

各位

会社名 株式会社神明ホールディングス  
代表者名 代表取締役社長 藤尾 益雄  
問合せ先 (株)神明 成長戦略本部  
(電話 03-3666-2040)

## 神戸大学楠キャンパス福利厚生施設への出店のお知らせ

株式会社神明ホールディングス（以下、「当社」）は、神戸大学楠キャンパス（所在地：兵庫県神戸市）に新たにオープンする福利厚生施設（以下、「本施設」）へ物販飲食店舗を出店いたします。本施設は、2023年6月1日にグランドオープンを迎えます。この度、神明ホールディングスグループ（以下、「神明HDグループ」）企業より、寿司、惣菜、スイーツなどのサービス提供を行い、地域の皆様に楽しんでいただけるお店作りに取り組んでまいります。

### ■「神戸大学楠キャンパス福利厚生施設」について

本施設は、神戸大学が大学教職員及び学生の福利厚生・教育研究活動及び課外活動施設の充実に加えて病院利用者へのサービス向上を図ることを目的に、神戸大学により福利厚生施設の整備・運営事業を企画されたものであります。当社は、JA三井リース建物株式会社より有償にてテナント区画を賃借し、本施設へ入居いたしました。本施設は、大学教職員及び学生、病院利用者ならびに一部フロアは近隣住民の皆様にもご利用いただける施設です。

### ■施設概要

- ・ 所在地：兵庫県神戸市中央区楠町7丁目5-2  
国立大学法人神戸大学 楠キャンパス敷地内
- ・ 建物所有者・管理者：JA三井リース建物株式会社

### ■神明HDグループ出店概要

神明HDグループは、本施設1階の物販飲食店区画に出店いたします。

国道428号線（有馬街道）に面し、神戸市営地下鉄「大倉山」駅下車徒歩約5分の立地です。

出店店舗は、タッチパネルによるオールオーダー制の回転寿司「魚べいmini 神大病院店」、ランチBOXなどを販売するチルドコーナーやテイクアウトサービスを備えたフードコートを設置しています。



## ■店舗およびメニュー（一部抜粋）紹介

**魚べい**  
mini



### 【魚べい mini 神大病院店】

「魚べい mini」は、こだわりのメニューから魅力ある商品をセレクトしてお届けする新しいスタイルの魚べいです。神大病院店は、その「魚べい mini」の1号店です。全席に設置しているタッチパネルで注文していただくと、できたての商品が素早くお客さまのもとに届きます。また、魚べい mini 専用のお値打ちセットメニューやボリューム満点の丼ぶりも手軽にテイクアウトしていただけます。

一皿 120 円（税込）～



### 【0.6 VEGE&OIL】

新鮮な野菜をたっぷり使用したランチ BOX は、店内調理のサラダやサンドイッチ、お惣菜、コーヒーがセットになっています。店内で手作りする自家製ドレッシングには、1kgの玄米から約0.6%しか取れない希少な圧搾米油を使用。サラダに合ったお好みのドレッシングをお選びください。仕事や勉強の休憩中、外でのランチにいかがでしょうか。神明グループの青果部門が調達する市場直送の新鮮な野菜・果物をお手頃価格で販売する売り場も併設。週末マルシェなども開催予定。

写真手前から、「2種のラペとたっぷり野菜のサンドイッチ BOX」（コーヒー付き）480 円（税込）

「蒸し鶏とごぼうサラダのサンドイッチ BOX」（コーヒー付き）580 円（税込）

※ランチ BOX の内容は変更する場合がございます



### 【揖保乃糸 PRODUCED BY SHINMEI】

生産量約10%の特級品(黒帯)を使用しています。

揖保乃糸の中でも2番目に細くコシのある麺をシンプルに味わっていただくメニューや、アレンジを加えたフェアメニューを展開。

薬味には市場直送の新鮮な野菜等を使用し、常時5~6種類をお楽しみいただけます。米粉と米油を使用し、店内で一つ一つ揚げる舞茸天ぷらも一緒にお楽しみください。

写真右から「冷やしぶっかけ素麺(並盛)」480円(税込)

「舞茸天ぷら」120円(税込)

※写真はイメージです



### 【米処四代目益屋】

数種類のスパイスをブレンドし、後引く辛さが特徴のオリジナルカレーは、スパイシーな辛さの中にほんのりとした甘みを感じられ、一口食べればやみつきになるはず。ごろっとした牛肉で満足感のあるカレーに仕上げました。米屋だからこそ、白米はカレーに合った銘柄を厳選。その他、雑穀米もお選びいただけます。カツカレーや素揚げ野菜をトッピングしたメニューも展開。

写真右から「益屋野菜カレー」1,000円(税込)

「益屋カレー」860円(税込)

「益屋カツカレー」1,200円(税込)



### 【米処 穂 (みのり)】

炊きたて、握りたてをコンセプトに、創業100年以上続く老舗米卸が運営するおにぎり専門店「米処 穂 (みのり)」。

全国から集めたこだわりのお米、具材の中から、お気に入りのおにぎりを見つけてみてください。

おにぎり各種 270円(税込)～  
※写真はイメージです



## SUMOU BAKERY



### 【SUMOU BAKERY】

米粉を配合したもちり食感のこだわり食パン、食事パンや菓子パンまで豊富な種類が並びます。

「米っ子トースト」550円(税込)

新潟県産餅粉生地配合。トーストすると食感が一気に変わり、カリカリサクサクなのにもちもちとした食感が楽しめます。酒種の風味と全粒粉の旨味が味わい深い逸品です。

「はらぺこあおむし」300円(税込)

熊本県産、新潟県産米粉配合。かぼちゃ、トマト、ほうれん草のこだわり野菜生地で見た目もカラフル。野菜の甘みが口いっぱい広がります。

※写真はイメージです。

J A P A N E S E   S W E E T S   D E L I  
**MOCHICREAM**



**【MOCHICREAM】**

市場から仕入れた旬のフルーツをたっぷりと使用したフルーツタルトやズコットケーキ、有機大福、揚げ餅串などの和菓子を取り揃えております。幅広い層のお客様に楽しんでいただけるよう試行錯誤を重ねました。新鮮なフルーツを贅沢に使用したご褒美スイーツをお楽しみください。一息つきたい時や差し入れなどにいかがでしょうか。

「いちごのズコット」1カット 1,100円（税込）  
※内容・価格は季節により異なります

**■各店舗情報**

営業時間：

- SUMOU BAKERY : 7:30~20:00
- O.6 VEGE&OIL/米処穂/MOCHICREAM : 10:30~20:00
- 揖保乃糸/米処四代目益屋 10:30~20:00（ラストオーダー19:30）
- 魚べいmini : 10:30~20:00（ラストオーダー19:45）

定休日：なし

神明HDグループは、地域の皆様、ご利用者の皆様の豊かな食生活に貢献いたします。

以 上