

～ダイエット食の王様 フムス～

『ベーグルサンド&フムスプレート』新登場！

4月26日（水）より root caféにて販売

株式会社阪急阪神レストランズ（本社：大阪市北区/代表取締役社長 ^{もりもと まさのぶ} 森本 正伸）では、阪急三番街 南館 1階にある「カラダを根本から考える」をコンセプトに、健康づくりに役立つワークショップを開催しているカフェ「root café」（運営：インクROMプラス株式会社[大阪市西淀川区代表取締役：^{かねだ じんじろう} 金田 仁二郎]）にて、2017年4月26日（水）より、ひよこ豆で作った「フムス」を使用した「ベーグルサンド&フムスプレート」を販売いたします。

「フムス」は、トルコやギリシャなどの中東・地中海エリアで昔から食べられていた伝統料理です。海外セレブがフムスの栄養価、植物性に注目しダイエットの一環として取り上げた事により人気が高まっています。ひよこ豆を蒸して、オリーブオイル、にんにく、レモンやスパイスなどを混ぜ、すりつぶしてペースト状に仕上げます。

また、ひよこ豆は脂質が低く、その上タンパク質や食物繊維、ビタミン B、ミネラルなどが豊富で栄養価抜群のスーパーフードです。

美容と健康を気にされている方におすすめのフムス料理をお召し上がりください。

【商品情報】

◆ベーグルサンド&フムスプレート 1,200円（税込）【提供時間 14:00～L.O. 22:30】

ベーグルサンドと日替わりサラダ、フムスディップとトルティーヤチップス、スープがセットになったプレート。

もちもちベーグルにアボカド、トマト、パプリカなどの野菜をサンドした①VEGE ベーグルと蒸し鶏を甘辛ソースでサンドした②甘辛チキンベーグルの2種類をご用意しております。

フムスディップは、バジルをたっぷりを使用した①バジルフムスと、クミンとブラックペッパーを効かせた②スパイスフムスをお選びいただけます。



①VEGE ベーグル、バジルフムス



②甘辛チキンベーグル、スパイスフムス

↓ 「試食会のご案内」を次頁に記載しております ↓

◆季節野菜サラダ&フムスプレート 900円(税込)【提供時間 14:00~L.O. 22:30】

国産ケールや栄養価の高いフルティカトマト、キアヌなどを使用したボリュームたっぷりの野菜サラダ、フムスディップ、トルティーヤチップス、スープがセットになったプレート。フムスディップは、バジルをたっぷりと使用したバジルフムスと、クミンとブラックペッパーを効かせたスパイスフムスをお選びいただけます。



【試食会のご案内】

日時：2017年4月24日(月) 9:00~11:00

場所：root café

大阪市北区芝田1-1-3 阪急三番街 南館1F (BIGMAN 下)

予約：電話・メールで事前に予約をお願いします

◇本件に関するお問い合わせ先

インクromプラス株式会社 TEL:06-6471-3221 Email:info@plus-medi.com (担当:松田・矢倉)

◇注意事項

- *通常の営業時間中につき一般のお客様もおられます
- *店舗スタッフに試食会に参加の旨をお伝えください
- *撮影がある場合は事前にお知らせください(撮影用のサンプルも準備しております)
- *販売用のフムスをお土産として準備しております(お帰り際にはスタッフにお伝えください)

【店舗情報】

◇店舗名称:「root café (ルートカフェ)」

◇住所:大阪市北区芝田1-1-3

阪急三番街南館1階、阪急梅田駅「BIGMAN」下

◇電話:06-6372-5400

◇営業時間:9:00~23:00 (L.O. 22:30)

◇席数:46席(カウンター12席、テーブル席34席)、終日禁煙



※写真はすべてイメージです。

※記載情報は、発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、あらかじめご了承ください。

【お問い合わせ先】

株式会社阪急阪神レストランズ 営業企画部:下井・仲本

TEL:06-6485-2663 FAX:06-6485-2667 / E-mail:h-shimoi@hhr.co.jp

<http://www.hhr.co.jp/>

インクromプラス株式会社 担当:松田・矢倉

TEL:06-6471-3221 FAX:06-6471-3229 / E-mail:info@plus-medi.com

<http://www.plus-medi.com>