

報道関係者各位

## 「開港 150 年 こうべ食の博覧会 STYLE in KOBE」にて販売 フジッコ×ポートピアホテル 協働でロカボ（低糖質）メニューを開発

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 小室貴史）は、フジッコ株式会社（神戸市中央区）の商品を使った健康を意識したメニュー2品を開発し、9月17日、18日に行われるイベントにて販売します。

当社はビジョンとして、お客さまの笑顔と健康に貢献することを掲げており、ロカボ神戸プロジェクトに参加し、ホテル内レストランでもロカボメニューを販売しています。今回、従来より栄養バランスのとれた食生活の創造を目指すフジッコ株式会社の協力のもと、同社の3商品、「カスピ海ヨーグルト(R)」、「べんりだし」、「プチ蒸し豆」を使ったロカボメニューを2品、開発しました。

また、その2品を、2017年9月17日、18日にメリケンパークで行われる「開港 150 年 こうべ食の博覧会 STYLE in KOBE」にて販売いたします。

開発したメニューは以下の通りです。なお、ホテル内のデリカテス「アラメゾン」にて期間限定販売いたします。

「カスピ海ヨーグルト(R)を使ったサーモンとキノコのキッシュ」 500円（税込）

糖質量 12.5g



秋の食材の中でも糖質の低いサーモンとキノコを使い、糖質の高いキッシュ生地はできるだけ控えています。生クリームの使用量を減らし、カスピ海ヨーグルト(R)を使うことで爽やかな風味に仕上げました。

アラメゾンにて10月に期間限定販売

「ミートボールと豆の昆布だし和風ポトフ、ゆずの香り」 700円（税込）

糖質量 8.8g



通常は根菜で作るポトフですが、蒸し豆に置き換えることで糖質を抑えました。べんりだしを使い、豆に合う和風に仕上げられています。

アラメゾンにて11月に期間限定販売

ロカボとは、食・楽・健康協会が提唱する、1食で摂取する糖質量を20~40gにするという緩やかな糖質制限のことです。

<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 営業本部 営業企画 万庭 奈々恵

Tel.078-303-5223(直通) Fax.078-303-5228(直通) E-mail n\_manba@portopia.co.jp