

主催:三島商工会議所 飲食・旅館業部会
飲食店×学生地元食材メニュー開発・発信プロジェクト

学生が考案する地元食材を使用した 新メニューが各店舗にて販売開始!!

[2月限定]クーポン券を各店舗へ持参し、新メニューを
注文して頂きますとプレゼント等がもらえます。

※販売期間中でも仕入れの状況により、終了することがあります。

店舗情報はQRコードから!

keitanSweets×日本大学短期大学部 食物栄養学科

三島のキャロットタタン

販売期間:2月1日~3月末頃

※人参の入荷ができなくなり次第、販売終了

1個 500円



三島人参、三島はちみつ、三島の卵(けさたま)などのとれたての三島の材料で作りました。人参のほっこりした甘さを活かし、キャラメルとくるみを一緒に合わせる事で食感や風味も楽しめます。

みしまプラザホテル×日本大学短期大学部 食物栄養学科

三島甘藷の大学芋タルト

販売期間:2月1日~2月末頃

※三島甘藷の入荷ができなくなり次第、販売終了

1個 500円



生地にダイヤモンドのアーモンドクリームを使用し、甘く煮た甘藷の角煮を6個加えました。トッピングでは2種類のクリームを贅沢に使用します。イチゴや切りの大学芋と立方体のようなかんの組み合わせが可愛い可愛いオシャレなタルトです。

mogu-mogu×日本大学短期大学部 食物栄養学科

西麓白菜の和風メンチ

販売期間:2月1日~3月末頃

※三ツ谷白菜の入荷ができなくなり次第、販売終了

1個 250円



大きく組みじんに切った白菜がシャキシャキ!ゼラチンを使用することにより、ジューシーな味わい!白菜の味を引き立てる味噌&出汁の和風な味付け。白菜のみもと食感を楽しむソース不要のメンチです。

RAI4×日本大学短期大学部 食物栄養学科

ミルフィーユポテ豚

販売期間:2月1日~3月末頃

1個 600円



三島馬鈴薯と箱根山麓豚を何層にも重ねたミルフィーユコロッケ!オーブンで焼くことで表面はカリカリの食感!美味しいことまちがいなし!馬鈴薯と豚肉で食べ応え抜群の逸品の断面も楽しみながら食べて頂きたいです。

ロザート×知徳高校 料理部

新食感!シャキ!ほろっ? 三島野菜のイタリアンカレー

販売期間:2月1日~

※土日のランチのみ(11:30-14:30)

1皿 1,200円



箱根西麓三島野菜をはじめ地元の食材を使用したトマトベースのカレーです。ボリュームや辛さの調節が出来るように工夫し、食感や彩りにこだわりました。幅広い世代に満足していただける一品です。

keitanSweets
三島市南町8-4

三島のキャロットタタン
注文のお客様に
クッキー1つ
プレゼント券
2月29日(木)まで

みしまプラザホテル
三島市本町14-31

三島甘藷の大学芋タルト
注文のお客様に
クッキー1つ
プレゼント券
2月29日(木)まで

mogu-mogu
三島市大宮町3-14-14

西麓白菜の和風メンチ
注文のお客様に
肉団子1つ
プレゼント券
2月29日(木)まで

RAI 4
三島市広小路町12-11

ミルフィーユポテ豚
注文のお客様に
ドリンク1杯
サービス券
2月29日(木)まで

ロザート
三島市芝本町5-23

新食感!シャキ!ほろっ?
三島野菜のイタリアンカレー
注文のお客様に
ドリンク1杯
サービス券
2月29日(木)まで