

報道関係各位

2026年2月27日
キャンピーbyヒルトン大阪梅田
マーケティングコミュニケーションズ
大塚 妙香、マディコット サム
織多 輝、西村 うらら
TEL: 06-7658-5300
Email: OSAPY_PR@hilton.com

キャンピーbyヒルトン大阪梅田
「香り」をテーマにしたバターサンドで人気の大阪のパティスリー
「Seiichiro, NISHIZONO」とコラボレーション
2026年3月16日(月)より期間限定 オリジナルバターサンド3種 販売開始



【2026年2月27日】キャンピーbyヒルトン大阪梅田(大阪市北区大深町、総支配人スリジャン・ヴァデラ)は、2026年3月16日(月)より期間限定で、ホテル1階のカフェ「Bean there, UMEDA(ビーンゼア うめだ)」にて、「香り」をテーマにお客様の記憶に残るお菓子作りを目指す、大阪・肥後橋のパティスリー「Seiichiro, NISHIZONO」とコラボレーションした3種類のオリジナルバターサンドを販売いたします。

キャンピーbyヒルトン大阪梅田は、地域に根ざし、現在の大阪を体感できるプレミアムライフスタイルホテルです。ローカルの今を形作るクリエイションや魅力を発信する取り組みの一環として、大阪に本店を構えながら国内外で高い支持を集めるパティスリー「Seiichiro, NISHIZONO」のシェフ・西園誠一郎(にしぞのせいいちろう)氏とコラボレーション。「記憶に残る香り」をテーマに、フランス菓子の製法に独自のエッセンスを加えてお菓子を創作する西園氏が、キャンピーbyヒルトン大阪梅田にインスパイアされて手がけた、ここでしか味わえないオリジナルレシピのバターサンドがお楽しみいただけます。

今回登場する全3種類のオリジナルバターサンドは、ドリンクやサンドイッチとのセットでお楽しみいただけるほか、詰め合わせのギフトセットもご用意しています。



写真中央:バターサンド「おれんじ」

「キャンピーbyヒルトン」のブランドカラーの一つであるオレンジ色を採用し、オレンジ風味のチョコレートを対角線状にディップしたバターサンドです。アーモンドサブレに、なめらかなミルクチョコレートのバタークリームを絞り、中には爽やかに香るオレンジママレードを忍ばせました。サブレには、大阪の文化を象徴するモチーフとして、ホテルでも使用している豊臣秀吉の「千成瓢箪(せんなりびょうたん)」をあしらっています。キャンピーbyヒルトン大阪梅田らしさを表現した、特別な一品です。

写真左:バターサンド「こーひー」

ホテル1階のカフェ「Bean there, UMEDA(ビーンゼア うめだ)」で使用している、大阪の自家焙煎専門店「LiLo Coffee Roasters」が厳選したコーヒー豆を使用。芳ばしく深い香りと豊かなコクを引き出した味わいに仕上げました。バタークリームにはラムレーズンを加え、口に広がるコーヒーの香りとともに、程よい食感のアクセントも楽しめる一品です。

写真右:バターサンド「いちご×さくら」

春の訪れを感じさせるシーズナルフレーバーのバターサンドです。アーモンドサブレをストロベリーチョコレートで対角線状にディップし、やさしい桜風味のバタークリームと爽やかなストロベリーソースをサンドしました。桜のほのかな香りといちごの甘酸っぱさが調和し、季節限定ならではの華やかな味わいをお楽しみいただけます。なお、6月中旬以降は夏季フレーバーに切り替える予定です。

本バターサンドは、贈り物に適したサイズで、かつ、満足感のあるスイーツとして、一口で存在感を感じられるよう、厚みは西園氏が開発過程で独自研究のもと編み出した“人が心地よく口を開けられるサイズ”約3.5cmに設計され、思い切り頬張れる食べ応えを大切にしています。ティータイムやコーヒープレイクはもちろん、大切な方へのギフトや自分へのご褒美として、テイクアウトでもお楽しみいただけます。

国内外から注目を集めるパティスリー「Seiichiro, NISHIZONO」のシェフ・西園誠一郎氏が監修する本コラボレーションスイーツ。香りへのこだわりと独自のレシピで生まれた一品は、キャンピーbyヒルトン大阪梅田でしか味わえない特別な体験をお届けします。この機会にぜひご堪能ください。

■キャノピーbyヒルトン大阪梅田 × 「Seiichiro,NISHIZONO」オリジナルバターサンド

- **販売期間:** 2026年3月16日(月)～9月30日(水)
- **営業時間:** 日～木 / 10:00～19:00(ラストオーダー 18:30)
金・土 / 10:00～20:00(ラストオーダー 19:30)
※桜シーズンの3月20日(金)～4月12日(日)は、毎日10:00～20:00(ラストオーダー 19:30)にて営業いたします。
- **場所:** 1階カフェ「Bean there, UMEDA(ビーンゼア うめだ)」

- **メニュー:**

- バターサンド & ドリンク セット 2,000 円

- お好きなバターサンド1種に、コーヒーまたは紅茶を合わせたセットです。

- 選べるバターサンド**

- おれんじ(+100円)
 - コーヒー(+100円)
 - いちご×さくら

- バターサンド & サンドイッチ セット 3,000 円

- お好きなバターサンド1種とサンドイッチ1種を組み合わせたセットです。コーヒーまたは紅茶付き。

- 選べるバターサンド**

- おれんじ(+100円)
 - コーヒー(+100円)
 - いちご×さくら

- 選べるサンドイッチ**

- カプレーゼサンドイッチ
 - カリビアンポークサンドイッチ

- <追加トッピング> アイス&季節のフルーツ +500 円

- ※「コーヒー」は季節のフルーツではなくチョコレートソースが付きます。

- BTU バターサンド ギフトセット

- 3ピース 4,000 円

- 5ピース 6,000 円

- ホテルオリジナルのバターサンド3種(おれんじ、コーヒー、いちご×さくら)を詰め合わせた、お持ち帰りのギフトセットです。5ピースではさらに2つをお好きなフレーバーでお選びいただけます。ご自宅用はもちろん、贈り物にもおすすめです。

※価格はすべて税込価格です。

- **予約方法:** 本日2月27日(金)より受付開始。
公式ホームページ、もしくはお電話 06-7658-5300 (代表)にて承ります。
- **ご予約はこちら:** <https://canopy-osaka.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/btu-cakes>



西園 誠一郎(にしその せいいちろう)氏

「Seiichiro,NISHIZONO(セイイチロウ ニシゾノ)」
オーナーシェフ

兵庫県神戸市出身。

製菓専門学校を卒業後、国内外で製菓を学び、ホテルや名店「御影高杉」にて研鑽を積む。その後、商品開発や店舗運営など実践的な経験を重ねるとともに、製菓学校の講師を務めるほか、アパレルブランドとのコラボレーションスイーツ発表など、ジャンルを越えた取り組みを展開。

2014年、自身の店舗「Seiichiro,NISHIZONO(セイイチロウ ニシゾノ)」をオープン。現在はアジアにも展開し、クリエイティブなスイーツを国内外に発信するとともに、製菓業界の発展に多角的に貢献している。

■キャノピーbyヒルトン大阪梅田 施設概要

施設名称：キャノピーbyヒルトン大阪梅田

所在地：大阪府大阪市北区大深町 6-38、グラングリーン大阪 北館

アクセス：JR 大阪駅から徒歩約 7 分

構造：地上 26 階建

施設構成：53 のスイートルーム、19 のコネクティングルームを含む全 308 の客室、レストラン&バー、カフェ、フィットネスセンター、ミーティング施設他

開業日：2024 年 9 月 6 日(金)

公式 HP：<https://canopy-osaka.hiltonjapan.co.jp/>



キャンピーby ヒルトン大阪梅田について

2024年9月6日に開業したヒルトンの日本初進出ライフスタイルブランド「キャンピーby ヒルトン大阪梅田」は、JR大阪駅前に同日にオープンした複合商業施設「グラングリーン大阪」北館の1階と10階から25階に位置し、大阪の文化や歴史からインスピレーションを得た館内のデザインには、たこ焼き器をイメージしたエントランスや串カツをイメージした照明など、大胆で情熱的なエレメントが取り入れられ、ホテルにいながらも大阪の活気ある雰囲気を随所に楽しむことができます。当ホテルは世界有数の大規模ターミナル JR大阪駅から徒歩約7分というアクセスの良さを誇り、道頓堀や難波などの人気の観光地をはじめ、ビジネスの中心地でもある梅田エリアに位置するため、観光はもちろん、ビジネスでご利用のお客様にも非常に便利な立地です。53室のスイートルーム、19室のコネクティングルームを含む全308室の客室、オールデイダイニング「CC: CARBON COPY(シーシーカーボンコピー)」、バー&ラウンジ「!JaJa!Bar(ジャジャバー)」、カフェ「Bean there, UMEDA(ビーンゼアうめだ)」を含む3つの料飲施設、24時間利用可能なフィットネスセンター、サステナブルな旅をサポートするレンタサイクル「キャンピー・バイク」、大切な家族と過ごす「ペットフレンドリールーム」など、充実した設備とサービスをご提供します。キャンピーby ヒルトン大阪梅田に関する詳細は <https://canopy-osaka.hiltonjapan.co.jp> をご覧ください。

キャンピーby ヒルトンについて

[キャンピーby ヒルトン](#)は、近隣の魅力を最大限に引き出したワンランク上のブティックホテルです。魅力的で洗練されたデザインやカスタマイズされたお食事やお飲み物、工夫を凝らしたタッチポイントを地元から着想を得たハイエンドで心地よい滞在をお客様にお届けします。現在、キャンピーby ヒルトンは世界で40軒展開し、18の国と地域で30軒以上の開業を予定しています。キャンピーby ヒルトンのご予約は公式サイト (www.canopybyhilton.com/) または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新情報はこちらをご覧ください。

<http://stories.hilton.com/canopybyhilton>、<http://www.facebook.com/canopybyhilton>、<https://instagram.com/canopybyhilton>、<http://twitter.com/canopybyhilton>、<https://www.pinterest.com/CanopybyHilton/>