

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か50の食財× 料理長のスペシヤリテ



パスタ&ピッツァ デルパパさんプラザ店 料理長 花谷 亮斗

十六穀米と春の彩り野菜ドリア

(サラダ・ドリンクバー付) (546kcal)

1,380円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部
清水典子准教授、永井純子氏

ビタミン・ミネラルたっぷりメニューで、疲れた身体をリフレッシュ!

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシヤリテ



加西サービスエリア (下り) レストラン 統括料理長 小野 弘

春の味覚「旬彩」ご膳

(585 Kcal)

1,480円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部

清水典子准教授、永井純子氏

春の訪れとともに身体にたっぷり栄養を補給できるメニューです。

シンエーフーツ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシヤリテ



懐石料理 東京田村 料理長 山岡 一

豆乳鍋ととろろごはん春の装い

(1,245kcal)

4,400円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部
清水典子准教授、永井純子氏

ボリューム満点、和食フルコース。
時間をかけて食して身体をリフレッシュしませんか？

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシャリテ



レストラン 神戸チーズ 料理長 松岡 学

彩り野菜たっぷりラクレットチキンと
十六穀米のシーフードドリヤ (1,031 Kcal)

2,750円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部
清水典子准教授、永井純子氏

デザートに、牛乳（ヨーグルト・アイスクリーム）を選んで、強い骨作り、骨粗鬆症予防の目標達成！

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシヤリテ



バーベキュー&レストラン シープベル 料理長 清水 恒夫

六甲山牧場リコッタチーズ入り
ラム肉のタコライス (スープ・サラダ付)

(923kcal)

1,485円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部
清水典子准教授、永井純子氏

主役は野菜、それともお肉？バランスが取れた料理で幸福度がアップ
しますように。

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシャリテ



花と緑のレストハウス フルーリ 料理長 藤原 茂

鏡華ご膳

(759kcal)

2,000円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部
清水典子准教授、永井純子氏

自然の中で緩やかな時の流れを感じながらいただく彩り豊かな料理に、
心も身体もバージョンアップ！

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシャリテ



中国料理 金龍閣デュオこうべ店 料理長 角野 卓司

ちゃんぽんセット

(968kcal)

1,480円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部
清水典子准教授、永井純子氏

野菜たっぷりの欲張りメニューで、心も体もgoodバランスな1日に。

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシャリテ



中国料理 金龍閣名谷店 料理長 先谷 卓磨

春の彩り中華セット

(535kcal)

1,650円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部

清水典子准教授、永井純子氏

海の幸、山の幸を味わいながらビタミン・ミネラルたっぷりの中華粥で癒されましょう！

シンエーフーズ株式会社
創業祭
第3弾

産学連携

彩り豊か 50の食財× 料理長のスペシャリテ



垂水ゴルフ倶楽部レストラン 料理長 矢野 隆志

春の食財彩りご膳

(733kcal)

1,800円 (税込)

監修

神戸女子大学 家政学部
清水典子准教授、永井純子氏

あなたの食事は、楽しみ？疲労回復？体力アップ？午後のプレーに希望と夢を！