



## パソナグループ 淡路島ニュースレポート vol.10

～植物性食品のみを使用した「ヴィーガン料理」特集！～

株式会社パソナグループが、淡路島で展開する「HELLO KITTY SHOW BOX」や「のじまスコーラ」などの最新情報を公開いたします。

パソナグループでは、淡路島の自然や食を通じて、島内外の方々の交流を生み、地域の魅力を発信できる施設運営を目指しており、新たなメニュー開発やイベントなどを定期的に行っています。

「淡路島ニュースレポート」を通じて、今後も各施設の新メニューや、季節のイベントなどの情報を発信いたします。

### 【HELLO KITTY SHOW BOX】

#### ■ヴィーガンミックスジュースなどが楽しめるカフェタイム開始！■

HELLO KITTY SHOW BOX では、カフェタイムがリニューアル。これまで完全入れ替え制だったカフェタイムが入退場自由になっただけでなく、ヴィーガンスイーツbuffetがリニューアル！カフェタイム限定で、マカロン、クッキー、フルーツポンチ、ヴィーガンミックスジュースが登場！スイーツをさらにお楽しみいただけます。また、握手券付きチケットを購入した方は、グリーティングショーの後にハローキティと一緒に写真撮影ができます！

パワーアップしたカフェタイムにぜひお越しくださいませ！

期 間：2月1日（土）～

カフェ営業時間：14：00～17：00（最終入店 16:30）

※グリーティングは 14：30～/16：30～の全 2 回

料 金：2,500 円

2,980 円（写真・握手券チケット）

※4 歳～12 歳 半額、3 歳以下 無料

※HELLO KITTY SHOW BOX とは…施設全体が“驚きに溢れる”をコンセプトにしたお客様に驚きや感動を与えるシアターレストラン

<https://awajiresort.com/hellokittyshowbox/>



▲マカロンタワーがインスタ映え！これもすべてヴィーガン料理！

© 1976. 2020 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. G604324

### 【のじまスコーラ】



#### ■淡路島産野菜を使用した「ヴィーガンコース」が登場！■

世界 1,000 人のシェフに選ばれた「地産地消の匠」である奥田政行シェフが手掛けるレストラン・スコーラで待望の「ヴィーガンコース」がスタート！野菜はもちろんすべて淡路島産のものを使用。奥田政行シェフ厳選の日本の米 100%で作った米麺「J 麺」を使用したパスタがおススメです！淡路島の新鮮な野菜を使用した美味しいヴィーガン料理をぜひご賞味くださいませ。

営業時間：11:30～15:00 (L.O.14:00)

18:00～21:00 (L.O 20:00)

料 金：・Verdure～野菜～ 5,800 円

・Sofia～聡明な人～ 7,000 円

※上記、シェフのおまかせコースです

注意事項：・3 営業日前までに要予約

・メニュー内容は仕入れ等の都合により変更の可能性あり



▲日本米 100%使用の米麺「J 麺」を使用した「春キャベツと菜の花の pasta」麺

※のじまスコーラとは…レストラン、カフェ、マルシェ、動物園をもつ、元小学校をリノベーションした複合施設 <https://www.nojima-scuola.com/>

## 【パソナふるさとインキュベーション】

### ■「ヴィーガンスイーツ研究所」淡路市夢舞台にオープン！■

兵庫県 ひょうご「食」担当参与であり、世界ベストシェフに選ばれた山下春幸シェフ監修のもと、植物性食品のみを使用した和洋菓子スイーツを製造する「ヴィーガンスイーツ研究所」を淡路市夢舞台展望テラス2階に開設しました！本研究所では、「美味しく健康にも良いスイーツ」をテーマに、小麦の代わりに淡路島産の米粉、生クリーム代わりに豆乳クリームを使用した、見た目も華やかなケーキをはじめ、豆乳プリンや旬のフルーツゼリーなど、20種類以上のヴィーガンスイーツを開発！開発したスイーツはHELLO KITTY SHOW BOX やオーシャンテラスで提供します！

開設日：2月15日（土）

住所：兵庫県淡路市夢舞台2番地 展望テラス2階

監修：山下 春幸

所長：佐和 大輔



#### <ヴィーガンスイーツ研究所 監修 山下春幸プロフィール>

1969年生まれ(兵庫県神戸市出身)、大阪藝術大学芸術学部卒。2010年シンガポール、2012年アラブ首長国連邦にて開催されたワールドグルメサミットに日本代表として出場。2010年にはその年の最も優れたシェフに選出。現在は、国内外で10店舗展開するほか、国際食品や国内外輸出入政府関係のアドバイザー、全国各地での指導・講演など幅広い活動を行う。

ジャパニーズマスターシェフ/WFP国連世界食糧計画顧問  
/兵庫県 ひょうご「食」担当参与



#### 「ヴィーガンスイーツ研究所」に対する山下春幸シェフの想い

2020年、日本は歴史的なオリンピックイヤーを迎え、さらに多くの国の方々が日本に来られます。食の世界でも「ヴィーガン元年」を迎えると考えており、綺麗で美味しく、心が安らぎ、更に健康になれる夢の様な和洋菓子にも着目いたしました。そしてこの度、宗教、国籍、文化、習慣、アレルギー、持病、未病、多くの問題を超越できみんなが笑顔になる美味しさと時間を求め、いにしえより「御食国」と呼ばれたここ淡路島に日本でも類をみないこの「ヴィーガンスイーツ研究所」を設立いたしました。誰もが健康で笑顔になれる料理を目指し、さらなる研究開発、可能性を求めてまいります。

#### <ヴィーガンスイーツ研究所 所長 佐和大輔プロフィール>

1986年生まれ。兵庫県洲本市出身。神戸国際調理製菓専門学校卒。卒業後は、京都のパティスリーに就職し、4年間パティシエを務めた。その後、イタリアンやフレンチなど多岐にわたる料理を学ぶ。地元・淡路島に戻り、「オーシャンテラス」の料理長を務め、2020年2月より「ヴィーガンスイーツ研究所」所長に就任。

