高校生発!谷地高生とひなの湯『湯楽亭』がコラボした 地元食材満載のランチプレートを販売します!

県立谷地高等学校・河北町・(株)かほくらし社の産学官連携「かほく探求実践プロジェクト」の第3弾企画として、谷地高生とひなの湯「湯楽亭」がコラボ開発したメニューの試食会を執り行います。つきましては、下記の通り、試食会を実施しますので、ご予定をご確認の上、取材をお願い致します。

■谷地高×湯楽亭 コラボメニュー試食会 概要

- (1) 日時: 令和4年3月4日(金) 12:15-13:15
- (2)場所:ベに花温泉ひなの湯(山形県西村山郡河北町谷地字下野 269番地)
- (3) その他: 当日は報道関係者の皆様はもちろん、開発に携わった生徒、河北町長等にもメニュー試食をしていただきます。

■開発メニューについて

コロナ禍で集客が落ち込んでいる、ひなの湯と「湯楽亭」への誘客につなげようと、谷 地高生が地元食材を使ったメニューアイデアを考案し、ひなの湯「湯楽亭」が形に。「魅 力的なアイデアが多すぎて1つに絞れない」という嬉しい悩みを経て、生徒のアイデアを たっぷり詰め込んだワンプレートが生まれました。コンセプトは【大人のお子様ランチ】。常連のお客さんは勿論、大人の階段を登る生徒自身も食べにいきたいと思うような メニューが完成しました!

【メニュー内容】

- ・かほくイタリア野菜の素揚げカレー
- ・河北町産秘伝豆のカニクリームコロッケ
- ・和田酒造の酒粕とキノコのパスタ

など全8品をワンプレートで提供いたします!

■メニューの販売に関する情報

(1) 販売期間: 令和4年3月5日(土)~3月31日(木)

(2) 提供場所:ベに花温泉ひなの湯「湯楽亭」 ※テイクアウトでの提供等も検討しています。

(3) 販売価格: 1000円(税込)



【本プレスリリースに関する取材の申込み・お問い合わせ先】

株式会社かほくらし社(河北町商工会) 担当:芦埜、菊地

TEL: 0237-73-2122 (河北町商工会) MAIL: k kikuchi@kahokurashisha.com