

2025年10月21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 2025 ブロッコリーメニュー」



## 注目のブロッコリー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、10月23日(木)から12月3日(水)まで産学連携企画として「チャレンジ・ザ・グルメ **2025 ブロッコリーメニュー」**を実施します。じゃがいもが「指定野菜※」に追加された1974年以来、約50年ぶりとなる2026年4月に新たに 「ブロッコリー」が指定野菜に追加されます。今回は、今注目のブロッコリーを使った新メニューを東京家政大学で栄養学を学ぶ56名の学生が レストラン街の各店舗と開発し、43店舗で計44メニューを提供します。

当店は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ラエティ豊富に展開することにより、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 2025 ブロッコリーメニュー」スケジュール

6月上旬 参加学生の説明会

6月上旬~6月下旬 学生と各店舗担当者が新メニュー開発に向けた打合せ

7月上旬 学生による新メニューのプレゼンテーション

7月上旬~8月中旬 各店舗による新メニューの試作

〈写真右〉 10月23日(木)から 新メニュー提供スタート 学生と各店舗担当者との打合せの様子



#### ※指定野菜とは?

消費量が多く、国民生活において極めて重要な野菜として農林水産省に定められたものをいい、現在は 14 品目が指定されていますが、 2026年4月にはブロッコリーが追加され15品目となります。

## ◆学生のアイデアから生まれた「ブロッコリー」使用の新メニューを計43店舗で展開!



【果実園リーベル】◆11階 「ブロッコリーと果実の彩りあんみつ」

単品1,500円(1個)

ドリンクバーセット 1,850円(1セット) 《各日限定10食》《午後2時からのご提供》 カラフルな野菜とフルーツの下には、ブロッコリーと かぼちゃを使った2種類のムース。フルーツだけで なく、野菜の魅力を楽しめる新感覚のあんみつ。



【但馬屋珈琲店】◆11階 「ブロッコリーのきんぴらの焼きおにぎり (2個/サラダ付)」

単品 800円(1人前)

コーヒーまたは紅茶付 1,500円(1人前)

つ、どこか懐かしく、親しみやすい味わいに仕上げ ている。新しい美味しさが詰まった焼きおにぎり。



【Mia Bocca】◆11階 「北海道産牛挽肉とブロッコリーのピッツァ ビスマルク」 1,780円(1人前)

ジューシーで食べ応えのある牛肉にブロッコリーを 組合せ、ほんのり甘いはちみつを隠し味にトッピン グした、お子様から大人まで楽しめる新感覚のピッ



【妻家房~柳香姫の台所~】◆12階 「緑のパワービビンバ」

ランチ 1,790円(1人前)午後4時まで ディナー 1,890円(1人前)午後4時から ブロッコリーの美味しさ、鮮やかな緑、食感を生か したブロッコリーが主役のビビンバ。



【味乃宮川】◆12階 「ブロッコリー天 なめこあんかけ」

880円(1人前)

ほっくりとした食感と甘みが引き出された緑鮮やかな揚げブロッコリーに、なめこ餡を合わせた、 秋の味覚を楽しめる一品。



【不二家レストラン】◆13階 「ブロッコリー尽くしの緑彩やかクリームスパゲティ」 1,760円(1人前)

ブロッコリーの旨味を引き出す和風出汁をベースとしたクリームソーススパゲティに、素揚げしたスティックブロッコリーとブロッコリースプラウトをトッピングした3種のブロッコリーを味わう出汁香る緑の彩りスパゲティ。



【BATON】 ◆ 14階 「海老と国産ブロッコリーのジェノベーゼ」

1,903円(1人前) 《平日:午後5時~午後9時まで・土日祝:午後4時~午後9時までのご 提供》

ーー ジェノベーゼソースにブロッコリーを混ぜ込み、優し く新しい味わいに仕上げたジェノベーゼパスタ。



【牛カツと和定食 京都勝牛】◆12階 「ブロッコリーとわさびのクリーミーソース」 308円(1個)

ブロッコリーとクリームチーズ、わさびが織りなす新感 覚のソース。

※写真は牛ロースカツ膳2,079円とのセットです。



【美濃吉】◆15階 「海老芋とブロッコリーのコロッケ」

1,500円(1人前)《平日限定》

京野菜の海老芋とブロッコリーを合わせたコロッケ。外はサクサク、中はブロッコリーの柔らかい食感と海老芋のなめらかな食感が合わさり、優しい美味しさを感じることができる。



【ベーカリーレストラン サンマルク】◆11階 「ブロッコリーミートパイ」

単品748円、セット528円(焼き立てパン食べ放題の1品としての提供) ※マーガリンは55円(1個)サクッとしたクロワッサン生地で、ブロッコリーとミートソースを包み込んだ新しい一品。小ぶりで食べやすいサイズで、軽食やおやつにもぴったり。



【京都 茶寮翠泉】 ◆13階 「秋香る翠のひとさら お飲み物セット」

1,810円(1セット)《数量限定》

ブロッコリーピューレを加えた鮮やかな緑の生地で、まろやかな栗入りクリームを包んだロールケーキと、細かく刻んだブロッコリーを忍ばせ、コリコリとした食感が楽しい、抹茶のテリーヌ。



【青葉】 ◆13階 「ブロッコリー餡の白玉団子〜バニラアイス 添え〜 】495円(1個)

まろやかでコクのある味わいのブロッコリー餡は、もちもちの白玉と相性抜群。練りごまがブロッコリーの甘みを引き立てる新感覚の和スイーツ。

※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。

※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21日(火)時点の内容です。

#### <「チャレンジ・ザ・グルメ 2025 ブロッコリーメニュー」 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:2025年10月23日(木)~12月3日(水)

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