

飲み込むのが苦手な方向けの柔らかい非常食をプロの洋食シェフが一手間でごちそうに 兵庫県・西宮の老舗洋食店が“非常洋食”第2弾 10月12日開始 ～アレンジレシピも同時に提供。ご家庭で家族みんなで楽しめます～

10月11日 11時～15時30分 メディア試食会実施

場所：土筆苑（兵庫県西宮市高松町11-2、阪急西宮北口駅から徒歩3分）

西宮の老舗洋食店「洋食とワインのお店 土筆苑」（兵庫県西宮市高松町11-2）は10月12日、噛むことや飲み込む動作が苦手な人に向けた柔らかい非常食を持ち込むと、素敵な洋食にアレンジする「非常洋食」サービスを始めます。アレンジレシピもお渡ししてご家庭でみなさまで楽しんでいただき、「こんな非常食もあるんだ」と知っていただく企画です。



■噛まずに食べられる、ムース状の非常食。プロの洋食シェフによるアレンジレシピで楽しく消費

土筆苑では2019年から、期限が迫った非常食を持ち込むと、おいしい洋食にアレンジする「非常洋食」サービスを始めました。シェフの大谷自身も防災に関する知識を高めるため、2020年12月に防災士の資格を取りました。非常洋食は大きな反響があり、講演会の出演や取材を受ける中で、防災グッズを扱う企業と話をすることがありました。担当者の方が「柔らかい非常食はおいしいものが少ない。家庭でアレンジしようにも幅がせまく、賞味期限が切れたら捨ててしまう人が多い」という話を聞きました。

そこで今回は柔らかい非常食のアレンジレシピを考案。洋食の知識を生かしてご家庭では思いつかないアレンジで、調理しにくい柔らかい非常食もおいしく召し上がれるよう仕上げました。レシピも一緒にお渡ししますので、ご家庭でそのまま再現していただけます。

企画を通して、これまで捨てていた柔らかい非常食を無駄なく食べていただくと同時に、「柔らかい非常食が存在する」ということを家族みなさまで知ってもらい、防災に関する知識も増やしていただけたらと思っております。

■今後の予定

土筆苑は防災グッズの専門店「株式会社MT-NET」（兵庫県神戸市）と協力し、アレンジレシピの開発を進めていきます。高齢者人口が増加する一方、福祉施設では人手不足が問題となっています。今後は福祉施設などへ試験的に導入いただき、いずれは非常食とアレンジレシピがセットになった商品を開発したいと考えています。

■企画概要

企画名：非常洋食 第2弾

開始日：2021年10月12日～

価格：1,070（そなえ）円

※ディナー帯のみのご提供となります ※事前にご予約下さい

<メディア試食会概要>

日時：10月11日（月） 11時～

場所：「洋食とワインのお店 土筆苑」

※ 阪急西宮北口駅下車 東出口より150m。阪急西宮ガーデンズ北側の交番の後ろ、赤い屋根が目印です。

ご出席いただける際はお手数ですが、FAXにて返信シートをお送りくださいませ

<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

洋食とワインのお店土筆苑 広報事務局 担当：八尾・田村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「洋食とワインのお店 土筆苑」詳細

住 所：兵庫県西宮市高松町11-2

電話番号：0798-65-3366

営業時間：ランチ＝11時～15時30分(L.o 15時)、ディナー＝17時～22時(L.o 21時)

※行政の指示に従って営業します

席 数：34席

H P：<https://www.tsukushien.com/>



【鶏と野菜の中華風クリーム煮】

牛乳、生クリームを加えて、仕上げのごま油で香りをつけ、彩りにブロッコリーを添えました

【温野菜サラダかれのいのマヨソースがけ】

温めたカレイのペーストをマヨネーズ、粉チーズを加え、よく混ぜます

アスパラ、オクラ、ブロッコリーなどの温野菜にかけてアクセントにピンクペッパーを散らしました



【いわしと梅としめじの Pasta】

温めたいわし梅煮に、オリーブオイルを加えてまぜます
茹でた Pasta と、しめじとからめ、刻んだ大葉を乗せて完成

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

■「非常洋食第2弾」メディア試食会のお知らせ■

日時：10月11日(月)11時～15時30分（受付開始：10時30分～）3部制

場所：「洋食とワインのお店 土筆苑」（住所：兵庫県西宮市高松町11-2）

内容：(1)シェフから趣旨のご説明 (2)料理の撮影
(3)試食会 (4)個別取材

※誠にお手数ではございますが10月8日(金)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。
※日程が合わないメディア様は別日で調整させていただきます。お気軽にお申し付けください。

来店予定時刻 11時～ 12時30分～ 14時～

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2021年 () 月 () 日

御名前 計 () 名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

個別取材のご希望 有（シェフ or MT-NET担当者） ・ 無

備考
