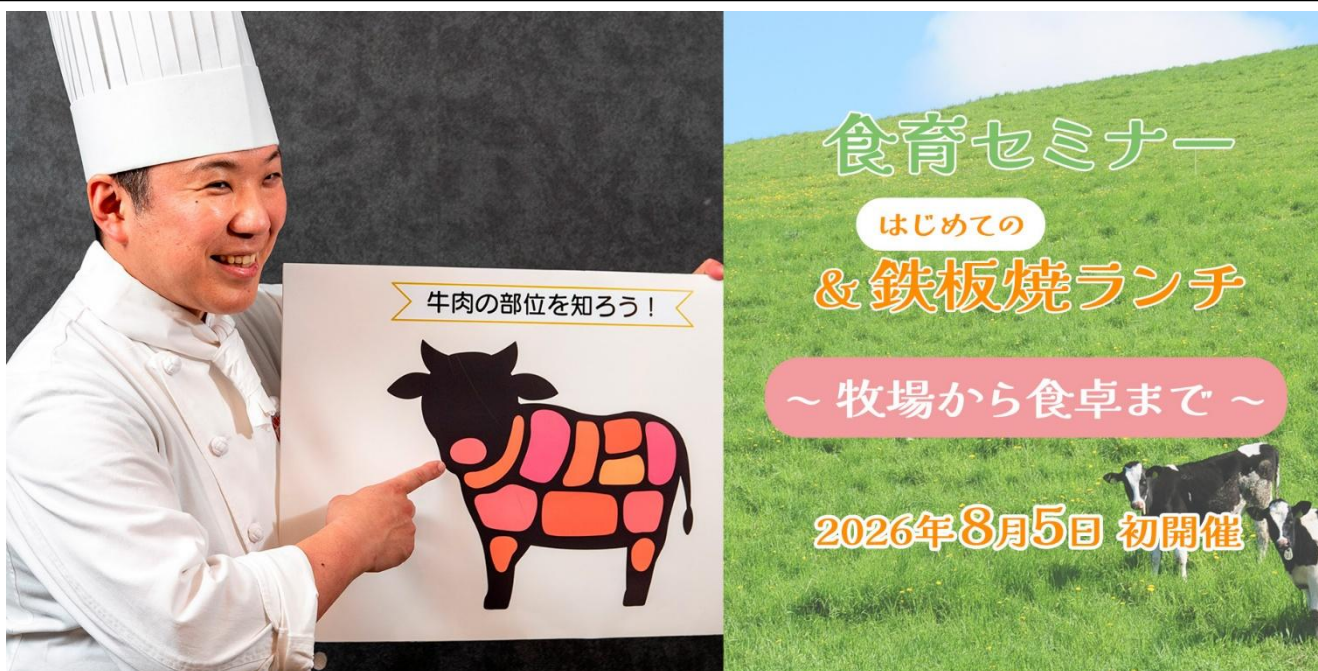


2026-007

2026年6月17日

【ホテル日航大阪】  
夏休み小学生向けイベント  
『食育セミナー & はじめての鉄板焼ランチ ～牧場から食卓まで～』  
を8月5日に開催

夏休みの自由研究にも活かせる、料理長による食育セミナー



左：鉄板焼「銀杏」料理長 西野耕司

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2026年8月5日（水）、小学校3年生から6年生までのお子様とご家族を対象に『食育セミナー & はじめての鉄板焼ランチ ～牧場から食卓まで～』を鉄板焼「銀杏」にて初開催いたします。

本イベントは、食べ物や命の大切さ、そして食材が生産者の手から食卓へ届くまでの過程について理解を深め、夏休みの思い出作りと学びに役立てていただく機会として企画いたしました。

セミナーでは、和牛の特徴をはじめ、牛を健康に育てるための生産者の取り組みや、一頭を無駄なくおいしく味わうための工夫などについて、鉄板焼「銀杏」料理長 西野耕司が分かりやすく解説します。さらに、シェフが牛フィレ肉のブロックをさばく様子もご覧いただけます。

セミナー後は、鉄板焼カウンターにてランチをご提供。お召し上がりいただけます。シェフが目の前で調理する牛フィレやロースを含むコース料理をご用意します。セミナーや料理を通して、親子で食について考えるきっかけとなる時間をお過ごしください。詳細は下記をご覧ください。

【『食育セミナー & はじめての鉄板焼ランチ ～牧場から食卓まで～』開催概要】

<公式サイト> <https://www.hno.co.jp/event/shokuiku-seminar.html>

<開催日> 2026年8月5日（水）

<開催時間>

受付 11:30～／セミナー 12:00～13:00／ランチ 13:00～14:00

<開催場所>

受付・セミナー：ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セレプリテ」（3階）

ランチ：ホテル日航大阪 鉄板焼「銀杏」（3階）

<対象> 小学校3年生～6年生のお子様、およびご同伴の大人の方 ※1組最大4名様まで

<料金> お子様 お一人様¥7,000/大人 お一人様¥13,000

※料金はセミナー、鉄板焼ランチ、ソフトドリンク、消費税、サービス料を含みます。

<定員> 20名様

<セミナー講師> 鉄板焼「銀杏」料理長 西野耕司

<セミナー内容>

■牛が牧場から食卓に届くまで

■和牛について

■牛肉の栄養

■牛肉クイズ

■シェフによる牛肉フィレブロックのさばき

■命をいただくことの意味

<ランチコース>

◆アミューズ

◆焼野菜

◆鹿児島黒牛フィレ・ロース食べ比べ (お子様：各30g、大人：各50g)

◆御飯

◆みそ汁

◆シャーベット

※ソフトドリンク (ウーロン茶、コーラ、オレンジ、ジンジャーエール) 付き

<ご予約・お問い合わせ>

予約受付：2026年6月19日(金)10:00～7月31日(金)20:30 ※お電話にて承ります

ホテル日航大阪 鉄板焼「銀杏」 TEL.06-6244-2468 (10:00～20:30)

※お子様のみ、大人の方のみでのご参加はご遠慮ください。

※アレルギーをお持ちの方はご予約時にお申しつけください。

※特別イベントにつき、各種割引は対象外とさせていただきます。

※ご予約のキャンセルについては、前日50%、当日100%のキャンセル料を頂戴します。

※写真はイメージです。 ※メニュー、スケジュールは予告なく変更する場合がございます。



鉄板焼「銀杏」

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当—<sup>たかば</sup>高場 <sup>くわの</sup>順子、<sup>あり</sup>葉野 有花  
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3  
直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>