

報道機関各位  
プレスリリース



2017年11月15日

## 50周年記念 甲子園大学と阪急そばのコラボレーション 「トマたまあんかけそば・うどん」新登場！

阪急そば若菜 西宮北口店にて11月25日（土）より販売

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 森本<sup>もりもと まさのぶ</sup>正伸）は、阪急そば若菜西宮北口店にて、『トマたまあんかけそば・うどん』を11月25日（土）～12月25日（月）の期間限定で販売いたします。

今回のメニューは、本年阪急そばと同じく50周年を迎えた甲子園大学（所在地：兵庫県宝塚市／学長中村<sup>なかむら ひでお</sup>秀雄）とのコラボレーション企画で、栄養学部の学生からアイデアを募集し、プロの料理人監修のもと商品化したものです。

「あんかけ」をテーマに13種類のレシピが提出され、学生ならではの発想、斬新さ、ネーミング、栄養バランス、彩りの良さなどの項目を書類ならびに試食審査した結果、3回生の中本<sup>なかもと かな</sup>佳那さんが考案した『トマたまあんかけそば・うどん』が商品化されることになりました。

阪急沿線で50年間歩んできた“甲子園大学”と“阪急そば”は、これからも沿線地域に貢献してまいります。

### 【商品情報】 トマたまあんかけそば・うどん 550円（税込）



体の芯から温まる寒い季節に嬉しい一杯。

ふわふわに焼いた玉子の甘みとトマトの酸味、豚バラ肉のコクと旨味が混ざり合い、おろし生姜をアクセントにした風味豊かなあんだしで仕上げた絶妙な味わいの一品。

【販売期間】 11月25日（土）～12月25日（月）

【販売店舗】 阪急そば若菜 西宮北口店

### ◆甲子園大学

神戸と大阪を望む宝塚に位置する山の手キャンパス。国内に栄養学部が3大学しかなかった1967年に開学。栄養学科は、医学的、栄養学的基础に基づく質の高い管理栄養士の養成をめざします。フードデザイン学科は、食品開発をトータルで学んで「食」のプロをめざします。心理学部は、複雑で多様化する現代社会で生活する人々の「こころ」に対応する教育で、あらゆる分野で活躍できる人材を育てています。



※写真はイメージです。

※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。

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

※まずは阪急阪神レストランズへお問い合わせください

株式会社阪急阪神レストランズ

営業企画部 下井<sup>しもい ひろとし</sup> 裕利

TEL：06-6485-2663 FAX：06-6485-2667

E-mail:h-shimoi@hhr.co.jp

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

甲子園大学

学校法人甲子園学院 広報部 下田<sup>しもだ あきら</sup> 陽

TEL：0797-87-5111（代表）

090-8118-8812（下田）

E-mail:shimoda@koshien.ac.jp

<http://www.koshien.ac.jp>