

報道関係各位

神戸ポートピアホテル



## 【ポートピアホテル】 美味しい“健康”を贈る、50品目のウェルネスメニュー

### 健康ひょうご21県民運動のデータをもとに専門家の助言を受けて考案 5月7日（火）～販売

神戸ポートピアホテルでは、2024年5月7日（火）～6月30日（日）の期間限定で、“健康”をテーマにした見た目も美しいコースメニューを販売いたします。健康長寿食研究の第一人者や管理栄養士の助言を受け、約50品目の食材を使用した、からだにやさしいウェルネスコースです。ホテル内ダイニングカフェとルームサービスにて提供、本メニューをルームサービスディナーとしてセットにした1泊2食付宿泊プランも販売いたします。



神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、企業ビジョンの1つに『お客さまの笑顔と健康に貢献する』を掲げ、数多くのメディカルコンベンション開催会場としての実績から、その経験を活かす取り組みを続けています。今回は、兵庫県が推進する「健康ひょうご21大作戦」の一翼として展開している「健康ひょうご21県民運動」（事務局 公益財団法人 兵庫県健康財団）と協働し、健康長寿食研究の第一人者である家森幸男医学博士（同運動推進会議会長・同財団会長／武庫川女子大学 名誉教授）と管理栄養士の助言を受け、特に女性に美味しく召しあがっていただける、見た目にも美しいメニューを完成させました。2024年5月7日（火）～6月30日（日）の期間限定で、ホテル内ダイニングカフェ SOCO（ソーコー）とルームサービスにて販売いたします。

2008年から武庫川女子大学の国際健康開発研究所（所長／家森幸男博士）では、世界研究から導き出した健康食メニュー（美ランチ）を通して、地域の方々に「まごわやさしい」\*1の食材利用や適塩など5つのポイントで食育活動を行ってこられました。今回のメニューは『健康長寿』をコンセプトとし、いつまでも若々しくありたい方に向けて、この「まごわやさしい」の和食食材に西洋の食材、ヨーグルトを含む約50品目もの食材を使用しています。塩分や脂質を可能な限り抑え、食材本来の旨味を活かし、シェフの妙技により美味しさも確保しながら彩り豊かなメニューに仕上げた自慢のコース料理です。

本メニューはご宿泊のお部屋にてお召し上がりいただけるルームサービスとダイニングカフェ SOCOで、1日10食限定のディナーとして販売いたします（事前予約制にてランチでも提供可能）。また、本メニューをルームサービスディナーとしてセットにした宿泊プランも販売いたします。ご自身へのご褒美として、また、母の日・父の日に感謝の気持ちを贈る、ご招待利用にもおすすめです。

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) ま：豆（特に大豆）、ご：ごまなどの種実類、わ：わかめなどの海藻類、や：やさい、さ：魚、し：しいたけなどのキノコ類、い：いも

## コースメニュー概要

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/fair/#!fair-20>

### 「～美味しい“健康”を贈る～50品目のウェルネスコース」

販売期間：2024年5月7日（火）～6月30日（日）ディナータイム

※事前予約にて、ランチタイムでの提供も可能

販売場所：ポートピアホテル 本館2階 ダイニングカフェ SOCO（ソーコー）、ルームサービス

神戸市中央区港島中町6-10-1（神戸新交通ポートライナー「市民広場」駅下車すぐ）

料 金：SOCO 3,900円 ※“感謝”にかけたサンキュー価格です

ルームサービス 4,500円

メニュー内容：《前菜》 白いんげん豆のピュレと軽くあぶったイカのコンフィ 新緑野菜を浮かべて

《スープ》 大豆と浅利がたっぷり入ったクラムチャウダー風“食べるスープ”

《メイン》 乳清でマリネし旨味を凝縮させた真鯛の海藻蒸し サフランの色鮮やかなマリニエールソース

《デザート》 豆乳とカスピ海ヨーグルトのブランマンジェ ベリーのシャーベットときな粉のテュイル

《ホテル特製減塩パン》 クルミと海苔を練り込んだ全粒粉もち麦減塩パン、よもぎを練りこんだソフトパン

《ドリンク》 コーヒーまたは紅茶

栄養計算：【エネルギー】647kcal 【たんぱく質】32.5g 【脂質】25.5g 【食物繊維総量】13.4g

【炭水化物】81.1g 【ナトリウム】86mg 【カリウム】1,382mg 【マグネシウム】136g

【食塩相当量】2.2g ※コーヒー・紅茶を除く

使用食材：白いんげん豆、コウイカ、桜海老フライ、うすい豆、アスパラガス、スナップエンドウ、クレソン、菊花、ペンタス、ライムゼスト、エキストラバージンオリーブオイル、浅利、大豆、玉ねぎ、人参、セロリ、キャベツ、じゃがいも、トウモロコシ、ローズハム、しめじ、いんげん豆、鶏ガラブイヨン、豆乳、真鯛、生わかめ、とろろ昆布、さくらカイワレ、ブロッコリー、小蕪、赤ベル、ほうれん草、ペンネ、白ワイン、にんにく、オリーブオイル、エシャロット、トマトコンカッセ、無塩バター、生クリーム、ゼラチン、グラニュー糖、カスピ海ヨーグルト、はちみつ、いちごジェラート、いちごピュレ、フランボワーズ、ブルーベリー、薄力粉、きな粉、卵白、ミント、クルミ、海苔、全粒粉、もち麦、よもぎ

お問い合わせ：レストラン総合案内 Tel.078-303-5207（10：00～17：30）ご予約はホテル公式ホームページにて承ります。

※販売数は1日限定10食となります。

※表記の料金は税金・サービス料込みです。

※食材は入荷状況により予告なく変更する場合があります。

※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。



前菜



メイン

## 宿泊プラン概要

[https://www.portopia.co.jp/?tripla\\_booking\\_widget\\_open=search&hotel\\_plan\\_codes=19985387,19078523](https://www.portopia.co.jp/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_codes=19985387,19078523)

### 「新たな美食との出会い 50品目のウェルネスディナー付宿泊プラン」

販売期間：2024年5月7日（火）～6月30日（日）チェックイン分まで

料 金： 南館ヒーリングルーム（2名1室利用時）18,900円～  
エグゼクティブフロアクラブツイン（2名1室利用時） 24,030円～

※別途1名1室利用時の料金もございます。

※表記の料金はいずれも、1泊1人あたりの夕朝食付き、税・サービス料込です。

プランに含まれるもの：ご夕食 ルームサービス「壮健美食ウェルネスディナー」

ご朝食 レストランにてbuffet（エグゼクティブフロア宿泊の場合はクラブラウンジにてbuffet）

《ヒーリングルーム泊》ロクシタンバスアメニティ、快眠グッズ

《エグゼクティブフロア泊》フィットネス&スパ「ルアナ」の屋内プール・ジム・サウナ利用無料

※宿泊料金は日により異なります。

※ホテル公式ホームページよりベストレートにてご予約いただけます。



南館サウスリゾーツフロア ヒーリングルーム



ロクシタン バスアメニティ



本館エグゼクティブフロア「OVAL CLUB」 客室一例



クラブラウンジ

<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 万庭 奈々恵

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