

ルーフトップピラティスと本格フレンチシェフが作るグルテンフリー料理で
こころとからだを整える！ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」
にてウェルネスイベントを 2023年11月19日(日)開催

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、2023年11月19日(日)にウェルネスイベント「THE LIVELY OSAKA HONMACHI Rooftop Pilates」を開催いたします。



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合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。

THE LIVELY 大阪本町では昨秋にヨガプログラム「THE LIVELY OSAKA HONMACHI Morning Flow Yoga」を開始、

ルーフトップテラスでのヨガ後に本格フレンチシェフが手掛けるからだにやさしい朝食を楽しむ“こころとからだを想う”体験ができるイベントとして、これまで多くの皆様にご参加いただきご好評いただいております。

有名アスリートを指導するインストラクターを招いた男性にもおすすめのピラティス

ヨガに続いて、今年の秋からはピラティスイベントも開催決定。ルーフトップテラスという非日常空間でのピラティス、食体験、参加者同士のコミュニティー形成など、ライフスタイルホテルならではの特別なひとときをお楽しみください。

本イベントには、アスリートの指導や講師活動の経験も豊富な A☆MahaLoa 代表の竹中真志氏をインストラクターにお招きします。ピラティスなどのウェルネススポーツは女性のイメージが強いですが、筋肉が硬い男性にもおすすめです。会場はホテル最上階 14 階のルーフトップテラス。大阪中心部を望み、朝日や外気を浴びながらのピラティスは、一般的な屋内スタジオとはひと味違う新鮮な気持ちでピラティスをお楽しみいただけます。定員は 8 名の少人数制となっており、インストラクターとのコミュニケーションもとりやすく、初心者の方でも安心してご参加いただけます。



<イベント詳細>

イベント名：THE LIVELY OSAKA HONMACHI Rooftop Pilates

開催日時：2023 年 11 月 19 日(日) 10:00~12:00 (10:00-11:00 ピラティス、11:00-12:00 食事)

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、ピラティスは THE LIVELY BAR で実施いたします。

参加費：4,500 円(税込)

予約方法：当ホテル Instagram の DM またはお電話にてご予約承ります。

※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。

インストラクター紹介

竹中真

兵庫県西宮市の苦楽園にある「ピラティススタジオ A☆MahaLoa」代表。

ピラティストレーナーとして 10 年以上の経歴を持つ。

ピラティス以外の資格も多数保有しており、それらを複合したトレーニング指導を得意としている。年間約 1,800 本近くのセッションを行なっており、姿勢の改善、痛みの改善、身体の引き締め、パフォーマンスアップなど、様々なニーズにお応えしている。また、外部イベントの講師、チアダンスチームのピラティス指導、そして某有名アスリートのピラティス指導など、経験豊富な男性ピラティスインストラクター。

Instagram: <https://instagram.com/shin.0422>



ピラティスの後はからだにやさしいグルテンフリー料理を

ピラティスでからだを動かした後は、14 階のガラス張りの開放的な空間「THE LIVELY BAR」にて、本イベントのために考案されたグルテンフリー料理「米粉ワッフルのエッグベネディクト 季節の野菜とジャンボンブラン添え」「柿とヨーグルトのスープ メープルの香り」を召し上がっていただきます。アレルギーがあり食事内容を気を付けている方や健康的にヘルシーでおいしいものを食べたい方向けのグルテンフリー料理は、運動後の食事にもぴったり。シェフこだわりのからだを労る本格フレンチをご堪能ください。お食事の時間は、参加者同士の交流の場としてもご活用いただけます。



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



LIVELY HOTELS におけるフラ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」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.livelyhotels.com/ja/thelivelyosaka/>

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

詳細はこちら：<https://www.livelyhotels.com/ja/about/hygiene/>

■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 <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 52 棟約 3,200 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ツ 広報担当：加納 / 水口 / 森野

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