

2025 年 5 月 21 日
株式会社グローバルエージェンツ

アサイーボウルを和素材で再発明！ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」にて、国産のハスカップや旬の果物を贅沢に使用した新スイーツ「ワサイー」が 6 月 1 日(日)より登場

株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）は、全国に 6 ブランド 12 棟 1,200 室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開する [LIVELY HOTELS](#) を運営しています。

このたび、ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、2025 年 6 月 1 日（日）より、夏季限定スイーツ「ワサイー」を宿泊プランおよびホテル最上階のバー「THE LIVELY BAR 大阪本町」にて提供いたします。



ホテルを“自分をアップデートする場所”に

LIVELY HOTELS では、従来型ホテルのただ寝る場所という機能的価値ではなく、滞在を通してゲスト自身に何らかのアップデートが得られる、「体験価値」の提供をブランドコンセプトとして掲げております。中でも、フラッグシップブランドである「THE LIVELY」では、ホテルを「世界中から人と情報と機会が集まる場」と再定義し、訪れるたびに新たな発見に出会える刺激に溢れたゲストエクスペリエンスを提供することを目指しており、宿泊ゲストだけではなく、地域の皆様やホテルに興味を寄せてくださっている方にも気軽にお越しいただける機会を設けております。

リニューアル企画第 1 弾「ワサイー」登場！ブラジル発祥のアサイーボウルを日本の食材で再発明

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、これまで“エモード（エモーショナル×モード）”をコンセプトに、フレンチシェフによる和洋ハイブリッドスイーツを提供し、新たなホテルでの食体験を提案してまいりました。このたび、従来のコンセプトを大胆に刷新し、新たなアプローチでスイーツ企画を全面リニューアルいたします。新企画では、味や見た目の美しさを追求するだけでなく、「こんな見たことがない」「これって本当にスイーツ？」と感じさせるような、驚きと発見に満ちたスイーツをご提案いたします。本企画は、引き続き当ホテルのシェフが手掛けており、これまでのキャリアで培った繊細な技術と審美眼に、既成概念にとらわれない自由な発想を掛け合わせることで、THE LIVELY 大阪本町でしか味わえない唯一無二のスイーツを生み出します。「SNS 映え」を超え、“誰よりも早く体験したくなる”ようなスイーツを、今後も定期的に展開予定です。

この夏、リニューアル第1弾として、ブラジル発祥のアサイーボウルを日本の食材を使って再発明した新スイーツ「ワサイー」が登場します。

「ワサイー」には、アサイーに代わる果実として、北海道自生のスーパーフード「ハスカップ」を使用。ハスカップの酸味と、ビタミンC・アントシアニン・鉄分・カルシウム・食物繊維といった豊富な栄養素を活かしながら、沖縄の紅芋や黒糖、九州産のかぼす、信州・東北地方のブルーベリーを加えることで、香りと味のバランスを追求しました。国産の食材を最大限に活かした、和のテイストが感じられる新しい味わいです。



トッピングには、旬の果物（桃、メロン、いちじく、さくらんぼ、スイカなど）をふんだんに使用し、国産の大麦シリアル、十二穀パフ、有機黒ごまでアクセントを加えました。さらに、アカシア蜂蜜で自然な甘みをプラスし、全体の調和を整えています。器には日本の美を感じさせる信楽焼を採用し、食材とともに、日本の風情を楽しめる豊かなひとときを演出します。

この夏、THE LIVELY 大阪本町でこれまでにないスイーツ体験をぜひお楽しみください。

<商品概要>

【期間】2025年6月1日（日）～2025年8月31日（日）

【料金】1,800円（税込）

【提供場所】THE LIVELY BAR 大阪本町

THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 17:00～23:00（ラストオーダー22:30）※金土 17:00～24:00（ラストオーダー23:30）

<宿泊プラン概要>

【期間】2025年6月1日（日）～2025年8月31日（日）

【プラン名】<期間限定>アサイーボウルを和素材で再発明！日本の食材で表現したスイーツ「ワサイー」（朝食付き）

【料金】2名1室 14,050 円(税込)～

【予約 URL】<https://bit.ly/3Hg1GDH> ※6月1日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

※宿泊プランをご利用のお客様は、提供場所を客室またはバーからお選びいただけます。

最上階バーの非日常空間で楽しむ夜カフェ

ホテル最上階に位置する「THE LIVELY BAR 大阪本町」では、17時から23時の間に夜カフェをお楽しみいただけます。期間限定のスイーツをはじめ、ブラジルの伝統的なデザート「ブジン」やティーカクテル、クリームソーダなど、バラエティ豊かなメニューを取り揃えています。ガラス張りの開放感あふれる空間からは、大阪の美しい夜景をご覧いただけ、夕暮れから夜にかけての風景が楽しめる特別なひとときをお過ごしいただけます。洗練された非日常的な空間で、心ゆくまでリラックスしながら、贅沢な夜のカフェタイムをお楽しみください。宿泊のお客様以外もご利用いただけますので、お気軽にお立ち寄りください。



■シェフ 西浦幸平

神戸や大阪、フランスのレストランで修行を積み、淀屋橋のモダンフレンチ【ラ・シック】など大阪市内の数店舗のフレンチレストランで料理長を務める。その後、2019年12月に【THE LIVELY KITCHEN 大阪本町】の料理長就任。コース料理の前菜ではフレンチデリカテッセンで提供。料理はもちろんフレンチベースでクラシックとモダンの絶妙なバランスをとりつつ、日本の四季が育てた季節食材を活かしながら、素材の生命感と心が弾む料理を心がける。これまでの経験で培われたセンスと知識を駆使し、フランス料理をより身近に感じることができる THE LIVELY 大阪本町ならではの“カジュアルフレンチ”の魅力を伝えていく。



■THE LIVELY 大阪本町（ザ・ライブラリー大阪本町） 施設概要

所在地 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町 1-5-11

アクセス 中央線・堺筋線「堺筋本町駅」駅より徒歩 1 分 5 番出口

中央線・御堂筋線・四つ橋線「本町」駅より徒歩 10 分

[Web](#) / [Instagram](#)



■THE LIVELY について

LIVELY HOTELS におけるフラッグシップブランドで、東京、大阪、福岡にて展開中。ホテルを「泊まる場所」から「世界中から人と情報と機会が集まる場所」へ。近年のホテルの提供価値は急速に変化し、ホテルに来る目的は大きく多様化しました。ホテルはもはや「泊まる場所」にとどまらず、暮らす場所にもなり、仕事をする場所にもなり、食事やお酒を楽しむ場所にもなり、ファッションの発信場所にもなり、新しい文化が生まれる場所にもなり得る多様な存在になりました。 弊社は、ライフスタイルホテル市場のフロントランナーとして、さらに市場を牽引していくべく、ホテルを「世界中から人が集まり、情報が集まり、機会が集まる場」と再定義し、THE LIVELY をより自由で新たな発見に溢れるホテルにしていくことを目指します。

■株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 [株式会社グローバルエージェンツ](#)

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0011 渋谷区東 1 丁目 29-3

■グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

LIVE： [ソーシャルアパートメント](#) 46 棟約 3,000 室を運営

STAY：ライフスタイルホテル 12 棟約 1,200 室を運営。 [LIVELY HOTELS](#)

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「[.andwork](#)」を運営

DINE：ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 12 店舗を運営

WASH：ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN：弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します。

株式会社グローバルエージェンツ 広報担当：加納 / 藤井 / 石田

TEL：080-3540-3767（加納直通） / MAIL：pr@global-agents.co.jp