

2024年10月30日

産学連携企画 池袋東武×東京家政大学
「チャレンジ・ザ・グルメ 2024～未来のグルメにチャレンジ～」
プラントベースフードを使用した新メニューを共同開発！

東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイス

東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイスでは、11月1日(金)から12月1日(日)まで産学連携企画として「**チャレンジ・ザ・グルメ 2024～未来のグルメにチャレンジ～**」を実施します。東京家政大学で栄養学を学ぶ51名の学生が健康意識の高まりや食の環境負荷への解決策として注目されている「**プラントベースフード※**」を使った新メニューをレストラン街の各店舗と開発し、43店舗で計47メニューを提供。今回は、様々なプラントベースフードを使い、学生のアイデアで各店舗の特徴を活かしたメニューをバリエーション豊富に展開します。当店はこの取り組みを通じて、若い世代を中心に新たなお客様にご来店いただけることを期待しています。

「チャレンジ・ザ・グルメ 2024～未来のグルメにチャレンジ～」スケジュール

6月上旬	使用するプラントベースフードの試食会
7月上旬～8月下旬	学生と各店舗の店長が新メニュー開発に向け、打合せ
9月上旬	学生による新メニューのプレゼンテーション
9月上旬～9月中旬	各店舗による新メニューの試作
11月1日(金)から	新メニュー提供スタート

〈写真右〉

学生と各店舗店長との打合せの様子



※プラントベースフードとは？

プラントベース (Plant-based・植物由来) とフード (Food・食品) で「植物由来の原料を用いた食品」を意味します。環境負荷や体への負担を軽減したサステナブルな加工食品です。水の利用やメタンガスの排出を抑え、地球温暖化に歯止めをかける、また特徴として消費期限が長く、食品ロスを低減できる、コレステロールや脂質が比較的低い、食物繊維が比較的に豊富などが挙げられます。

◆学生のアイデアから生まれた「プラントベースフード」使用の新メニューを計43店舗で展開！



【Old Manhattan】◆11階
「植物由来!! ダブル濃厚チーズハンバーグプレート」
2,180円(1人前)
《平日午後5時から》
肉、チーズをはじめ全てが植物由来の素材を使用したハンバーグプレート。ジューシーなプラントベースハンバーグに植物性チェダーチーズでコクと香りをプラス。

▶デリプランツチェダーチーズフミ

▶NIKUVEGEプラントチーズinハンバーグ



【ロータスパレス】◆12階
「食感豊かなごろごろ野菜のベトナムカレー」
1,430円(1人前)
大豆を原料にしたプラントベース牛肉風を使用。食感はまるで牛肉のように柔らかく、コconaツミルクの甘い香りとスパイスが引き立つベトナムカレースープとの相性抜群。

▶プラントベース牛肉風



【銀座 天龍】◆12階
「大豆ミートの回鍋肉」
1,390円(1人前)
豚肉の代わりに大型大豆たん白フィレを使用した回鍋肉。動物性脂質を抑えながらも、ごはんの進む美味しさはそのままに。

▶FISP(大型大豆たん白フィレ)



【鯛塩そば 灯花】◆13階

「ピリ辛!オーツ鯛らぁ麺」

1,050円(1人前)

濃縮タイプのオーツミルクと鯛出汁、大豆ミートのピリ辛なそばが絶妙なバランスのラーメン。

▶デリブランツオーツコンク

▶そのまま使える!まめたん



【不二家レストラン】◆13階

「5種きのこのボルチーニソースオムライス」

1,800円(1人前・ドリンク付き)

《各日販売予定10食・平日限定午後3時から》
秋の香りを存分に楽しめる5種のきのこ大豆ミートを使ったオムライス。

▶そのまま使える!まめたん



【大阪道頓堀 ぼてぢゅう】◆13階

「大豆ミートを使ったモダン焼」

1,408円(1人前)

大豆ミートを使用した新感覚モダン焼。ナスやピーマンをトッピングし、トマト風味のソースを合わせたベジタリアンの方にもオススメの一品。

▶そのまま使える!まめたん



【海鮮魚力】◆13階

「厚揚げでツナサラダサンド」

748円(1人前)《各日販売予定30食》

植物性大豆ミートと動物性ツナフレークを配合したハイブリッド型プラントベースフードを使用。ツナサラダを大胆にも厚揚げでサンド。

▶ツナマヨネーズ風SP

▶フレーバーオイル しょうが



【銀座ハゲ天】◆13階

「れんこんとさつまいもでVEGEサンド天2品盛り」

800円(1人前)

大豆ミートと植物性チーズを使用したはさみ揚げ天の2品盛り。コレステロールの大幅カットが実現。

▶NIKUVEGE生そばろ

▶デリブランツチーズ(ダイス)



【四川飯店】◆12階

「色とりどりの冬野菜きんぴら」

2,000円(1皿)

大豆で出来たお肉と季節の新鮮な野菜を使用したきんぴら。お肉不使用とは思えないボリューム感と1食分の野菜を摂取できる。

▶ソイバリュー100



【京都 茶寮翠泉】◆13階

「秋色抹茶のレアチーズケーキ」

1,540円(1皿)《数量限定》

植物性クリームチーズと植物性ホイップクリームを抹茶に合わせた風味豊かなレアチーズケーキ。

▶デリブランツホイップ

▶デリブランツチーズクリーミー



【果実園リーベル】◆11階

「ピスタチオとチーズムースのパフェ」

2,420円(1個)

プラントベースフードとピスタチオとの相性抜群。コレステロールと脂質を抑えつつもコクのあるおいしさ。

▶デリブランツホイップ

▶デリブランツチーズクリーミー



【京の鳥どころ 八起庵】◆12階

「ティラミス風プリン」

単品 528円(1個)

お食事とセット 330円(1個)

植物由来のクリームを使って3層を楽しめるティラミス風プリン。真ん中にはデリブランツホイップを使用。口に入れた瞬間とろーりとろける。

▶デリブランツホイップ

▶デリブランツオーツコンク

※掲載している写真はイメージです。仕入状況により写真と異なる場合がございます。 ※メニューの赤字は使用しているプラントベースフードの商品名です。

※表示価格は「消費税込み」の価格です。 ※数に限りがございます。 ※10月30日(水)時点の内容です。

<「チャレンジ・ザ・グルメ 2024～未来のグルメにチャレンジ～」概要>

場 所：東武百貨店 池袋本店 レストラン街スパイス 11階～15階

期 間：2024年11月1日(金)～12月1日(日)

営 業 時 間：午前11時～午後10時 ※ラストオーダーは店舗によりお時間が異なります。

店 舗：43店舗

協 賛：株式会社フードテックワン