

ルーフトップテラスで朝ヨガ&地中海料理で心とからだをととのえる!「THE LIVELY 大阪本町」にてヨガイベントを2022年10月19日(水)開催
定期開催「THE LIVELY OSAKA HONMACHI Morning Flow Yoga」がスタート

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11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 (<https://livelyhotels.com/>) 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」の最上階14階のルーフトップテラスにて、2022年10月19日(水)にヨガイベント「THE LIVELY OSAKA HONMACHI Morning Flow Yoga」を開催いたします。



「THE LIVELY OSAKA HONMACHI Morning Flow Yoga」は非日常空間で体を動かした後に、イベントの為に考案されたからだにやさしい朝食を摂っていただくプログラムとなっております、心もからだも“ととのえる”特別な時間をお届けします。

眼前に広がる大阪中心部の景色を楽しみながらのヨガ

ヨガイベントの会場となるのはホテル最上階14階のルーフトップテラス。大阪中心部を望み、朝日を浴びながらのヨガは、一般的な屋内スタジオでのヨガ体験とはひと味違った体験ができること間違いなし。外気を浴びながら、心身をじっくりとリフレッシュすることができます。定員は8名の少人数制となっております、初心者の方でも参加できる内容となっております。イベントは毎月開催予定ですが、夏季と冬季は会場がルーフトップテラスからバーへ変更となります。普段は夕方からTHE LIVELY BARとして営業していますが、イベント時は会場として特別開放。ガラス張りで広々とした空間でのヨガも格別です。都会のど真ん中で、感覚を研ぎ澄ませながら自分をアップデートする時間をご堪能ください。



インストラクター紹介

Mayu Yamamoto

全力で向き合った社会人生活で心身が健康であることの大切さを実感。ヨガを体験したことがきっかけで、沖縄にて全米ヨガアライアンス RYT200 を取得。ヨガウェアを販売するアパレルブランドで販売スタッフとして働く傍ら、大阪を拠点にスタジオ・カフェ・オンラインなどでインストラクターとして活動中。

心と身体を整えて、日々を心地良く過ごすウェルネスなライフスタイルを伝えています。

Instagram:

https://instagram.com/_mayuyoga?igshid=YmMyMTA2M2Y=



からだにやさしい地中海料理の朝食

ヨガでからだをととのえた後は、本イベントのために考案された特別な朝食をお楽しみいただきます。料理は、野菜や果物、全粒穀物やオリーブオイル、チーズなどをふんだんに使用した地中海料理をご用意。運動後に軽くサラダやスムージーを食べるのではなく、カラダに良いものをショートコース仕立てでゆっくり味わっていただくシェフこだわりのラインナップ。能登島で赤土の土づくりから味にこだわった NOTO 高農園の有機野菜、日本の地中海とも呼ばれる小豆島産の有機オリーブオイルなど素材の味をご堪能いただけるからだにやさしい料理をお楽しみください。



(画像左から：「加賀太胡瓜・和梨・空芯菜のグreek フェタチーズ添え 和梨のソース」「ピザラディエール（南仏風ピザ）」「サーモンの低温調理 ザジキソース添え 能登島こだわりの赤土で育てられた高農園の有機野菜添え」)



朝食は 14F の THE LIVELY BAR で召し上がっていただきます。ガラス張りの開放的な空間で、参加者同士の交流の場としてもご活用ください。

<イベント詳細>

イベント名：THE LIVELY OSAKA HONMACHI Morning Flow Yoga

※参加者は女性の方限定とさせていただきます。

開催日時：2022年10月19日(水) 9:00～11:00 (9:00-10:00 ヨガ、10:00-11:00 朝食)

開催場所：THE LIVELY 大阪本町内 14 階 ルーフトップテラス(THE LIVELY BAR)

※雨天の場合、ヨガは THE LIVELY BAR で実施いたします。

参加費：初回キャンペーン価格 3,500 円(税込) (通常 4,500 円 (税込))

予約 URL：<https://forms.gle/ssUA4UAjMqBumVW29>

※お申込受付は先着順とし、定員になり次第締め切らせていただきます。

シェフについて

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 について

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。

<施設概要>

施設名 THE LIVELY 大阪本町 (ザ・ライブリー大阪本町)

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：<https://www.the-lively.com/osaka>

Instagram：https://www.instagram.com/the_lively_osaka_honmachi/



■新型コロナウイルスに関する感染対策について

グローバルエージェントでは、With コロナ環境下における対策を「感染予防」だけでなく、保健所と連携して通知する「トレーサビリティ」を講じ、「感染防止対策」と「トレーサビリティ」を軸に対策を行っております。

詳細はこちら：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000107.000007264.html>

■株式会社グローバルエージェントについて

会社名 株式会社グローバルエージェント <http://global-agents.co.jp>

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-13

■グローバルエージェント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 51 棟約 3,000 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY：ライフスタイルホテル 11 棟約 1,200 室を運営。 LIVELY HOTELS <https://livelyhotels.com/>

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 <https://www.xandwork.com/>

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ト 広報担当：加納 / 水口

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