

資料NO. 17011
2017年(平成29年) 11月 30日

【ホテル日航関西空港】

「ホテル自主規制基準ガイドライン」の制定について

～「食材本来の“美味さ”を感じて頂く。」という想いの実現を目指して～

関西国際空港内のホテル、ホテル日航関西空港(大阪府泉佐野市 関西国際空港内 総支配人:高橋 信行)では、この度、食品添加物に関する ホテル独自の「自主規制基準ガイドライン」を制定致しました。この自主基準を満たした対象商品には、2017年12月以降オリジナルマークを付与することをお知らせ致します。

< ホテル自主規制基準ガイドライン制定の背景 >

ホテル日航関西空港では、国内外から訪れる多くのお客様に「作業工程がはっきりしていて、安全・安心が担保されているものを提供したい」という思いから、2015年度には割りばしや爪楊枝、漆器などの備品をすべて日本製に変更致しました。そして2016年度には、直営レストランで提供する野菜を100%国産化(※主原料国産野菜100%)致しました。



株式会社泉州アグリ(野菜収穫風景)



奥田ゴールドファーム株式会社 社長 奥田様



株式会社やまつ辻田 社長 辻田様



株式会社飯尾醸造 四代目及び五代目当主 飯尾様(写真中央)



株式会社服部製茶場(宇治茶の茶摘み風景)

当ホテルでは、その土地に根差した食材＝旬の国産食材・地元の土の香りの残る地元食材を召し上がって頂く事が最も自然の摂理に適っており、本当の「美味しい」を味わう事であるという「身土不二(しんどふに)」、生産者の方々が拘って作られた食材をできる限り無駄にしないことを目指し、食材の根・葉・茎まで余すことのない調理を心掛けようとする「一物全体(いちぶつぜんたい)」の精神を大切にしております。

このような歩みを続けてきた我々は、日頃よりできる限り現地へ出向き、生産者の皆様と直接対話し、ホテル厳選食材として最高の状態で入荷できるよう心掛けております。そして各生産者の皆様と“想い”を語り、選りすぐった素材を用いて料理展開を行っていく過程で、大地の栄養分をたっぷり蓄えた本物の素材の味を知ることが出来ました。故に各生産者様の“想い”が込められた美味しい食材を、人工的に作られた味付けや色に染めず、保存料も避けて、食材本来の「美味しさ」を生かすことこそが、一番美味しく料理として提供できるという考えに至りました。

現状の国内法制において使用が認められている食品添加物の中には、食材が本来もっている風味や色合いを強調されている物があり、これらの食品添加物をリスト化することで、ホテル独自の自主規制基準ガイドラインを制定致しました。この自主基準を満たした対象商品には、2017年12月以降オリジナルマークを付与致します。

< 2017年12月以降 ホームページや各店舗のメニュー等でマーク表示を開始致します >



「 緑 のハートフォークマーク 」

当ホテルの自主規制基準ガイドラインに設けられている除外対象添加物を全て満たしたメニューで、最も食材本来の味を生かした商品につけられています。ホテルの品質基準で原材料を厳選し、最も安心してお召し上がり頂けるメニューとして認定したものです。

< 各レストランでの取組み >

① オールデイ ダイニング「ザ・ブラスリー」

毎日の朝食では、国内外のお客様や幅広い年齢層のお客様に、安全・安心の食材にこだわった料理をブッフェスタイルでご提供致しております。「天下の台所」である大阪の朝食を存分に楽しんで頂くために、最優先で食品添加物の削減に取り組んでおります。他のホテルでは味わえない唯一無二の朝食をご体感ください。

② 和彩「花ざと」

自然素材の色、味、風味を、職人の手技によって、料理へ昇華させる事が日本料理の本髄です。この事を世界のお客様にご体感いただくべく、和食コース・アラカルトとともに全てのメニューアイテムにおいて、通常では実現困難である食品添加物（ホテル独自の自主規制基準ガイドラインに基づく除外対象添加物）の不使用を達成致しました。

③ 中華料理「桃李」

色合いや艶感、旨味を際立たせる事が長年求められてきた中華料理は、調味料の添加物含有率が群を抜いて高い料理といわれております。当ホテルでは伝統の調理方法を一度白紙に戻した上で、特に和食の技法や、旨味を引き出す無添加基礎調味料にこだわって、中華料理の新境地とも言うべきコース、アラカルトメニューを鋭意拡大しております。

上記取り組みを通じて、3つのレストランでは全体の8割以上のメニューアイテムで食品添加物（ホテル独自の自主規制基準ガイドラインに基づく除外対象添加物）の不使用を達成し、特に「和彩 花ざと」では全てのメニューアイテムで達成しております。

今後も世界に開かれた関西国際空港にあるホテルだからこそ、世界中のお客様に地元泉州の産物、関西・近畿一円の選りすぐりの食材を使用し、各レストランのシェフの創意工夫による料理を通じて、日本の文化と食の安全・安心をお届けして参ります。

< 各レストラン情報 >

【 オールデイ ダイニング「ザ・ブラスリー」 】

営業時間：

- < 朝食 >（全日）5:30～10:00
- < ランチタイム >（平日）11:30～14:30 /（土日祝）11:30～15:00
- < ティータイム >（平日）14:30～17:30 /（土日祝）15:00～17:00
- < ディナータイム >（平日）17:30～21:30 /（土日祝）17:00～21:30
- < ナイトタイム >（全日）21:00～23:00

座数：170席 ※全席禁煙

ご予約・お問い合わせ：TEL 072-455-1123

The Brasserie
ザ・ブラスリー

【 和彩「花ざと」 】

営業時間：

- < 昼食 >（平日）11:30～14:30（L.O. 14:00）（土日祝）11:30～15:00（L.O. 14:30）
- < 夕食 >（全日）17:30～21:30（L.O. 21:00）

座数：60席（内カウンター12席） ※全席禁煙

ご予約・お問い合わせ：TEL 072-455-1127

花ざと
Hanazato

【 中華料理「桃李」 】

営業時間：

- < 昼食 >（平日）11:30～14:30（L.O. 14:00）（土日祝）11:00～15:00（L.O. 14:30）
- < 夕食 >（全日）17:30～21:30（L.O. 21:00）

座数：110席 ※全席禁煙

ご予約・お問い合わせ：TEL 072-455-1152

Chinese Restaurant
桃李
Toh-Lee

【 鉄板焼「銀杏」 】

営業時間：11:30～21:30 (L.O. 21:00)

※前日までのご予約制

座数：14席 ※全席禁煙

ご予約・お問い合わせ：TEL 072-455-1124

Teppan Grill
銀杏 ICHO※ レストラン詳細につきましては、下記 URL にてご確認ください。
ホテル日航関西空港 URL <https://www.nikkokix.com/>

< ホテル日航関西空港について >

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、完全防音、完全遮光。

又各レストランでは、安心な国内食材に拘った美味しい料理をご堪能戴けます。どうぞ旅の始まりに、旅の終わりに、心ときめく時間をお過ごし下さい。

ホテル日航関西空港 URL <https://www.nikkokix.com/>
1995年6月開業、客室数576室。
ターミナルビル・JR・南海電鉄「関西空港駅」に直結。

【 レストラン試食取材を承ります 】

報道関係者の方で試食取材ご希望の方は、
下記広報担当までお問い合わせください。

【 プレゼントパブリシティ受付のお知らせ 】

レストラン ペアご招待券のプレゼント企画を受付いたします。
詳細は下記広報担当までお問い合わせください。

《 本プレスリリースに関するお問い合わせ先 》

ホテル日航関西空港 料飲部 布施
TEL.072-455-1120 (平日10時～17時、土日祝を除く)

《 広報担当 》

ホテル日航関西空港 営業部 企画グループ 横山・吉本
〒549-0001 大阪府泉佐野市泉州空港北1番地(関西国際空港内)
TEL.072-455-9803 (直通) FAX.072-455-1154 (直通)
mailto:planning@nikkokix.co.jp URL:<https://www.nikkokix.com>