

報道関係各位

2022年11月1日
尼崎ホテル開発株式会社



園田学園女子大学×ホテルヴィスキオ尼崎 コラボメニューの販売します

2022年11月2日（水）～ 11月15日（火）

尼崎ホテル開発株式会社（兵庫県尼崎市、代表取締役社長 大矢 悦子）が運営するホテルヴィスキオ尼崎は、カフェ&レストラン「ウエストリバー」において、園田学園女子大学（兵庫県尼崎市 学長 大江 篤）とコラボし、2022年11月2日（水）より15日（火）の期間に、園田学園女子大学製作の「まるやか果実トロピカリー」を使用したランチメニューを販売いたします。



今までにも園田学園女子大学とホテルヴィスキオ尼崎は地域振興を目的に協力してまいりましたが、今回は学生の皆様が開発したカレーをホテル総料理長のアレンジでランチにお楽しみいただく企画です。

まるやか果実トロピカリーは、メインの原材料に鹿児島県徳之島産の完熟パパイアと和歌山県産のジャバラのペースト、やすらぐ成分のGABAを使用し、ひよこ豆や豆乳、園田学園女子大学開発のスマートエッグマヨネーズを加えたマイルドでフルーティなカレーです。

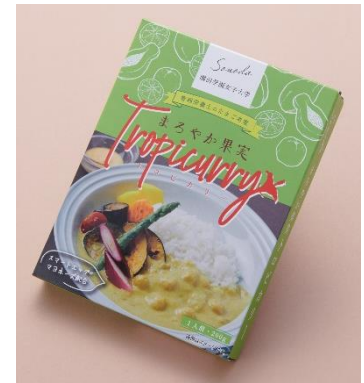
また本商品は阪神地区7大学対抗の「宝塚カレーグランプリ2022」にてサステナブル賞を受賞いたしました。

ホテルヴィスキオ尼崎ではこちらのカレーに、クミンやコリアンダー等スパイスを効かせトマトベースのソースで仕上げたスパイシーチキンを合わせ、ナンと一緒に召し上がっていただきます。

一口目はカレーをそのまま、二口目はスパイシーチキンと合わせてと、お好みで味を変えてお楽しみいただけます。

ぜひ、この機会に地域で学ぶ学生と地域で愛されるプロの料理人とのコラボメニューを味わってみてください。

商品詳細は下記の通りです。



まろやか果実トロピカリー

■まろやか果実トロピカリーとスパイシーチキン

販売期間：2022年11月2日（水）～15日（火）※月曜定休

販売時間：11：30～15：00（L.O.14:00）

※時間内でも売り切れの場合がございます。予めご了承ください。

販売価格：1,700円（消費税込）

販売場所：ホテルヴィスキオ尼崎 2階
カフェ&レストラン「ウエストリバー」

カフェ&レストラン「ウエストリバー」は、JR西日本ホテルズの衛生基準「Clean & Safety」を遵守し、お客様と従業員の安全・安心を第一に新型コロナウイルス感染拡大防止に取組み、レストランの営業を行っております

■園田学園女子大学について

1938年、地域における女子教育の振興をめざしたいという思いで設立し、創設以来地域と共に歩んできました。お互いに支え合う社会で活躍する、自立したしなやかな女性を育成しています。

園田学園女子大学公式サイト <https://www.sonoda-u.ac.jp/>

■ホテルヴィスキオ尼崎について

JR尼崎駅から徒歩1分の利便性、リラックスと寛ぎの空間を提供します。
JR尼崎駅直結、関西国際空港からリムジンバスの利用で約65分とビジネスシーンにも好立地。
神戸三ノ宮、大阪梅田方面へはもちろん宝塚や京都への観光にも大変便利な立地にあります。
ホテルヴィスキオ尼崎公式サイト <https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

■JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 営業統轄部 営業企画課

TEL：06-6491-8511／FAX：06-6491-8575

E-mail：kikaku@hotelvischio-amagasaki.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 料飲課

TEL：06-6491-0603（料飲予約係 受付時間 10：00～19：00）

<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>