

2026年7月9日

完全無投薬で育てられた、大阪府唯一のブランド鰻「美陵鰻」を使用
土用の丑の日にあわせ『花ざとの鰻御膳』を20食限定で提供

提供期間：2026年7月24日（金）～26日（日）

関西国際空港直結のホテル日航関西空港（所在地：大阪府泉佐野市 関西国際空港内 総支配人：山之口 智章）は、2026年7月24日（金）～26日（日）の期間に、大阪産（もん）ブランド鰻「美陵鰻（みささぎうなぎ）」を使用した『花ざとの鰻御膳』を、和彩「花ざと」にて20食限定で提供いたします。



『花ざとの鰻御膳』イメージ

関西の空の玄関口に位置するホテルとして、国内外から訪れるお客様に季節の食文化とともに大阪で育まれた食材の魅力を味わっていただきたいとの思いから、土用の丑の日に合わせて、大阪産（もん）「美陵鰻」を使用した『花ざとの鰻御膳』をご用意します。

美陵鰻は、人・うなぎ・自然に配慮した養殖環境で育てられた大阪府唯一のブランド鰻です。徹底した水質管理のもと育てられ、しっかりと脂を蓄えながらも、あっさりとした味わいが特徴です。

本御膳では、贅沢に美陵鰻を一尾丸ごと使用し、夏らしい前菜の「うざく」、関西風に香ばしく仕上げた「鰻重」、上品な旨みが広がる「肝吸い」をご用意しました。

和彩「花ざと」の落ち着いた和の空間で、土用の丑の日ならではの味わいをご堪能ください。

< 『花ざとの鰻御膳』提供概要 >

【提供期間】2026年7月24日（金）～26日（日） ※3日間で20食限定

【提供時間】ランチタイム 11：30～14：30（ラストオーダー14：00）

ディナータイム 17：30～21：00（ラストオーダー20：30）

【提供場所】ホテル日航関西空港 和彩「花ざと」（2階）

【料金】8,000円／One Harmony 会員 7,200円（消費税・サービス料込）

【内容】うざく・鰻重・肝吸い・香の物・甘味

【ご予約・お問い合わせ】

<電話> ホテル日航関西空港 レストラン予約：072-455-1120（受付時間：9：00～18：00）

<オンライン予約> <https://www.nikkokix.com/restaurant/plan/92125>

※One Harmony は、オークラ ニッコー ホテルズでご利用いただける入会金・年会費が無料の会員プログラムです。

※季節や食材仕入れの都合によりメニューが変わることがあります。予めご了承ください。

※営業日・時間は状況により急遽変更する可能性があります。

※写真は全てイメージです。

<「美陵鰻」について>

美陵鰻は、大阪府藤井寺市にある「れいわ水産」が養殖する大阪府内で唯一のブランド鰻です。鰻本来の生命力を活かし由緒ある地で育った美陵鰻は、育つ地にとことんこだわり、人・うなぎ・自然全てにやさしい環境で養殖した究極の鰻です。抗生剤や成長促進剤などを一切使用しない「完全無投薬」で育った養殖うなぎは、生け簀ではなく水槽で育てることで、クリアな水質環境を実現。

また、水質や温度、鰻の健康状態を適切に管理することで鰻のストレスを可能な限り排除し、高い栄養状態を保つことができる。こうして育った鰻は、しっかりと脂を蓄えしつこさや臭みのない味わいに仕上げるのが特徴です。

公式サイト：<https://misanagi-unagi.com/>

<ホテル日航関西空港について>

6月24日に開業31年目を迎えた、世界の各都市を結ぶ海上空港「関西国際空港」内のホテルで、第1ターミナル、鉄道駅に直結した「エアロプラザ」内に位置し、第2ターミナルへは、「エアロプラザ」1階から無料連絡バスが運行。館内はゆとりのある空間設計を基本に、客室はやわらかな色調のインテリアと静けさを重視し、各レストランでは、食材にこだわった美味しい料理をお楽しみいただけます。旅の始まり・旅の終わりにぜひご利用ください。

公式サイト：<https://www.nikkokix.com/>

【報道機関からのお問合せ先】

ホテル日航関西空港 営業部 マーケティンググループ 五十嵐

〒549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港 1 番地 TEL：072-455-1159 FAX：072-455-1154