

御堂筋沿道の 3 ホテルが参加  
ホテル日航大阪・クロスホテル大阪・セント レジス ホテル 大阪  
**4月29日(祝)「御堂筋ジョイふる2014」**  
**「芝生 de スイーツ」セクションにて、ホテルオリジナルスイーツを販売**

御堂筋沿道に位置するクロスホテル大阪（大阪市中央区：総支配人 後藤修二）、セント レジス ホテル 大阪（大阪市中央区：総支配人 アラン リゴデン）、ホテル日航大阪（大阪市中央区：総支配人 ジャン・W・マーシャル）の3ホテルは、4月29日（祝）に開催されるイベント「御堂筋ジョイふる2014」に3ホテル合同で参加いたします。

当イベントは、大阪のメインストリート・御堂筋における様々なイベントの開催により、御堂筋の魅力創造に繋がりを、大阪のさらなる賑わい創出を図る趣旨・目的のもと、ジャズをテーマに装い新たに開催されます。

セクション別に様々なイベントが催される中、新橋～御堂筋大丸北館前のコーナーでは、みどりの風を感じる大都市・大阪を目指した、「御堂筋みどり化イメージ芝生」が設置されます。本イベント趣旨に賛同した3ホテルは、「芝生 de スイーツ」セクションにて、ジャズをテーマとした各ホテルオリジナルスイーツを、1コイン（¥500 税込）にて販売いたします。パティシエの豊かな感性から生まれたホテルメイドのスイーツとジャズの音色が、特別な休日を演出いたします。どうぞ大阪・御堂筋を体感する素敵な休日をお過ごしください。

**【御堂筋ジョイふる2014 概要】**

開催日 : 2014年4月29日（祝）雨天決行

時間 : 13:00-17:00

場所 : 新橋交差点から難波西口交差点

実施内容 : オープニングセレモニー/オープニングパレード/各セクションにてイベント

イベント詳細は [http://www.pref.osaka.lg.jp/toshimiryoku/midosuji\\_joyful/index.html](http://www.pref.osaka.lg.jp/toshimiryoku/midosuji_joyful/index.html)にてご確認ください

**【芝生 de スイーツセクション 3ホテルオリジナルスイーツ】**

開催日 : 2014年4月29日（祝）

時間 : 13:00-17:00

場所 : 御堂筋大丸北館・ホテル日航大阪前

料金 : 各ホテルオリジナルスイーツ¥500（税込）（3ホテル共通）

メニュー : 別紙各ホテルメニューをご参照ください。

内容については、食材の都合により変更する場合がございます

写真はイメージとなります

**【本件に関するお問合せ先】**

ホテル日航大阪 広報担当：鬼村 知恵・名里 光子

TEL: 06-6244-0747/ FAX: 06-6244-0748/ E-MAIL: [nazato.te@hno.co.jp](mailto:nazato.te@hno.co.jp)

## ■クロスホテル大阪 スペシャルスイーツ 「虹の箱プチシュー〜この素晴らしき世界〜より」

当ホテルのパティシエールが心を込めてお贈りするの、キング・オブ・ジャズ「What a Wonderful World 〜この素晴らしき世界〜」の世界。7つの色、7つの味を奏でるプチシュークリームのアソートBOX。色とりどりの一口サイズのシュークリームを頬張りながら‘世界中が平和で幸せであるよう’素敵な一日をお過ごしください。



### 【メニュー】

虹の箱プチシュー〜この素晴らしき世界〜より ¥500 (税込)

CROSS AQUA COLLECTION 1杯¥300 (税込)

パティシエール 小田 ゆりえ / 中北 陽子 より



クロスホテル大阪 グラマラスクロスのパティシエ。

「この大変有名なレイ・アームストロングの代表曲、’What A Wonderful World ’は平和な世界を願って書かれた曲だといわれています。普通の日常の中で一つ一つのことが幸福でありますよう、心を込めてご用意しました。御堂筋ジョイふる2014でどうぞご賞味頂きお楽しみください。」

## クロスホテル大阪 について

大阪ミナミの「真ん中」、御堂筋に面した最高のロケーションに位置します。難波出口からは徒歩3分、誰もがご存知のグリコの看板は徒歩1、2分圏です。街歩きの拠点にも、ビジネスや観光・ショッピング、旅の拠点にも’使える’ホテルです。「赤」が印象的な玄関、扉を入れればひときわ真っ赤な大きなパネルが目にとびこんできます、真っ赤なスカーフをホテルのロゴと同じくクロスに結びコンセプトを表しています。

「縁結」〜 Keep in touch 〜が私共クロスホテル大阪のコンセプトなのです。私共はあらゆるご縁を大切に考えております。またスタッフにも良縁で巡り逢ったのだと感じております。「縁」お客様とのご縁、スタッフに出会ったご縁（共に歩む縁）、お客様とお客様のご縁、商品の作り手の想いも込めて担い販売するパートナー様とのご縁。あらゆる縁に感謝し、何かが起こる期待、そこには「縁」があることを私たちは忘れません、の意なのです。

### 【お問い合わせ】

#### クロスホテル大阪

所在地：大阪府大阪市中央区心斎橋筋二丁目五番十五号

TEL：06-6213-8281 (代表)

H P： <http://www.crosshotel.com/osaka/>



### クロスホテル大阪への取材お問い合わせ

クロスホテル大阪 企画・広報 担当： 森本 恵子

TEL：06-6213-8281/ FAX：06-6213-8404/ E-MAIL： [keiko\\_morimoto@xhotels.orix.co.jp](mailto:keiko_morimoto@xhotels.orix.co.jp)

## ■セント レジス ホテル 大阪 スペシャルスイーツ 「ディキシーロール～ジャズの奏で～」

当ホテルのペストリーシェフが腕を振るってご用意するのは、ジャズ発祥の地として有名なニューオリンズやディキシーランド（アメリカ南部の名称）で昔から親しまれてきた「パンプディング」。ホテルオリジナルパンプディングに、バニラ風味が絶妙なクリームをたっぷりトッピングして、シルクのようなクレープで優しく包み込みました。



### 【メニュー】

ディキシーロール ～ジャズの奏で～ ¥500（税込）

ソフトドリンク（ホット/アイス） 1杯¥300（税込）

### ペストリーシェフ 伊藤 慎二 プロフィール

1969年生まれ。パンパシフィック横浜ベイホテルにてスーパーバイザーとして手腕を振るう。神奈川県洋菓子作品展「協会長賞」を受賞、またジャパンケーキショープロティガトー部門では「金賞」を受賞。その後、ウェスティンホテル東京 アシスタントペストリーシェフとして就任。グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール コンテストにて優勝するなど華やかな経歴を持つ。今回1日限定でご用意するのは、得意のクレープを用いた、ジャズ発祥の地で親しまれたスイーツをオリジナルにアレンジしたひと品です。「食べ歩きにもぴったりのサイズなので、ジャズライブ巡りのお共として是非お気軽にご堪能ください」



### セント レジス ホテル 大阪について

セント レジス ホテル 大阪は日本初となるセント レジス ブランドとして2010年10月1日大阪に誕生致しました。ホテルが位置する御堂筋・本町エリアは、官公庁や高級有名ブランド店が軒を連ねる大阪の一等地 御堂筋に位置しており、歴史と国際性を兼ね備える魅力に加えて、ショッピング、アートギャラリー、そしてビジネスにも最高の立地に恵まれております。セント レジス ホテル 大阪は、大阪市から都市再生特別地区の適用を受けた従来の高さ制限を越える27階建て—約130mの高層ビル内にあり、客室階は17階以上、総客室数160室となっております。贅沢かつエレガントにデザインされた全客室のヘッドボードには、優雅さと伝統が創り上げる川島織物のシルクによる、大阪と日本を象徴する花のモチーフが施され、細部に渡り表現される日本の伝統美と共に、贅を尽くしたアメニティの数々が美しく調和しています。セント レジスでは、お客さま一人ひとりのご期待に応える妥協のないサービスを、その看板ともいえるバトラーサービスによって十二分にご提供することを理念としております。

### 【お問い合わせ】

#### セント レジス ホテル 大阪

所在地：大阪府大阪市中央区本町三丁目六番十二号

TEL：06-6258-3333（代表）

H P：http://www.stregisosaka.co.jp



セント レジス ホテル 大阪への取材お問い合わせ

セント レジス ホテル 大阪 広報担当：南川 玲

TEL：06-6105-5630/ FAX：06-6105-5627/ E-MAIL：[ryo.minamikawa@stregis.com](mailto:ryo.minamikawa@stregis.com)

## ■ホテル日航大阪 スペシャルスイーツ「Sweet Temptation」 (甘い誘惑)

当ホテルのシェフパティシエが、ピアノが奏でる JAZZY なひととき、鍵盤をモチーフにしたモノクロームのパフェを作りました。

冷たくて口当たりの良いココナッツミルクのゼリーとコーヒーゼリー、2層のゼリーと生クリームにクランブルをトッピング、ブラウニーとチョコレートで作ったト音記号が、食感だけでなく目も楽しませてくれる演出です。



### 【メニュー】

パフェ Sweet Temptation (甘い誘惑) ¥500 (税込)

生姜丸しばり Wakayama Ginger Ale 1杯¥300 (税込)

### シェフパティシエ <sup>おいしい</sup>大石 <sup>こういち</sup>貢一 プロフィール

1970年生まれ。ホテル日航大阪入社後、調理部（宴会、レストラン）を経て製菓調理勤務。グループホテルの開業を機に、宴会場、レストランのデザート全般を担当の後、シェフパティシエに就任。ホテル日航大阪帰任後も繊細なる技術、創意工夫された新作ケーキの輩出などで高い評価を受け、チェーンホテルであるホテル・ニッコー・デュッセルドルフに技術指導のため渡独。新しい技術を身につけた現地スタッフとともにケーキイベントを開催。この様子がドイツの有力新聞紙に紹介され話題となりました。

「御堂筋のイチョウ並木の新緑がきれいなこの季節に、ジャズへの誘いに酔いしれる、まさに五感で味わうパフェをお楽しみください。」



### ホテル日航大阪について

JALホテルズの旗艦ホテル、心斎橋のランドマークとして1982年に開業してから今日まで、地元はもとより全国、そして海外からも多くのお客様に支えられ32年。時代を越え世代を越えて愛され続けてきました。

大阪のメインストリート御堂筋に面し、地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋駅」⑧号出口に直結。観光・ショッピング・ビジネスの拠点としても好立地な場所に位置しています。2014年4月からはユニバーサル・スタジオ・ジャパン®のアライアンスホテルに加入、パートナーホテルとして、おもてなしの心で皆様をお迎えいたします。



### 【お問い合わせ】

#### ホテル日航大阪

所在地：大阪府大阪市中央区西心斎橋1丁目3番3号

TEL：06-6244-1111（代表）

H P: <http://www.hno.co.jp/> 2014年4月公式サイトリニューアル

#### ホテル日航大阪への取材お問い合わせ

ホテル日航大阪 広報担当：鬼村 知恵・名里 光子

TEL：06-6244-0747/ FAX：06-6244-0748/E-mail [nazato.te@hno.co.jp](mailto:nazato.te@hno.co.jp)