

2025年8月27日

株式会社グローバルエージェンツ

驚きの“ふわとろ”食感！紅はるかと五層の味わいが織りなす新感覚スイートポテト「すいと・ぽてとろっ」が、9月1日(月)よりライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」にて秋季限定で登場

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9月1日(月)より、秋季限定スイーツ「すいと・ぽてとろっ」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。



秋の味覚「紅はるか」を五層の味わいで堪能する新感覚スイートポテト

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、味わいや見た目の美しさとどまらず、驚きと発見に満ちた新しいスイーツ体験を提案しています。ホテル専属シェフが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、ここでしか味わえない唯一無二のスイーツを生み出しています。

「SNS 映え」を超え、“誰よりも早く体験したくなる”スイーツを、今後も定期的に展開してまいります。

この秋は、新感覚スイートポテト「すいと・ぽてとろっ」が登場します。

「すいと・ぽてとろっ」は、しっとり・なめらかが定番のスイートポテトを、従来のイメージを覆す大胆な発想で進化させたスイーツです。強い甘みで知られる「紅はるか」を使用し、五層に重なる異なる味わいを組み合わせることで、これまでにない新しいスイートポテトが誕生しました。絶妙に仕上げたムースやクリームが織りなす“ふわとろ”な見た目や食感からは想像できないほど濃厚な味わいは、まさにスイートポテトそのものです。

- **一層目：紅はるかのレモン甘露煮とシナモンクランブル**

レモンの酸味とシナモンのスパイスが全体を引き締めるアクセントに。

- **二層目：紅はるかのムース**

焼き芋にして自然な甘みを引き出した紅はるかとホワイトチョコを合わせ、奥行きのある味わいに。口の中でスッと溶ける極限の口どけを実現します。

- **三層目：マシュマロ（ギモーヴ）とラム酒のムース**

マシュマロ独特の食感が“ふわとろ”食感をさらに演出。ラム酒を加え、大人の味わいに。

- **四層目：焼き芋のクレームフェット**

砂糖を加えない生クリームを泡立てたクレームフェットが、絶妙に全体を包み込みます。

- **五層目：焦がしバターとシナモン香る温かい泡**

芳醇な焦がしバターが濃厚さを際立たせ、じゅわっとした風味を演出します。



提供時には、焼き芋の皮を使ったスモークや、目の前でクリームがとろけ出す演出も。味覚だけでなく、香りや視覚でも非日常のひとつときをお楽しみいただけます。[\(動画\)](#) また、お好みで特製の紫芋ソースをかけて、味わいの変化もご堪能いただけます。

この秋、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9月1日（月）～2025年11月30日（日）

【料金】1,200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9月1日（月）～2025年11月30日（日）

【プラン名】「すいと・ぼてとろっ」煙に包まれた驚きのスイートポテト体験（素泊まり）

【料金】2名1室16,950円(税込)～

【予約URL】<https://bit.ly/3HJ0aLe> ※9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「プジン」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ください。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。



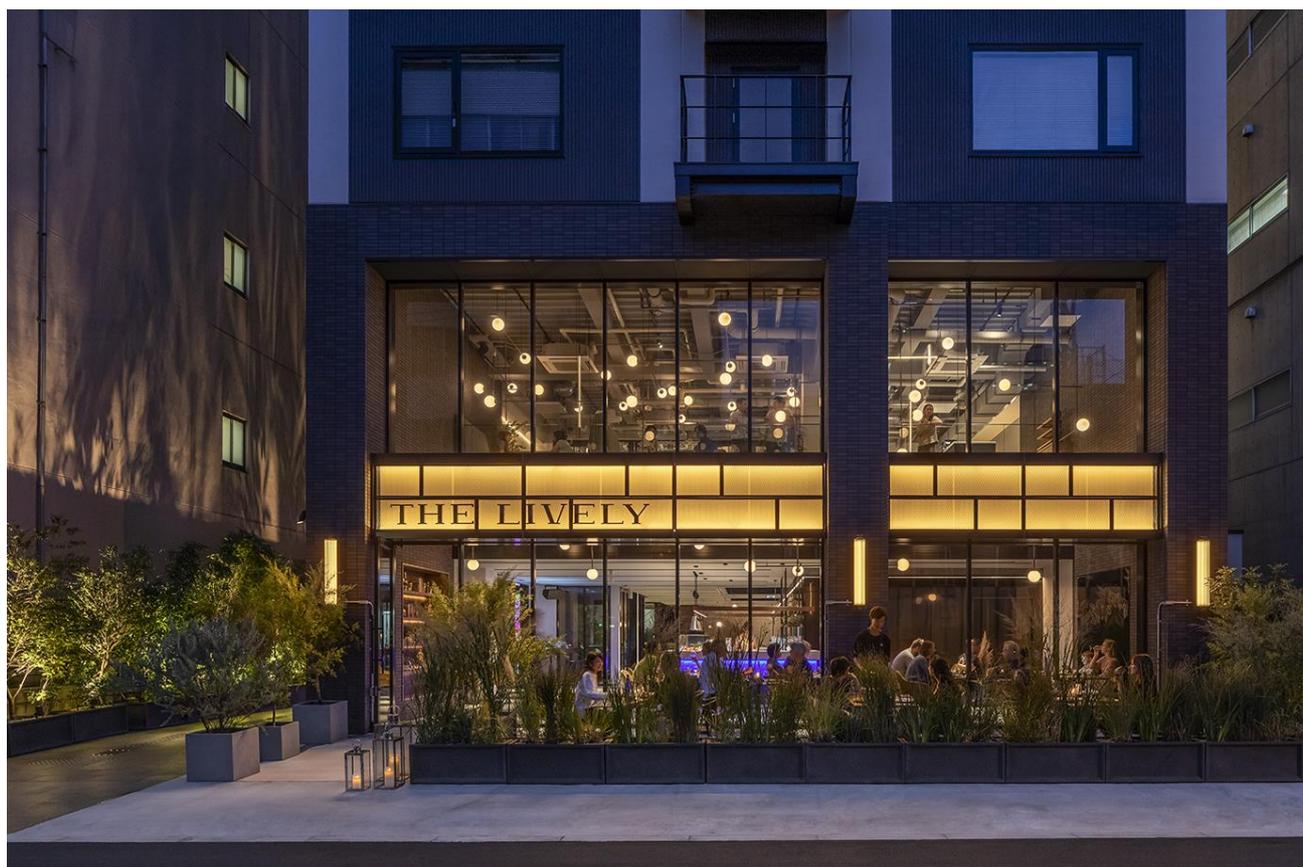
■THE LIVELY 大阪本町（ザ・ライブリー大阪本町） 施設概要

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、宿泊ゲストだけでなく、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提供してまいります。



■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：ホテルー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「Soo 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