-455-1120（レストラン予約直通）

ホームページ▶



市内府立高等学校の生徒考案メニュー



▲総料理長がブラッシュアップしたメニューのお披露目会(1月8日(木)開催)

泉佐野市内にある3つの府立高等学校、「佐野高等学校」「佐野工科高等学校」「日根野高等学校」の生徒のみなさんに、泉佐野産の松波キャベツを使ったオリジナルレシピを複数考案していただき、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。「ホテル日航関西空港」内にあるオーラルダイニング「ザ・ブラッスリー」のbuffetメニューとして提供されます。

生徒のみなさんに考案していただいたレシピは、いずれも松波キャベツの味わいや特徴を生かしたオリジナリティ溢れるものばかりで、高校生ならではの柔軟な発想力が光っています。

「ザ・ブラッスリー」のメニューとして登場するのは令和8年2月(2月3日(火)～28日(土))のランチ・ディナーbuffetです(ディナーbuffetは土・日曜日、祝日のみ)。期間限定ですので、ぜひお越しください。ご賞味ください。

【佐野高等学校】

松波キャベツと豚バラ肉のポトフ仕立て

～生徒コメント～

松波キャベツは煮崩れしにくく、煮ると甘さが増す寒玉キャベツと事前の下調べでわかったので、煮る料理で、キャベツの食感が残るような料理で冬に食べれるものが良いと考え、ポトフを選びました。ポトフはこれからの冬に温まれるし、キャベツの食感もしっかりあって、キャベツの甘さとコンソメスープの塩っぽさが相まって、とても美味しいです。



【日根野高等学校】

松波キャベツと苺のムース



～生徒コメント～

食べたときのキャベツ感を残すことを大事に、分量を少しずつ調整して何回も試行錯誤をしました。キャベツの緑だけだと寂しく感じたので、彩りとしていちごを入れてみました。キャベツといちごの組み合わせで、不思議な味で、新しい感覚にしてみました。



【佐野工科高等学校】

松波キャベツで巻いた白味噌ポテトサラダ 三浦農園のケールソース



～生徒コメント～

シャキシャキ歯ごたえ松波キャベツを感じるパステルカラーの関西白味噌仕立てサラダです。関西ではお馴染みの白味噌をポテトサラダに入れてみることにしました。すると、ほんのりみそ香る甘いポテトサラダになりました。

