

News letter

報道関係者各位

**【三井ガーデンホテル熊本】産学連携プロジェクト
熊本学園大学の学生が地元名産品を使った新メニューを考案！
12月13日(金)より朝食メニューとして提供開始**

株式会社三井不動産ホテルマネジメント（本社：東京都中央区、代表取締役社長：雀部優）が運営する「三井ガーデンホテル熊本」（所在：熊本市中央区紺屋今町1-20）は、「熊本学園大学商学部」と共同で「朝食プロジェクト」を行いました。本プロジェクトで学生が考案した「新(あら)茶漬け」「みかん生絞りジュース」を2024年12月13日(金)よりご提供します。



本プロジェクトは、同大学波積ゼミに在籍する学生が、三井ガーデンホテルが掲げる「楽しみになる朝食」をテーマに、朝食で提供する新商品を開発するというもの。学生は、「ターゲット層」「コスト計算」「情報発信」などの企画を立案し、ホテルに対してプレゼンテーションを行いました。厳正なる審査の結果、最優秀賞に「みかん生絞りジュース」、アイデア賞に「新茶漬け」が選ばれました。この2つのメニューを新商品として、「三井ガーデンホテル熊本」の朝食にて提供いたします。

■熊本学園大学 新 琴美 さん考案 「新(あら)茶漬け」
熊本県産のお米と全国2位の漁獲量を誇る真鯛をメインとしたお茶漬けです。

ホテル一押しのトッピングを複数用意しており、好みの味にアレンジできるほか、“忙しい朝の時間”や“食欲がない朝”にも、あっさりお手軽にお召し上がりいただけるメニューです。

【提供期間】2024年12月13日(金)～常設メニュー

※仕入れ状況等により提供を予告なく終了する場合がございます。



■期間限定「みかん生絞りジュース」

熊本の名産品である柑橘系の果物を使用し、しぼりたてをご提供する「みかん生絞りジュース」です。

また、12月24日（火）25日（水）の朝食限定では、柑橘系の果物容器にてご提供いたします。

【提供期間】2024年12月13日（金）～12月27日（金）



■熊本学園大学×三井ガーデンホテル熊本 産学連携プロジェクト

フードビジネスを専門とする波積真理教授のゼミの学生とともにホテル朝食の魅力向上に取り組むプロジェクトを実施。学生は、「楽しみになる朝食」をテーマに、新メニュー開発のほか、照明や季節に応じた朝食会場の空間づくり等を提案。ホテル側は運営に基づいた意見や統計データからのフィードバックと、発売に向けた調整を行ないました。



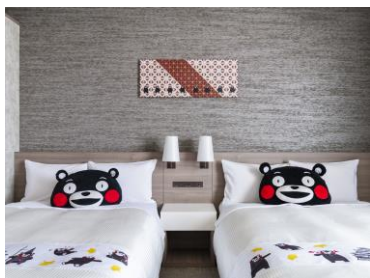
■参加学生のコメント

「小さい頃にホテルで体験した生絞りジュースをアイデアに体験型の朝食ができないかと考えた。『印象に残る体験』+『熊本名産みかん』を組み合わせることにより、思い出に残る朝食を提案できると思った。」

「ホスピタリティやホテルに興味がある学生がたくさん集まっていて、企画を任されることはとても光栄で挑戦できる良い機会と思い、皆で前向きな気持ちで取り組んだ。」

■三井ガーデンホテル熊本について

JR「熊本駅」より「熊本駅前駅」経由で「辛島町駅」下車、徒歩約5分。熊本城や繁華街まで徒歩圏内と、観光拠点に最適な場所に立地。「くまモン」をモチーフにした客室「くまRoom®」や、だご汁や辛子蓮根などの郷土料理が味わえる朝食など、熊本の魅力あふれる滞在をご提供いたします。



〈朝食詳細〉

ビュッフェスタイルでお楽しみいただくご朝食は、和洋バラエティー豊富なメニューに加えて、熊本の郷土料理を取り揃えております。受け継がれる自慢の味を、季節ごとの旬の献立でご紹介いたします。味覚の彩り豊かな熊本の朝を、心ゆくまでご堪能ください。

提供時間 06:30～10:00（最終入店 09:30）

提供場所 2F レストラン ガーデンカフェ

提供金額 1,980円（税込）

■「三井ガーデンホテル熊本」公式 WEB サイト

<https://www.gardenhotels.co.jp/kumamoto/>

【住所】

〒860-0012 熊本市中央区紺屋今町 1-20

【アクセス】

JR 熊本駅より熊本駅前駅経由で辛島町駅下車、徒歩 5 分

阿蘇熊本空港よりリムジンバスで約 50 分、桜町バスターミナル下車徒歩約 7 分

—本件に関する報道関係お問合せ先—

株式会社三井不動産ホテルマネジメント ブランドプロモーション推進部 成宮 03-3548-0337