



神戸野菜ジェラートスペシャルBOX 8種類 4,860円(税込・送料別)  
和三盆、豆乳をベースに、合成添加物、保存料は一切使用していません。



Kiss FMとコラボで開発した「米麴&しょうが」のジェラート。甘酒のような風味にしょうがが入りて身体を温める効果が期待できます。



ペット用のおやつやケーキも開発・試作しています。

### ■ ユニークな神戸野菜ジェラート

ハートス フード クリエーツ株式会社は昨年の2月に創業したばかりの若い会社です。レストランやカフェなどの店舗運営や幼稚園・保育園、医療施設等の調理業務の委託運営など、食のプロデューサーとして「健康」をキーワードに事業を展開しています。

代表取締役の西脇章さんは「ハートスは Heart(心) + Toss(渡す)という意味で、心を込めて食事を創造したいという願いを込めました」と話しています。スタッフは全員、栄養士や調理師などの資格を持ち、西脇さん自身もシニアソムリエです。

オリジナル商品の「神戸野菜ジェラート」は地元の野菜を使い、相性のよい素材を取り合わせたユニークなジェラートです。50種類以上を試作した中から選ばれたのは、玄米&豆乳、黒豆&れんこん、モロヘイヤ&アボカド、トマト&りんご、かぼちゃ&にんじん、たまねぎ&じゃがいも、ほうじ茶&きくらげ、そして山田錦の米麴&しょうがの8種類。

開発を担当した、課長で健康管理士・栄養士の荻野みどりさんは「栄養素の働きや食感なども考えて組み合わせています。パティシエが参加しているので味にも自信がありますよ」

と話してくれました。たまねぎ&じゃがいもやかぼちゃ&にんじんなどは、ミルクとベーコンを加えて温めると、なんとスープにもなります。ほかにもパンケーキのソースにするなどアイデア次第で使い方が広がりそうです。神戸セレクションにも認定されています。

### ■ 誰もが楽しめる健康食レストランを

現在ハートスが取り組んでいるのが「神戸ドリームキャッチプロジェクト」に認定された「全年齢対象の総合的健康食サービス」です。西脇さんのホテルでの接客経験やソムリエとしての食へのこだわり、地域貢献、健康の願いなどがひとつになった企画です。「介護食や治療食にも対応できる健康食メニューを、コース料理の形で提供するレストランをオープンさせます。そうすれば、こどもからお年寄りまで、それぞれの年代や身体の状態に合わせた料理と一緒に食べる事ができるでしょう。また一品ずつお出しすることで、スタッフとお客様とのコミュニケーションも大切にしたいと思っています」と西脇さん。5年後には神戸市内に9店舗展開する計画です。「地元の農家と協力して、地域に密着した店にしますよ」と意気込んでいます。オープンが楽しみです。



新製品の開発・試作などを行う神戸駅前のクリスタルタワー

多くの人に「健康」な食を届けたい

ハートス フード クリエーツ 株式会社

〒650-0003  
神戸市中央区山本通4丁目14-21-401  
TEL 078-855-8601  
FAX 078-855-8602  
<http://www.heartoss.com>

代表取締役  
にし 西脇 章 さん

