

報道関係各位

神戸ポートピアホテル

 PORTOPIA HOTEL

【ポートピアホテル】1/2日分の野菜を摂取可能！ 兵庫県栄養士会監修 サラダランチ リニューアル！

神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）では、デリカテス アラメゾンにて、兵庫県栄養士会監修のサラダランチ3種類を販売いたします。



グリル野菜のカプレーゼ風サラダ

彩り野菜とまぐろの
ニース風サラダ若鶏と温度玉子の
シーザーサラダ

厚生労働省が定める、国民の健康的な生活を維持するための目標値の一つとして、成人の野菜摂取量は1日約350gが目安とされています。健康維持のために野菜を摂ることが大事だと分かっていても、仕事や家事など忙しくつい食事が疎かになってしまい、野菜不足に悩まれる方も多くいらっしゃいます。ポートピアホテルでは、「食」を通して皆さまの健康的な生活をサポートするため、従来サラダランチを販売しておりましたが、よりヘルシーで栄養価の高い商品を目指し、メニュー内容を刷新。兵庫県栄養士会に監修していただき、エネルギーや脂質を大幅にカット、シーザーサラダを追加した3種類のラインナップへとリニューアルいたしました。このサラダ1食で約10品目の野菜を使用しており、1日に必要とされる野菜摂取量の約半分を摂ることができ、効率的に栄養バランスのとれたランチをお召しあがりいただけます。ポートピアホテルでは、「食」を通して皆さまの笑顔と健康に貢献できるよう、これからも健康に配慮した商品を提供してまいります。

①兵庫県栄養士会 監修のナチュラル＆ヘルシーなランチセット

栄養士免許有資格者による、兵庫県栄養士会が監修。ホテル総料理長岸本と何度もメニュー案を練り、ボリューム感は維持しながらも、エネルギー・脂質をカット、エネルギーは約450kcal、脂質も約20g前後に抑えました。



ミーティング風景

②1日に必要とされる野菜の半分以上を摂取可能

成人の1日あたりに必要な野菜の目安量（約350g）の半分以上を、当メニュー1食分で摂取可能です。トマトや赤・黄ピーマンなどの緑黄色野菜を中心に約10品目の野菜類が入っており、カラフルな彩りのサラダに仕上げました。

③脂質約3g！野菜の味を引き出すドレッシング

従来品よりオリーブオイルの使用を大幅にカット、脂質量約3gのヘルシーなドレッシングへと刷新。玉葱ドレッシング（ Grill野菜のカプレーゼ風サラダ）、人参ドレッシング（彩り野菜とまぐろのニース風サラダ）は、野菜のピュレを増量することで、野菜そのものの味わいが引き立つコクのあるドレッシングへと改良。シーザードレッシング（若鶏と温度玉子のシーザーサラダ）には豆乳を増量、マヨネーズの代わりに白ワインビネガーを用いることで、エネルギー・脂質量のカットを実現しました。

④生クリーム不使用、じゃがいもでとろみをつけたスープ

脂質の多い生クリームは使用せず、牛乳のみで仕上げたスープをセットに。ルー・ブランを使用しない代わりにじゃがいもでとろみをつけたパンプキンスープ、柚子香る蕪のポタージュスープの2種類よりお選びいただけます。



パンプキンスープ



柚子香る蕪のポタージュスープ

■商品詳細

<サラダ>

- ・ Grill野菜のカプレーゼ風サラダ 玉葱ドレッシング
- ・ 彩り野菜とまぐろのニース風サラダ 人参ドレッシング
- ・ 若鶏と温度玉子のシーザーサラダ シーザードレッシング ※4月末まで販売

<セットメニュー>

- ・ ほうれん草入りじゃがいもパン（生地じゃがいもを練りこんだモチモチ食感のパン）
- ・ パンプキンスープ または 柚子香る蕪のポタージュスープ

■料金

1,300円（サラダ単品：680円）

■ご購入店舗

本館1F デリカテス アラメゾン（11：00～17：00）

※テイクアウト、イートインいずれも可能

詳しくはこちら

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/alamaison/menu/#!menu-492>

■お問い合わせ

デリカテス アラメゾン Tel.078-302-1108（11：00～18：30）

※表記の料金はテイクアウト時の税込料金(税率8%)です。店内でご飲食の場合は税率が10%となります。

※他の優待・特典の適用対象外商品となります。

※写真はイメージです。

※販売数に限りがございます。

■新型コロナウイルス感染症等予防への取り組みについて

神戸ポートピアホテルは、お客さまに安全・安心なホテル環境をお届けするため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditationを取得しております。「新型コロナウイルス感染症等予防への取り組みについて」はこちらから↓

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/146/>



<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 中村 佑帆
Tel. 078-303-5223 (直通) E-mail pkikaku@portopia.co.jp