

報道関係各位

神戸ポートピアホテル



【ポートピアホテル】“大豆ミート”を美味しく食べよう！ 健康的な身体づくりをサポートする新メニューが登場

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、大豆ミートをキー食材にしたメニューが期間限定で登場。身体にも環境にも優しい食材で、健康的な身体づくりをサポートいたします。



（左から）プラントベースバーガー、大豆ミートを使用したハンバーグとキーマカレー、サーモンとチーズのはさみ焼き

神戸ポートピアホテルでは、「美味しく食べて免疫力を高めよう！」をテーマに、「美味養生」と題して食フェアを開催しております。ダイニングカフェSOCOでは、その一環として大豆ミートを使用したメニューを開発し、2022年6月1日（水）～30日（木）までの期間限定で提供いたします。

環境保護の観点や、健康食としても注目されている“大豆ミート”。大豆の風味やパサつき、物足りなさといったネガティブなイメージを取り払い、美味しくお召しあがりいただけるよう、食べ応えや食感にこだわり仕上げました。

「大豆ミートハンバーガー」は、動物性の食材を一切使わず、すべてプラントベースの食材で仕上げました。大豆バターを使用した全粒粉パンに、植物由来のチーズ、肉を使わず野菜と豆のみで旨味を凝縮したデミグラスソースで脂質をカット。動物性の食材を一切使用していないため、ヴィーガンの方でも安心してお召しあがりいただけます。

■商品詳細

バラエティランチ（サラダ、スープ、コーヒー付） 各2,800円

メインは以下よりお選びいただけます。

●大豆ミートのプラントベースバーガー

動物性の食材を一切使わず、ヴィーガンの方にもお召し上がりいただけるハンバーガー。

大豆バターを使用した全粒粉パンズに、植物性のチーズ、大豆ミートでできたパティをサンドしたプラントベースのメニューです。肉を使わず野菜と豆のみで旨味を凝縮したデミグラスソースが、素材の味を引き立てます。

●大豆ミートハンバーグと大豆ミートのキーマカレー（写真左）

夏に食べたくなるスパイシーなキーマカレーのルウに大豆ミートを使用し、ボリューム感たっぷりの一品。
ミンチ肉に見立てた大豆ミートと豆腐のハンバーグ、レンコンを入れることでより食べ応えのある食感に仕上げました。

●大豆ミート入りパン粉を使用したサーモンとチーズのはさみ焼き（写真右）

チーズと大葉をはさんだサーモンを、大豆ミートを使った衣でコーティング。
ザクツとした食感と大豆の香ばしい衣がサーモンとチーズによく合います。

詳しくはこちら

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/menu/#!/menu-438>

■期 間

～2022年6月30日（木）まで

※ランチタイムのみ販売 11:00～15:00（L.O. 15:30）

■店 舗

本館2F ダイニングカフェ SOCO

■お問い合わせ

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207（10：00～17：30）

※表記料金には税・サービス料が含まれております。

※写真はイメージです。

■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