

【報道関係者各位】

OBT-15-22



ホテル大阪ベイタワー

2015 年 12 月 15 日

新年に食べるフランスの伝統菓子
ガレット・デ・ロワの予約承り中
ご予約期間 ～平成 27 年 12 月 27 日(日)まで

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、1 階ロビーラウンジにて新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」(王様のお菓子)を販売致します。

日本でも近年人気が広がりつつある「ガレット・デ・ロワ」は、キリスト教の 1 月 6 日の公現祭を祝って食べるフランスの伝統菓子です。バターたっぷりのサクサクとしたパイ生地の中に、しっとりとしたアーモンドクリームを挟み焼き上げています。「ガレット・デ・ロワ」は、お菓子の中に1つだけ隠れているフェーヴ(ソラマメの意)とよばれる小さな陶器の人形を、誰が当てるかというお楽しみがございます。フェーヴを当てた人は、一緒についている紙の王冠をかぶり、その日は王様となって祝福され、幸福が一年間継続するといわれています。

また、毎年ご好評のおせちとのお得なセット販売もおこなっております。「大阪産(おおさかもん)」や「なにわの伝統野菜」など地元産の厳選素材を多彩に盛り込んだ贅を尽くした日本料理磯風の「忒段重御節」と共に、より一層賑やかな新年をお楽しみください。



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 山口 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

・ ・ ・ ・ 商品紹介 ・ ・ ・ ・



『ガレット・デ・ロワ』

●ご予約期間 2015 年 12 月 27 日(日)まで

●お渡し期間 2015 年 12 月 31 日(木)

～2016 年 1 月 7 日(木) 各日 10:00～19:00

●販売価格 2,200 円(税込)

●ご予約・お渡し場所 1 階ロビーラウンジ

※誤飲防止の為、人形の代わりにアーモンドが入っています。

※別途フェーヴ(陶器製の人形)が1個つきます。

ご予約お問合せ先 06-6573-3204 (ダイヤルイン/10:00～19:00)

※ご来館、ホテルホームページでも承っております。

<http://www.osaka-baytower.com/restaurant/lounge/detail208.html>

～「ガレット・デ・ロワ」と「おせち」のお得なセット販売～

通常 32,200 円が 32,000 円でお買い求めいただけます。



『式段重御節』(6.5 寸 2 段)

●ご予約期間 2015 年 12 月 25 日(金)まで

●お渡し期間 2015 年 12 月 31 日(木)

(11:30～21:00)

●販売価格 30,000 円(税込)

●ご予約・お渡し場所 20 階日本料理「磯風」

※参段重御節(30,000 円)もご用意しております。

ご予約お問合せ先 06-6573-3202 (ダイヤルイン/11:30～21:00)

※ご来館、ホテルホームページでも承っております。

<http://www.osaka-baytower.com/restaurant/isokaze/detail206.html>

【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 山口 Tel:03-3297-8603 Fax:03-329-0707 E-mail:info@granvista.co.jp

◆大阪産(おおさかもん) 概要大阪府発行大阪産(もん)パンフレットより引用

大阪府域で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取される魚介類とそれらを原材料にした加工食品、大阪の特産と認められる加工食品のことを指します。大阪には、大阪湾、森林、脳空間などの恵まれたみどりがあります。そこから、さまざまな野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭ばどの林産物、大坂湾で水揚げされる水産物など、豊かで多様な食材さが提供されています。大阪府では、こうした大阪の農林水産物と加工食品を大阪産(おおさかもん)として、一体的にPRしております。

◆なにわの伝統野菜 概要

かつて「天下の台所」と呼ばれた大阪の100年ほど前の食卓に並んでいた地域固有の野菜のことを指します。品種改良によって多くが消えてしまいましたが、近年になり、地域活性の観点から再び注目を集め、行政の支援も得ながら栽培されています。現在大阪市では、田辺大根、勝間南瓜など8種類が、府・市協同の認証表示シールを貼られて出荷され、大阪の新たな特産品としての認知を高めつつあります。限られた生産者によって栽培されているため、収穫量が少なく、広く一般的に購入することが難しい状況です。ホテル大阪ベイタワーでは、地域の価値を高め、発信するというビジョンのもと、地域生産者と協力して作付けを増やし、積極的な地産地消に取り組んでいます。



天王寺蕪



田辺大根



金時人参



河内慈姑

河内蓮根

大阪産(さん)小芋

大阪産(さん)牛蒡

【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

山口 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 山口 Tel: 03-3297-8603 Fax: 03-329-0707 E-mail: info@granvista.co.jp