

2025 年 10 月 21 日

千葉のチカラを結集！船橋東武と和洋女子大学による県内の産学連携企画**千葉県の特産品を使用したオリジナルメニューを 10 月 30 日(木)より提供****「千葉県産マッシュルームを使ったグッドバランスメニューフェア」****主催：東武百貨店 船橋店／協力：和洋女子大学／後援：千葉県**

東武百貨店 船橋店では、10 月 30 日(木)から 11 月 19 日(水)まで、TOBU × 和洋女子大学「千葉県産マッシュルームを使ったグッドバランスメニューフェア」を開催します。今回は「**産出額全国 1 位を誇る千葉県産のマッシュルーム**」*を使用した船橋東武限定メニューを、レストラン・喫茶・食料品の**計 7 店舗**で提供します。食と栄養の専門家 管理栄養士を目指す家政学部 健康栄養学科の学生が、味はもちろん見た目や栄養バランスにもこだわって柔軟な発想で考案した、新感覚のメニューが登場。地域・沿線のお客様はもちろん、近年の健康食ブームに伴い若い世代のお客様のご来店にもつながるものと期待しています。*農林水産統計(令和 4 年度)

■まさかの組合せ!? 学生ならではの発想で変わり種メニューを考案**【ダッキーダック キッチン】****青じそ香るマッシュルームオムライス****単品 1,230 円/セット(サラダ+スープ+ドリンク)1,810 円**

マッシュルームを風味豊かな青じそと合わせて卵で包んだ上にマッシュルームのクリームソースをかけて、きのこの旨みを存分に楽しめる一品。それぞれの魅力を最大限に引き出し、青じそとマッシュルームのほのかな香りが絶妙に重なり合います。

■ 7 階 レストラン街**▲ 左：トマトカレー、右：ピリ辛韓国風スープ****【牛たんと和牛焼き 青葉】****マッシュルームと牛たんの味わいセット 満腹定食**

(ミニサラダ・牛はらみ・豚肩ロース・麦めし・ミニとろろ・マッシュルームと牛たんのトマトカレー・マッシュルームと牛たんの韓国風スープ・ずんだもち)

1,980 円

マッシュルーム入りのトマトカレーとピリ辛韓国風スープがボリューム満点。マッシュルームのうま味成分がお肉や野菜の味をより引き立て、心も体も満たされる定食。

■ 7 階 レストラン街**▲ マッシュルームと牛たんの味わいセット 満腹定食****【カフェカッチーヌ】****贅沢マッシュルームのワッフル～バルサミコソースを添えて～****単品 900 円/ドリンクセット 1,370 円****販売時間 11:00～17:00 〈各日 10 食限定〉**

ブラックペッパーとパルメザンチーズを練りこんだサクふわ食感のワッフルに、香ばしくソテーしたマッシュルームを贅沢にトッピング。サラダには生のマッシュルームを使い、素材本来の風味を堪能できる一皿に仕上げました。

■ 5 階 2 番地

■ ありそうでなかった！マッシュルームの揚げもの三昧



【銀座ハゲ天】

秋の味覚 マッシュルームコース

(天ぷら 6 品〈海老 2 尾、小エビとマッシュルームのかき揚げ、マッシュルームvari揚げ 3 種〉・vari揚げ 3 種〈トマトベーコン巻、マッシュルームと玉ねぎの大葉サンド揚げ、とり肉まき〉・小鉢〈マッシュルームの塩昆布和え〉) **2,300 円**

マッシュルームを主役にした、彩り豊かな天ぷら定食。マッシュルームを鶏肉やベーコンで巻いたジューシーな天ぷら、海老や玉ねぎと合わせ大葉で香ばしく揚げた天ぷらなど、一口ごとに広がる旨みと食感を楽しめます。

■ 7 階 レストラン街



【永坂更科 布屋太兵衛】

秋しぐれ

(ミニ天ぷら〈マッシュルーム、マイタケ、ししとう〉・温かいそば〈とり、チンゲン菜、えのき、マッシュルーム〉) **2,200 円**

ほっとする優しい味わいに鶏肉ときのこの旨みがありなす、満足の一杯。少し珍しいマッシュルームの天ぷらは、外はサクサク、中はジューシー。塩とつゆで違った味わいをお楽しみください。

■ 7 階 レストラン街



【いなば和幸】

マッシュルームとひれかつ定食

(マッシュルームかつ 2 ケ・一口ひれかつ 2 ケ・キャベツ・しじみ汁・ごはん・漬物 2 種・大葉塩・辛子マヨネーズ) **1,800 円**

丸ごとフライにしたマッシュルームは、本来の香りと食感をお楽しみいただけます。特製のサクサクの衣はマッシュルームのコリコリ食感と相性バツグン！あっさりとした大葉塩や、まろやかかつパンチのある辛子マヨネーズとの味わいもおすすめ。

■ 7 階 レストラン街



【メルヘン】

手作り 和マッシュルームコロッケサンド

648 円 〈各日数量限定〉

口いっぱい広がるマッシュルームの旨みとめんつゆの優しい味わいを感じる、ありそうでなかった和風コロッケ。マッシュルームのプリッとした食感とめんつゆのコクが引き立つ、唯一無二のコロッケサンド。

■ 地下 1 階 3 番地

■ 千葉県産マッシュルーム

マッシュルーム産出額全国 1 位を誇る千葉県。旭市、香取市が主産地で、一般的には傘の大きさが 4cm 前後のところ、千葉県では 10cm 前後の「ジャンボマッシュルーム」の生産も盛んです。香り高く歯ごたえがあり、濃厚な味わいのブラウン種と、ブラウン種よりも希少性が高く、香りが穏やかで上品な味わいのホワイト種があり、旬のこの時期だけでなく通年で収穫されています。



写真提供：千葉県

■コラボメニューができるまで

**7月1日(火)
顔合わせ、メニュー提案会**

学生と料理担当者の初顔合わせを実施。その後、学生が事前に考案してきたメニューをプレゼンしました。



▲顔合わせ、メニュー提案会

**7月15日(火)・8月5日(火)
試食・検討会、写真撮影**

2回の試食会で味や盛り付けなどを学生と料理担当者が一緒に確認し、改良を重ねてオリジナルメニューが完成。POP等に掲載する写真撮影も行いました。



▲試食・検討会①



▲試食・検討会②



▲写真撮影

開催概要

タイトル : TOBU × 和洋女子大学「千葉県産マッシュルームを使ったグッドバランスメニューフェア」

会 期 : 2025年10月30日(木)～11月19日(水) 21日間

参加店舗 : 東武百貨店 船橋店

7階 レストラン街 (5店舗)、5階 喫茶 (1店舗)、地下1階 食料品 (1店舗)

協 力 : 和洋女子大学 家政学部 健康栄養学科

後 援 : 千葉県

※表示価格は「消費税込み」の価格です。 ※限定数の記載のない商品も数に限りがございます。

※掲載内容が変更となる場合があります。ご報道前に広報担当へお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。