

A scenic view of the Kobe skyline at dusk, featuring the prominent orange and white Kobe Port Tower on the left, the city's skyline in the background, and the water of the harbor in the foreground. The sky is a mix of blue and purple hues.

KOBE SDGsマルシェ in 御影クラッセ

オリジナルメニュー対決レシピ発表会

DONQ × 神戸学院大学 菊川ゼミ

◆ 揚げないほうれん草の竹炭カレーパン

◆ ほうれん草のブラックカレーパン

01

コンセプト

神戸の多文化性を、インドの食文化をイメージした「揚げないカレーパン」で表現

02

狙い

神戸とインドの歴史的なつながりを食を通じて伝え、神戸の多文化な魅力を感じてもらう

03

提案ポイント

竹炭パウダーを生地に練りこみ、ゼミで取り組む竹に関する活動とコラボレーションさせる

使用食材

カレー

- 合い挽きミンチ
- ほうれん草
- 玉ねぎ
- ガラムマサラ

トッピング

- チーズ
- ドライトマト
- ケシの実



◆ ほうれん草を練り込んだビーフシチューパン

◆ グリーンベールのブラウンビーフシチューパン

使用食材

牛肉 | ほうれん草 | 玉ねぎ | にんじん | 赤ワイン | パセリ

01

コンセプト

神戸らしい洋食文化を、親しみのあるビーフシチューで表現する

02

狙い

パンと神戸の野菜で新しい形でアレンジし、港町・神戸で生まれた洋食文化の歴史を知ってもらう

03

提案ポイント

ほうれん草を練り込んだ生地でビーフシチューを包み、ミステリー感とワクワク感を演出

◆ 神戸キャベツのブラジル風ミートパン

◆ 神戸キャベツのさんかくミートパン

使用食材

牛ひき肉 | キャベツ | 玉ねぎ | トマト | ブラックペッパー

01

コンセプト

神戸とブラジルの歴史的なつながりに着目し、神戸の国際性を感じてもらう

02

狙い

「知らない料理」から「食べてみたい料理」へ、エスフィーハの魅力を神戸の野菜を通じて伝える

03

提案ポイント

三角形の特徴的な形にすることで、見た目でも興味を引く商品に