

【カゴメオムライススタジアム 2023 関西大会優秀賞受賞メニュー】 SOCO 特製“白いオムライス”2/20～提供開始！

神戸ポートピアホテルは2023年2月20日（月）よりダイニングカフェ SOCOにて「SOCO 特製 白いオムライス“トリコロール”～カラフル・ゴハン・メドレー～」を提供いたします。2月2日に行われたカゴメ株式会社主催の「オムライススタジアム 2023 関西大会」にSOCOの堀料理長が出席し、「優秀賞」を受賞いたしました。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/menu/#!menu-427>



株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、2023年2月20日（月）よりダイニングカフェ SOCO 堀 真人料理長考案の「SOCO 特製 白いオムライス“トリコロール”～カラフル・ゴハン・メドレー～」を提供いたします。

このオムライスは2月2日（木）に行われた、カゴメ株式会社主催 「オムライススタジアム 2023 関西大会」で優秀賞を受賞したメニューです。

関西2府4県より約20の飲食店がエントリーを行い、神戸ポートピアホテルを含む4店舗が関西大会へ進出し、実食審査が行われました。受賞いたしましたメニューを皆さまにお召し上がりいただきたく、神戸ポートピアホテル本館 2階「ダイニングカフェ SOCO」にて期間限定にて提供いたします。

詳細は下記の通りです。

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/menu/#!menu-427>

●SOCO 特製 白いオムライス“トリコロール”～カラフル・ゴハン・メドレー～

■商品名の“トリコロール”はフランス語で「3色」を意味する言葉です。お皿の上で白い玉子のオムレツ、鮮やかな赤のケチャップライス、サラダの緑の3色がお皿の上で合わさることで、色とりどりの食材がもてなす、「ゴハンのメドレー」が繰り広げられます。ホテルレストランならではのこだわりが詰まったオムライスです。



①〈インパクト大！白いオムレツ〉

最大の特徴である白いオムレツは、「ホワイト卵」を使用。お米を食べて育った鶏から生まれた卵は黄身が白色になり、オムレツを作った際に白く焼きあがります。あっさりとした味わいの玉子の中に兵庫県夢前町の温度玉子を包み込み、オムレツに仕上げます。

②〈～地産地消～兵庫県産の食材を使用〉

こしひかり・もち麦・鶏もも肉・ベビーリーフ・バジル・淡路玉葱・兵庫県夢前町七福卵など、兵庫県産の食材をふんだんに使用。

③〈コク深く・こだわりのケチャップライス〉

オムライスの要であるケチャップライスは2種類のケチャップを使用し、コクのある旨みを表現しました。ご飯にはバターライスと、食物繊維を豊富に含むもち麦を使用しました。

■料理名

SOCO 特製 「白いオムライス“トリコロール”～カラフル・ゴハン・メドレー～」

■提供期間

2月20日（月）～3月31日（金）までの平日・ランチタイムにて提供

■提供価格

2,800円（税・サービス料込） 1日15食限定の提供となります。

※他の優待・特典の適用対象外商品となります。

■場所

神戸ポートピアホテル 本館 2F ダイニングカフェ SOCO(ソーコー)

兵庫県神戸市中央区港島中町 6-10-1

ランチタイム営業時間：11:00～13:30（L.O. 13:00）

■お問い合わせ

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

●『カゴメ オムライススタジアム 2023』では、国内でオムライスを提供している飲食店舗を対象に出店公募を実施し、エリア大会を開催いたします。各エリアで勝ち上がった9店舗を対象にWEB投票で上位ベスト3を選出し、5月13日(土)「ABEMA」特別番組内での調理&出演者実食による決勝大会により、「日本一食べたくなるオムライス」を決定いたします。



<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 川中 佑一

Tel.078-303-5223（直通） Fax.078-302-1137（直通） E-mail pkikaku@portopia.co.jp