

2019年1月22日

NEWS RELEASE

報道関係者各位



**「Juicer Bar (ジューサーバー)」 × 「龍谷大学農学部」
龍谷大学農学部が育てた "バターナッツかぼちゃ" を使用した
コラボ商品「かぼちゃスープ」を
1月28日(月)から期間限定で販売します。**

株式会社京阪レストラン(大阪府中央区、代表取締役社長:立山卓司)は龍谷大学農学部(滋賀県大津市、学長:入澤崇)の牧農場で栽培された「バターナッツかぼちゃ」を使用したコラボ商品「かぼちゃスープ」を開発しました。京阪電車淀屋橋駅構内地下1階で営業中の「ジューサーバー 淀屋橋店」で1月28日(月)から期間限定で販売します。滑らかな口当たりとともにクリーミーな甘みが口いっぱいに広がる「かぼちゃスープ」をこの機会にぜひご賞味ください。

コラボ商品「かぼちゃスープ」概要

◇商品名:「かぼちゃスープ」

◇販売開始日:2019年1月28日(月)～
※入荷がなくなり次第終了します。

◇販売店舗:ジューサーバー 淀屋橋店
京阪淀屋橋駅構内 地下1階

◇価格:280円(税込み)



◇内容:龍谷大学農学部の牧農場で栽培された「バターナッツかぼちゃ」を使用した「Juicer Bar(ジューサーバー)」×「龍谷大学農学部」のコラボ商品が登場。滑らかな口当たりとともにクリーミーな甘みが口いっぱいに広がる「かぼちゃスープ」です。

※仕入れの状況によりメニュー内容は予告なく変更する場合があります。

※写真画像はイメージです。

◇大学受験を控える受験生の心と体を温める 1 杯を

龍谷大学農学部が丁寧に育てた「バターナッツかぼちゃ」を使用したコラボ商品「かぼちゃスープ」は、受験シーズンに合わせたこの時期限定での販売となります。寒い冬に大学受験を控える学生らをスペシャルな温かい飲み物の提供で応援したいという龍谷大学農学部の思いが詰まった「受験生応援スープ」でもあります。受験勉強の日々や受験会場への行き帰りにホッと一息ついてほしい。心と体が温まる特別な 1 杯をお届けします。

◇農学部生が育てた作物を商品として販売するプロジェクト

龍谷大学農学部では学生が牧農場で栽培し収穫した作物をどのように商品化し販売するのかという一連の流れを学ぶ機会を設けています。本プロジェクトでは素材や産地にこだわった野菜や果物などをフレッシュジュースやスープにして提供している「ジュースバー」と連携。バターのようなクリーミーさとナッツのようなコクと風味が特徴の今回使用する作物「バターナッツかぼちゃ」は、スープにすることでその特徴が活かされ美味しくなることから、「Juicer Bar (ジュースバー)」と「龍谷大学農学部」とのコラボレーションが実現し、新商品として「かぼちゃスープ」が誕生しました。



店舗概要

店 舗 名：ジュースバー 淀屋橋店

住 所：〒541-0041 大阪市中央区北浜 3-1-25 京阪淀屋橋駅構内地下 1 階

運 営：株式会社京阪レストラン

営業時間：月～金／7:30～21:30 土日祝／7:30～21:00

定 休 日：なし

以上

◇本件に関するお問い合わせは下記までお願いします◇

株式会社京阪レストラン 企画部 薩摩、岸本

TEL:06-6942-1712 FAX:06-6942-1718

MAIL: eigyo.kikaku@keihan-r.co.jp

HP: <http://www.keihan-r.co.jp/>