

令和7年6月3日

報道各位

全国農業協同組合連合会 兵庫県本部（JA全農兵庫）

【園田学園大学 × 神戸プレジール本店】昨年度に続き産学連携企画を開催！
6月3日（火）～6月27日（金）の期間中、
兵庫県産食材を活かした学生考案コラボメニューをご提供します！



JA全農兵庫直営レストラン「神戸プレジール本店」では、昨年度にご好評いただいた園田学園大学とのコラボレーション企画の第2弾を、令和7年6月3日（火）～6月27日（金）の期間で開催します。

本企画は、園田学園大学 人間健康学部 食マネジメント学科の学生の皆様が、「淡路島たまねぎ」をはじめとする兵庫県産食材を活用したオリジナルレシピを考案し、選ばれた3品をコース料理の前菜やスープ等でご提供するものです。

同学科では、管理栄養士の養成を通じて、「食」と「栄養」を支える人材育成に取り組まれており、今年度はJA淡路日の出のご協力のもと、「淡路島たまねぎ」の栽培方法や美味しさの秘密を学ぶ研修会も実施されました。

学生ならではの自由な発想と当店スタッフの技が融合した、兵庫県産食材の新たな魅力をお届けする特別メニューをこの機会にぜひご賞味くださいませ。

【メニュー提供概要】

（１）店 舗 ： JA全農兵庫直営レストラン「神戸プレジール本店」

住 所 ： 神戸市中央区下山手通2丁目11番5号 ホテル ザ・ビー神戸 1F

電話番号：078-571-0141

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) ／ディナー17:00～22:00 (L.O. 21:00)

定休日：月曜日

店舗URL：<https://kobe-plaisir.jp/>

(2) 期間：令和7年6月3日(火)～6月27日(金)

※ご注文いただくコース内容によっては、一部メニューの提供がない場合がございます。

【コラボメニュー詳細】



■ 前菜：椎茸の二見焼き

椎茸と玉子が絶妙な組み合わせとなり、大葉の香りも愉しんでいただけます。

■ 季節のスープ：とうもろこしとトマトの冷製スープ

とうもろこしの甘味とトマトの酸味を上手く調和させた初夏にピッタリのスープです。

■ 香草味噌

バジルと淡路島たまねぎをベースとして、白味噌と一緒に練り込んだお味噌です。

お肉、お野菜に合わせてお召し上がりください。

(料理長コメント)

「若い感性ならではの着眼点や食材の組み合わせに、私たちも多くの刺激を受けました。

それぞれのアイデアを活かしつつ、私たちの経験を掛け合わせることでプレジールのオリジナルとして仕上げております。ぜひ多くの方に楽しんでいただければと思います。」

お問い合わせは、JA全農兵庫 管理部 企画広報課 石崎まで

電話：078-333-6010 メール：zz_hg_tokumei@zennoh.or.jp