





第15-G28号

2015年10月23日

「箱根そば」開業50周年記念 特別メニュー第3弾

 おかげさまで
50年

 相模女子大学  × 箱根そば  コラボメニュー

「かつキャベ元気そば～熊野育ちの新姫(にいひめ)添え～」を販売！

小田急グループの株式会社小田急レストランシステム（本社：東京都渋谷区 社長：朝日 康之）が運営する「箱根そば」では、本年開業50周年を迎えたことを記念して、さまざまな取り組みを行っています。開業50周年特別メニューの第3弾となる今回は、「相模女子大学」の学生と共同開発した「かつキャベ元気そば～熊野育ちの新姫添え～」を、2015年11月1日（日）から、箱根そば全店舗で販売します。

◆ 「箱根そば」50周年記念特別メニュー第3弾を相模女子大学と共同開発！！

沿線の皆さまに親しまれている箱根そばと小田急線相模大野駅近くにキャンパスのある相模女子大学が協力し、学生のアイデアにプロの料理人の知識を加え完成した「かつキャベ元気そば～熊野育ちの新姫(にいひめ)添え～」を、11月1日（日）から11月20日（金）の期間限定で、箱根そば全店舗で販売いたします。

◆ コンセプトは「お父さんに食べてもらいたい箱根そば！！」

この商品は、相模女子大学の社会マネジメント学科、管理栄養学科、食物栄養学科などの学生たちが、「食べることで元気になって欲しい」「野菜が少ない」「熱いので食べ終わるまでに時間がかかる」などの課題抽出から始まり、コンセプト提案、商品・ネーミング提案、数回にわたる試作を経て完成いたしました。見た目はとんかつが乗っていてボリューム満点ですが、キャベツ、新姫の酸味がアクセントとなり、ヘルシーに美味しく召し上がれます。（本メニューは数量限定で販売いたします。）

※新姫(にいひめ)とは

三重県熊野市で発見された小さな柑橘類です。すだちやシークワサーのように酸味が強く爽やかな香りがある一方で、独特のさっぱりとした苦みがあるのが特徴です。



メニュー提案時の様子



かつキャベ元気そば～熊野育ちの新姫添え～

本リリースの詳細は、以下のとおりです。

記

1. 名 称 「かつキャベ元気そば～熊野育ちの新姫添え～」
2. 販売期間 2015年11月1日（日）～11月20日（金）（予定）
3. 販売店舗 箱根そば全店舗
4. 価 格 580円（税込）
5. 販売数 数量限定となり、なくなり次第終了となります。

※ 詳細は箱根そば開業50周年キャンペーン特設サイトでもご案内しています。

URL : <http://www.odakyu-restaurant.jp/hakonesoba50/>

■参考1 「箱根そば」50周年記念キャンペーンについて

小田急線沿線を中心に52店舗を展開する「箱根そば」では、本年開業50周年を迎えたことを記念して、「箱根そば」開業50周年記念キャンペーンを実施しています。記念ロゴマークの使用、50周年特別メニューの販売など、年間を通じてさまざまなキャンペーンを展開しています。

■参考2 相模女子大学との連携について

相模女子大学は、地域貢献に積極的な大学で、キャンパスのある相模原市にとどまらず、国内の各地で連携活動を展開されています。小田急グループとの連携では、2012年から毎春、小田急百貨店町田店において『相模女子大学地域連携フェア』を実施しているほか、昨年、山のホテルなどを運営する株式会社小田急リゾートと連携し、buffet商品を共同開発しています。

■参考3 新姫（にいひめ）について

新姫は、相模女子大学が連携する三重県熊野市で発見された小さな柑橘類で、すだちやシークワサーのように酸味が強く爽やかな香りがある一方で、独特のさっぱりとした苦みがあるのが特徴です。コレステロール低下作用や高血圧抑制等の効果があると言われています。

以 上