

惣菜コラボ企画スタート！

帝塚山学院大学 人間科学部 × なな菜

NANASAI

帝塚山学院大学食物栄養学科3年生のアイデアをもとに、
 なな菜がおすすめる惣菜を販売します！
 野菜やお惣菜をバランスよく取りたい！冷めても美味しい、食べたい
 買いたい惣菜作りをコラボしました。ぜひご賞味ください。

商品の販売は、ランチや単品などご提供致します。
 また日によって取り扱っていない場合がございますのでご了承ください。



プロセスチーズのサンドフライ

おやつにも！お弁当にも！
 アンチョビとチーズが入った新食感の
 おいしいフライです。



じゃがいもガレット



きのこのオムレツ



鶏もも肉の
 ローストバジル風味



ミネストローネ



カブとヨーグルトの
 味噌チーズグラッセ



サバの味噌ワイン煮



惣菜メーカーと共同開発

ホテル日航大阪とのスイーツコラボ(第3弾 有平糖あめ)に
 続いて、惣菜メーカー「なな菜(ななさい)」とメニューを開発しま
 した。

食物栄養学科3年生72人の約300のアイデアの中から、7作
 品が選ばれ販売されており、朝日新聞にも紹介されました
 (2013.2.14 掲載)。

今回、高島屋堺東店で4/10~4/16に開催される「南大阪うま
 いもの大会」でプロセスチーズのサンドフライが販売されます。

堺の素敵を再発見。We Love SAKAI
 フェア

南大阪うまいもの大会

人気店の味、地元食材を使ったメニュー。
 南大阪のうまいもんが一堂に集合します！

プロセスチーズの
 サンドフライ

高 Takashimaya SAKAI

■4月10日(水)→16日(火)
 ■8階催会場 ※最終日は午後3時閉場。

安心・安全な食材を使った手作りのお惣菜やお弁当。
 和風・洋風・中華風など多彩な味わいをご用意。
 <デリキッチンなな菜/堺区北花田町>

高島屋 チラシより抜粋