

【報道関係者各位】

OBT-14-05



ホテル大阪ベイタワー

2015 年 6 月 16 日

シェフが栽培に携わった「なにわの伝統野菜」を使用

夏が賑わう「なにわの祭りコース」 2015 年 7 月 1 日(水)～31 日(金)

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、ホテル大阪ベイタワー(大阪市港区、総支配人:金森淳司)は、「地域の価値で未来を変えていく」をカタチにするプロジェクトの一環として、JA大阪市をはじめとした生産者のみなさまのご協力をえて、昨年12月から杉田総料理長や各調理長が協力農家と情報交換を交わし、また作付けなど栽培作業を経て、大阪が天神祭りで賑わう7月1日(水)～31日(金)に「なにわの賑わい」をテーマに夏のなにわの伝統野菜である毛馬きゅうり・玉造黒門越瓜・鳥飼茄子や大阪の夏には欠かせない鰻を取り入れた「なにわの祭りコース」を20階鉄板焼「瑠璃」・日本料理「磯風」にてご用意いたします。

なにわの伝統野菜は、限られた生産者の方々が大阪独自の食文化を伝承していきたいという思いから栽培されておりますが、近年、農産物の生産性を上げるための品種改良や農地の宅地化などが進むなか収穫量も少なく大阪市内でもなかなか入手が困難な材料とされてます。

調理長たちが栽培に携わった貴重ななにわの伝統野菜や大阪産の野菜とともに味わい深い調理長の手作りの皿もあわせてお楽しみください。



生産者との情報交換の様子



作付け作業の様子



写真はイメージです

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu_akita@granvista.co.jp
グランビスタ ホテル&リゾート 豊島 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

…………… なにわの祭りコース概要……………

◆開催期間：2015年7月1日(水)～31日(金)

◆開催場所：20階 鉄板焼 瑠璃
日本料理 磯風

◆日本料理 磯風

ご利用時間 17時30分～21時00分（ラストオーダー 20時30分）

メニュー名 なにわの祭りコース

メニュー内容 前 菜 浪速ちらし
なにわの伝統野菜(毛馬きゅうり、鳥飼茄子、玉造黒門越瓜)
向 附 本日のお造り盛り合わせ
毛馬きゅうり酢、鳥飼茄子山葵漬け、あしらい一式
台の物 鰻すき鍋
柚子こしょう、黒七味
留 肴 鰻おとし
梅肉しょうゆ
お食事 ぞうすい
香の物 なにわ野菜のお漬物
水 物 季節のもの
コーヒー

※一部の食材は、天候等の理由により変更となる場合もございます。

価 格 10,000円(税サ込)

7月28日(なにわの日)価格 8,000円(税サ込)

ご予約・お問い合わせ先

06-6573-3202 (7時～21時)



日本料理 磯風

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当：秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu_akita@granvista.co.jp
グランビスタ ホテル&リゾート 豊島 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

◆鉄板焼 瑠璃

ご利用時間	17時30分～21時00分（ラストオーダー 20時30分）
定休日	月曜日定休（※祝日は営業、翌日定休）
メニュー名	なにわの祭りコース
メニュー内容	先附 今日のオードブル 玉造黒門越瓜添え 鱧の炙り 毛馬きゅうりのソース 帆立貝のプランチャ 鳥飼茄子のピュレ 焼き野菜 大阪しろな 淡路島産くぬぎ座和牛のミルフィーユ仕立て 150g サラダ お食事 デザート コーヒー

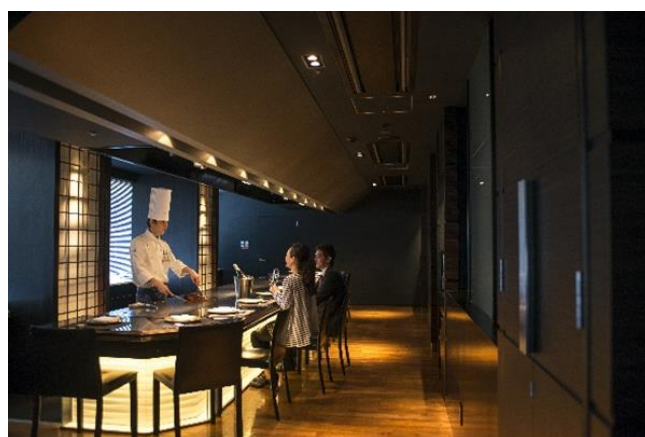
※一部の食材は、天候等の理由により変更となる場合もございます。

価 格 : 15,000円(税サ込)

7月28日(なにわの日)価格 12,000円(税サ込)

ご予約・お問い合わせ先

06-6573-3145（7時～21時）



鉄板焼 瑠璃

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu_akita@granvista.co.jp

グランビスタ ホテル&リゾート 豊島 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

…………… なにわの伝統野菜…………… 【大阪府HPより引用】

◆なにわの伝統野菜とは

大阪は 江戸時代「天下の台所」と呼ばれたように、古くから食文化が栄え、その食文化を支える大阪独特の野菜が多数ありました。しかし、戦後、農産物の生産性を上げるための品種改良や農地の宅地化、食生活の洋風化が進み、地域独特の歴史や伝統を有する品種が次々に店頭から消えていきました。近年、こうした伝統ある野菜を見直そうという機運が高まり昔ながらの野菜を再び味わってもらえるよう、大阪府では関係機関と協力し、各地域の農業者が守ってきた「なにわの伝統野菜」の発掘と復活に取り組んできました。

◆なにわの伝統野菜の基準

- (1) 概ね 100 年前から大阪府内で栽培されてきた野菜
- (2) 苗、種子等の来歴が明らかで、大阪独自の品目、品種であり、栽培に供する苗、種子等の確保が可能な野菜
- (3) 府内で生産されている野菜

◆毛馬きゅうり

大阪市都島区毛馬町が起源とされる黒いぼきゅうり。果実は長さが約 30 センチメートル、太さ約 3 センチメートルで、果実の先端部よりの 3 分の 2 は淡緑白色からやや黄色気味となり、末端部には独特の苦みがある。果肉は歯切れよく、奈良漬けに重宝されていた。



◆鳥飼茄子

摂津市の鳥飼地区で江戸時代から栽培されている丸なす。京都の賀茂(かも)なすに似るが、やや下ぶくれで、皮が柔らかく、果肉が緻密で独特の甘味がある。



◆玉造黒門越瓜

大阪城の玉造門(黒門)付近が発祥地。果実は長さ約 30 センチメートル、太さ約 10 センチメートルの長円筒型。色は濃緑色で、8 から 9 条の白色の鮮明な縦縞がある。



【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu_akita@granvista.co.jp
 グランビスタ ホテル&リゾート 豊島 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

…………… 生産農家と調理長との交流……………

2015 年 2 月 10 日 杉田総料理長が協力農園を訪問。生産者との情報交換風景



2015 年 5 月 7 日 杉田総料理長、山本調理長、甲谷調理長の作付けと情報交換風景



2015 年 5 月 27 日 杉田総料理長が玉造黒門越瓜の作付けと毛馬きゅうりの生育確認風景



※今後、収穫作業も予定いたしておりますので、同行取材等のご希望がございましたら、お問合せください。

【報道関係お問い合わせ先】
ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu_akita@granvista.co.jp
グランビスタ ホテル&リゾート 豊島 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

■ホテル大阪ベイトワー 概要

名称: ホテル大阪ベイトワー

所在地: 〒552-0007 大阪市港区弁天1-2-1(ORC200内)

お問合せ: 06-6577-1111(代表)

開業: 1993年4月30日

構造: 地下2階、地上51階、高さ地上200m

客室数: 383室・480名

URL: <http://www.osaka-baytower.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/osaka.baytower>



ホテル大阪ベイトワーは、地上200m、51階建て、客室はすべて30階以上に位置する「大阪でいちばん夜景のきれいなホテル」。大阪駅から8分の弁天町駅直結で、活気溢れる大阪周辺のレジャースポットまですぐ。快適な客室でゆとりのステイをお約束いたします。

※ホテル大阪ベイトワーは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

■グランビスタホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都中央区新川 1-26-9

創立: 1958年8月27日 資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-3297-8611 URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイトワー 熊本ホテルキャッスル 銀座グランドホテル

章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72

ホテルゆもと登別 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイトワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel: 06-6573-3132 Fax: 06-6573-3701 E-mail: tamotsu_akita@granvista.co.jp
 グランビスタ ホテル&リゾート 豊島 Tel: 03-3297-8603 Fax: 03-329-0707 E-mail: info@granvista.co.jp