

2010年10月8日

報道関係各位

和洋女子大学
株式会社イクスピアリ

イクスピアリ直営レストラン「自然派ビュッフェ 饗の詩」
『大学生が提案するレシピウィーク ～和洋女子大学コラボ☆食彩ビュッフェ～』開催の件

物語とエンターテイメントにあふれる街「イクスピアリ」内にある、直営レストラン「自然派ビュッフェ 饗の詩」では、11月8日（月）より11月21日（日）まで、和洋女子大学（千葉県市川市／学長 坂本元子）と“栄養バランスのとれた健康レシピ”をテーマとしたコラボレーション企画『大学生が提案するレシピウィーク～和洋女子大学コラボ☆食彩ビュッフェ～』を開催いたします。

本企画では、同大学家政学群健康栄養学類の学生（指導教員 登坂三紀夫）が考案したオリジナルレシピに基づいた料理約35品を、「自然派ビュッフェ 饗の詩」料理長 猪狩幸嗣による総合監修のもとご提供いたします。

料理に使用する食材には、千葉県各所から取り寄せた千葉県産銘柄豚肉や人参など、千葉県産農林水産物を用い、千産千消（※）を積極的に取り組むほか、各料理には考案者のコメントとカロリーを表示いたします。

※地元でとれたものを地元で消費することを「地産地消」といいますが、千葉県では千葉県の「千」にかけて「千産千消」とよんでいます



メニューイメージ

「千葉県産ポークのさつま芋巻き、照り焼きソースで召し上がれ」



学生との開発ミーティングの様子

一般の方のお問い合わせ先は、下記のとおりご紹介くださいますようお願いいたします。

イクスピアリ内レストラン 「自然派ビュッフェ 饗の詩」 TEL047-305-5665

報道関係の皆様のお問い合わせ先

「和洋女子大学」についてのお問い合わせ先：和洋女子大学広報課 TEL 047-371-1473

「自然派ビュッフェ 饗の詩」についてのお問い合わせ先

株式会社イクスピアリ 営業管理部マーケティング課 TEL 047-305-2555

大学生が提案するレシピウィーク ～和洋女子大学コラボ☆食彩ビュッフェ～ 資料

開催店舗：自然派ビュッフェ 饗の詩（イクスピアリ 1F ガーデン・サイト）

日 程：2010年11月8日（月）～11月21日（日）

提供時間：ランチ 11:00～16:00（最終入店 15:00）

ディナー 17:00～22:30（最終入店 21:30）

金 額：ランチ 大人/1,980円 小学生/ 980円 4歳以上/500円 3歳以下/300円 0歳/無料

ディナー 大人/2,480円 小学生/1,280円 4歳以上/600円 3歳以下/400円 0歳/無料

※90分制

メニュー指導：和洋女子大学 家政学群健康栄養学類 登坂 三紀夫准教授

総合監修：自然派ビュッフェ 饗の詩 猪狩 幸嗣料理長



《提供メニュー例》

【主菜】

千葉県産ポークのさつま芋巻き、照り焼きソースで召し上がれ
鶏胸肉の野菜の詰め物、バジルの香り、イタリア風トマトサラダと一緒に
アサリを使った“和洋キッシュ”
季節の秋刀魚と木の子のおこわ



鶏胸肉の野菜の詰め物、バジルの香り、
イタリア風トマトサラダと一緒に

【副菜】

ベトナム風生春巻きを千葉県八街特産のピリ辛ピーナッツソースで！
男爵ポテト、チキンレバーとほうれん草のグラタン仕立て
いろいろな木の子と秋鮭のサッパリマリネ



ベトナム風生春巻きを千葉県八街特産の
ピリ辛ピーナッツソースで！

【デザート】

うっすら雪景色のカボチャのモンブラン風
千葉県産人参ケーキとミカンのソース饗宴
野菜のプロフィットロール



うっすら雪景色のカボチャのモンブラン風

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容や名称が変更となる場合がございます

※写真はイメージです