

企業×梅花女子大学食文化学科オリジナル！ ＜“さばだし”ラーメン＞10月1日(木)から販売開始！

株式会社 池田泉州銀行による異業種マッチングのサポートにより、企業×梅花女子大学食文化学部食文化学科の新たなコラボが実現！＜株式会社 鯖や＞＜株式会社 北海＞、そして＜梅花女子大学食文化学科＞が、それぞれの特徴を生かし、オリジナルラーメンを作りました。鯖やが、鯖をふんだんに使ったスープを、北海がスープにマッチする麺を、そして梅花女子大学食文化学科が、ラーメンにピッタリの具材とネーミングの考案を担当し、他には無い“さばだし”ラーメンを生み出したのです。

完成したのは以下の2メニュー！

■～魅惑の香り～サバ美人ラーメン＜塩＞ 780円(税別)

・スープ／“さばだし”塩スープ

・サバ具材／サバチャーシュー・プレーン(鯖や考案)

・野菜具材／しそ&みょうが(梅花女子大学考案)

☆脂ののったサバチャーシューに、しそとみょうががさっぱりとアクセント。女性に人気の一杯です。

■～魅惑の香り～サバスチャンラーメン＜しょうゆ＞ 780円(税別)

・スープ／“さばだし”しょうゆスープ

・サバ具材／サバチャーシュー・しょうゆ味(鯖や考案)

・野菜具材／定番コンビ(もやし・メンマ・ネギ・キクラゲ)(梅花女子大学考案)

☆風味豊かなスープに、甘めのサバチャーシューがマッチ。定番トッピングとの相性も抜群です。

販売店舗 7 店

■とろさば料理専門店 SABAR&とろさば食堂

- ・SABAR 大阪福島店
- ・SABAR 京都烏丸店
- ・SABAR 大阪南森町店
- ・SABAR 大阪天満店
- ・SABAR 東京恵比寿店
- ・SABAR 京都室町店
- ・とろさば食堂 OOTEMORI 店

魚介スープでは隠し味として使われることの多い「さばだし」を100%使ったスープの深いコク、そして斬新なトッピングとの絶妙な取り合わせを、ぜひお店でご堪能ください。

この件につきましてのお問い合わせ等は、発信者 藤原・木村までお願いいたします。

住所：〒567-8578 大阪府茨木市宿久庄 2-19-5
TEL：072-643-6343 (直通) FAX:072-643-6277
担当：企画部広報グループ 藤原・木村
E-mail：kikaku@baika.ac.jp

学校法人 梅花学園

梅花女子大学 / 大学院
梅花高等学校
梅花中学校
梅花幼稚園