



アトレマルヒロ 35 周年企画

 **女子栄養大学**



Ducky Duck キッチン

川越限定コラボメニュー

[atre]
MARUHIRO



アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。
◀アレルギー情報はこちらからご確認いただけます。

実施期間 2025年11月



小江戸黒豚の
和風ラグーソース

¥1,400 税込



しおりさん

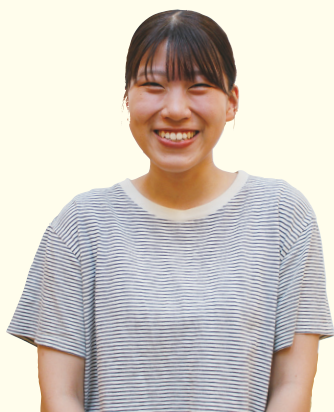
大野農場の小江戸黒豚を使った和風仕立てのラグーソース
パスタです。

味噌を加えた深みのあるトマトソースが、小江戸黒豚と
ナスの旨味を引き出し、相性抜群！

お腹も満たされる満足感のある一品です！

小江戸鏡山酒造の
酒粕香る坦々風クリーム

¥1,350 税込



ほのかさん

川越にある小江戸鏡山酒造の酒粕の風味をほのかに感じられる
パスタです。肉味噌と合うように、酒粕のほか、豆乳、チーズで
クリーミーなソースに仕上げました。ベビーリーフとラー油が
アクセントになっていて、辛さが苦手な人でも美味しく
食べられる一品です！

実施期間 2025年11月



河越茶の香り広がる
お茶パスタ

¥1,400 税込



ゆうなさん

クリームソースやグリルチキン、さつまいも、マッシュルームを組み合わせ、河越茶で香りを引き立てた一品です！
河越茶の魅力を広めたい思いから誕生しました。ぜひ一度は食べていただきたいです！

かつお節香る♪
川越市産飯野農園の
かぶとさつまいもの
出汁クリーム

¥1,350 税込



まりなさん

大きめにカットした川越市「飯野農園」のかぶを使用、さつまいも、ブロッコリー、ベーコンを贅沢に散りばめた、お出汁の味わいを楽しめるクリーミーなパスタです！和のお出汁とかつお節のうま味に、洋のクリームが合わさった甘くて優しい味で、ほっこりした気持ちになれます！



川越限定コラボメニュー

女子栄養大学食文化栄養学科・平口ゼミの4年生4名が、川越の食材を使ったパスタメニューを考えました。
川越の魅力がつまったアトレ川越店限定メニューをぜひご賞味ください！



開発秘話

私たち平口ゼミでは、食を通じた地域振興をテーマに活動しています。これまでのゼミ活動で出会った川越の農畜産物・加工品を使い、川越の食の魅力を伝えるメニューを考えました！



食材のおいしさを味わってもらえるように、みんなで意見を出し合い、調理スタッフの方と一緒に味の調整をしました。私たち4名が自信をもっておすすめします！

生産者の紹介

今回、食材を提供してくださった生産者の皆さんをご紹介します！



小江戸黒豚：大野農場

餌や水にこだわり真心込めて育てられています！（しおり）



酒粕：小江戸鏡山酒造

機械を使わない昔ながらの酒造りにこだわってつくられています！（ほのか）



河越茶：小野文製茶

茶の栽培から加工まで、手間ひまかけて丁寧につくられています！（ゆうな）



かぶ：飯野農園

伝統的な落ち葉堆肥農法で愛情たっぷりの野菜をつくられています！（まりな）



アトレマルヒロ
Instagram



女子栄養大学の
ホームページ

※2026 年度より女子栄養大学は共学化し、
日本栄養大学に名称変更します。