

平成25年10月30日

びわこ近鉄レストラン

メニュー開発、地産商品のPRなどで滋賀短期大学とコラボ！

近鉄が直営で運営しているびわこ近鉄レストラン（大津 SA 下り線）では、滋賀の地産食材を使用した商品開発や、地産商品の販売を行っています。このたび、滋賀の食をさらに発信するため、当レストランから徒歩圏内という至近距離に立地し、地産食材を使用した料理メニューや商品開発に取り組んでいる生活学科・食健康コースを有する滋賀短期大学様と連携することを決定しました。

今後は、新メニューの開発において、学生から使用する地産食材の提案など様々なアイデアを受けて商品化していく予定です。

この第1弾の取り組みとして、10月初旬から、当レストランが開発したメニュー（下記写真参照）に使われている地産の「白みそ」をテーマに、学生による「白みそ」を使った家庭料理レシピの作成、同レストランの売店での展示、お客様への配布など、学生の協力を得て地産商品のPR活動を実施しています。

地元の学生でしか感じることのできない視点をレストラン運営に役立てるとともに、学生が自分たちで考えたアイデアを実践する場を提供することで地域との交流をさらに深めてまいりたいと考えています。



滋賀短期大学生との交流の様子



白みそを使ったレシピ「白ねぎグラタン」



近江牛と季節野菜のポトフ～白みそ仕立て～（税込1,380円、びわこ近鉄レストランで販売）

ご参考

1. 滋賀短期大学について
学校法人純美禮学園 滋賀短期大学
滋賀県大津市竜が丘 24-4
TEL : 077-524-3605
2. 今後の連携内容
 - ・ 新メニューの開発（地産食材の提案）
※開発されたメニューは、実際にレストランで販売するメニューに採用していく予定です。
 - ・ 地産商品のPR
売り場 POP 作成
地産食材を使用した家庭料理レシピの作成
 - ・ 製菓コースの学生が作ったお菓子作品の展示
（びわこ近鉄レストラン内）

以 上