

アパホテルと明治ブルガリアヨーグルトが夢の共演 『40-50』記念 コラボメニュー登場！

アパホテルネットワークとして全国最大の893ホテル128,604室(建築・設計中・海外、FC、アパ直参画ホテルを含む)を展開するアパホテル株式会社(本社：東京都港区赤坂3-2-3、取締役社長：元谷 芙美子)は、第1号ホテルであるアパホテル〈金沢片町〉が本年12月12日(木)に開業40周年を迎える。

また、株式会社 明治(本社：東京都中央区京2-2-1、代表取締役社長：松田 克也、以下明治)は、看板商品であり“ヨーグルトの正統”としても知られる明治ブルガリアヨーグルトの販売開始から本年50周年を迎えた。

そこで今回、アパホテル直営レストラン ラ・ベランダ全店にて両社の『40-50』(フォーティー・フィフティー)記念のコラボレーションとして、12月1日(日)から1月31日(金)までの2か月間、明治ブルガリアヨーグルトを使用したコラボメニュー計6品を期間限定で提供する。

【実施期間】2024年12月1日(日)～2025年1月31日(金)(62日間)

【実施店舗】アパホテル直営レストラン ラ・ベランダ全店

※その他一部レストランでも提供予定

【コラボレーションレシピ】

メニュー名	ホテル特製タルトフランベ プルマンホワイト仕立て
	
説明	タルトフランベはフランスアルザス地方の郷土料理で、薄い生地にフロマージュブランや生クリーム、玉ねぎや細切りベーコンを乗せて焼き上げた料理が主流となっている。 今回は朝食でも提供しているホテルブレッドに、水切りした明治ブルガリアヨーグルトに隠し味で味噌を加え、チーズを乗せて焼き上げた。また、食感をお楽しみいただくために玉ねぎはオニオンフライにしてトッピングでクレソンのサラダも添えた。味噌を取り入れたことによって、発酵食品同士が重なり合い明治ブルガリアヨーグルト本来の製品の良さに深みが加わり、朝食からバーでのお酒のおつまみにもなる一品に仕上がった。
提供期間	12月1日(日)～12月31日(火)
使用商品	明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン

メニュー名	シュー オ ブラン
説明	 <p>フランス語で白いキャベツという意味のシュー オ ブランは、明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン HOME MADE STORY の自然な酸味と白ワイン香るキャベツの甘みをシュークルートのよ うに仕立てることで、食感のシャキシャキ感とクリーミーさが絶妙な味わいを演出。 サラダのトッピングだけでなくサンドや自慢のアパ社長カレーとのトッピングとしても楽しめる。</p>
提供期間	12月1日(日)～12月31日(火)
使用商品	明治ブルガリアヨーグルト LB81 プレーン HOME MADE STORY

メニュー名	ホテル特製 スーパープチアメリカンドッグ 
-------	---

説明	レストランのブランチ・ランチタイムでも人気を博しているミニアメリカンドッグを、今回のコラボでは生地に明治ブルガリアヨーグルトを練り込み、さらにソースとしてもヨーグルトを使用することで、さっぱりと食べやすくなり渾身の一品として仕上げた。
提供期間	1月1日(水)～1月31日(金)
使用商品	明治ブルガリアヨーグルトLB81 プレーン

メニュー名	ローズの低温調理野菜のヨーグルト漬け添え
-------	----------------------



説明	豚肉をニンニク、ローズマリーなどでマリネし低温でじっくり火を入れ、表面をさっと焼いた豚肉にヨーグルトでマリネしたお野菜と今の時期に美味しいイチジクと秋茄子を天ぷらにして添えた。さらに、パプリカのブルーソースと明治ブルガリアヨーグルトソースの2色のハーモニーは、見た目と味の二刀流の変化も楽しむことができる。
----	---

提供期間	12月1日(日)～1月31日(金) ※ブランチ営業店舗での提供
使用商品	明治ブルガリアヨーグルトLB81 プレーン

メニュー名	健康飲料 ヨーグルトシェイクアップ
-------	-------------------



説明	明治ブルガリアのむヨーグルトを凍らせてバナナと豆乳でミキサーにかけてシェイクにし、アクセントとしてバナナのキャラメリゼを添えた。 できたてのとろとした状態の時と、少し溶けてきたドリンクの状態での変化も楽しめる。
提供期間	12月1日(日)～1月31日(金)
使用商品	明治ブルガリアヨーグルトLB81 プレーンドリンクタイプ

メニュー名	最強のヨーグルトクリームプリン 40-50 『フォーティー・フィフティー』
	
説明	1号店アパホテル〈金沢片町〉開業40周年と明治ブルガリアヨーグルト誕生50周年にちなんで命名。レストラン各店で朝食時に地産地消のご当地たまごを使用しており、各地域で違うこだわりの卵のプリンが出来上がるのが最強たる理由。 プリンを器の4割、明治ブルガリアヨーグルトのクリームムースを5割、その間にまとめ役としてスポンジ生地とキャラメルソースを忍ばせた一品となった。
提供期間	12月1日(日)～1月31日(金)
使用商品	明治ブルガリアヨーグルトLB81 プレーン

【株式会社 明治】

本社所在地：東京都中央区京橋二丁目2番1号

代表者：代表取締役社長 松田 克也

事業内容：牛乳・乳製品、菓子、食品の製造販売等

設立年月日：1917年12月21日

ホームページURL：<https://www.meiji.co.jp/>

【アパグループ】

アパホテルネットワークとして全国最大893のホテル128,604室(建築・設計中・海外、FC、アパ直参画ホテルを含む)を展開している。2010年4月にスタートした「SUMMIT 5 (頂上戦略)」を継承し、2022年4月より新たな5ヶ年計画「AIM5 ～APA Innovative Movement」を始動。アフターコロナにおけるニーズの変化やDX化の波を捉えながら、国内で圧倒的なNo.1ホテルチェーンとなるべく、2027年3月末までにアパホテルネットワークとして15万室展開を目指す。 ※建築・設計中含む

■お問い合わせ先

※写真データ必要な場合はメールにて送信します。

アパグループ東京本社 会長室

住所:東京都港区赤坂3丁目2-3

電話:03-5570-2113 FAX:03-5570-2138

E-Mail:sec@apa.co.jp URL:www.apa.co.jp