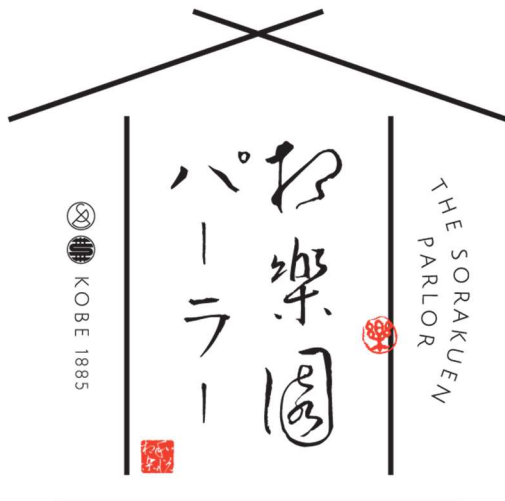


THE SORAKUENが提供する  
海の日特別企画・サステイナブルコースで「幸えび」採用決定



百年の歴史を誇る神戸・相楽園の「THE SORAKUEN」において、海の日特別企画として創作したサステイナブルコースの中で「幸えび」の提供が決まりました。SDGsに寄与した上記のコースは7月13日(木)から17日(月祝)までの期間限定で実施されます。



“豊かな海の資源を未来へつなぐ”ことを目的に地元・兵庫の漁港との協力だけでなく、陸上養殖で育てた「幸えび」に注目。サステイナブルコースにて、「幸えび」が提供されることが決定いたしました。若手の料理人やサービススタッフが積極的に関わり、持続可能な環境・社会について考えることで、食・資源と人の未来を繋ぐきっかけにすることも大切なテーマにした次世代につなげていくプロジェクトです。

「幸えび」は屋内型閉鎖循環式エビ養殖「ISPS」を採用し、与える餌・水にこだわり、無薬品・無添加で安全安定な生産・販売を行っています。また、頭から尻尾まで殻ごといただける「幸えび」はフードロス削減にも寄与しているサステナブルな食材です。陸から陸へ、幸せを運ぶ「幸えび」を、ぜひTHE SORAKUENにてお召し上がりください。

---

<詳細>

THE SORAKUEN《海の日特別企画》

サステナブルコースランチ&ディナー

日時: 7月13日(木)~17日(月祝) 11:30~13:00(L.O)

7月15日(土)16日(日)のみ17:30~19:00(L.O)も開催 各8組限定

場所: THE SORAKUEN「相楽園パーラー」<https://www.the-sorakuen.jp/cafe/>

金額: 3,850円(税込) ランチ、ディナー共通

コース: 海の豊かさを守るための特別メニュー(4皿/前菜二皿・メイン・デザート)

干物・へしこなど昔から伝わる郷土料理を“サステナブルキューイジーヌ”とらえたチャレンジも行われます。

予約: 完全予約制予約サイトはこちら↓

<https://www.tablecheck.com/shops/the-sorakuen-cafe/reserve>