

令和8年6月2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2日(火)～6月30日(火)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3弾を、令和8年6月2日(火)～6月30日(火)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、兵庫県産食材を活用したオリジナルレシピを考案し、選ばれたレシピをもとに、料理長によるアレンジを加え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、今回は料理長から直接レシピのフィードバックを受け、試食会も実施いたしました。

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。

## 【店舗・取り組み概要】

- (1) 店 舗 : J A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8年6月2日(火)~6月30日(火)  
※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 : 淡路市産の鱧のポシェ 瓜のコンポジション

初夏から夏にかけて最高の贅沢とされる、淡路市産の鱧(はも)。沸騰直前の繊細な温度でしっとりとポシェをすることで、鱧本来の上品な甘みとふっくらとした食感を最大限に引き出しました。瑞々しい瓜を様々なアプローチで表現した「コンポジション」とともに、涼やかで美しい夏の訪れを一皿でお楽しみください。

### 季節のスープ : カリフラワーのポタージュ

兵庫県産のカリフラワーと淡路島たまねぎ、2つの素材のみで仕立てた究極にシンプルなポタージュ。徹底した火入れと水分量のコントロールにより、乳製品を一切使用せず、素材本来の濃厚な甘みとピュアな旨味をダイレクトに引き出しました。シンプルだからこそ誤魔化しのきかない、大地の恵みが凝縮された深く優しい味わいをご堪能ください。



お問い合わせは、J A全農兵庫 管理部 企画広報課 橋本まで  
電話: 078-333-6010 メール: [zz\\_hg\\_tokumei@zennoh.or.jp](mailto:zz_hg_tokumei@zennoh.or.jp)