

【報道関係者各位】

ホテル大阪ベイタワー
2016年 9月 29日

なにわの伝統野菜「勝間南瓜(こつまなんきん)」使用の「ジャック・オー・ランタン」
「なにわのジャック」が1階ロビーに登場
展示期間:2016年 10月 29日(土)~31日(月)

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:大坂大)は、2016年 10月 29日(土)~31日(月)の3日間、1階ロビーになにわの伝統野菜「勝間南瓜(こつまなんきん)」を使用した「なにわのジャック」の展示を致します。

「なにわのジャック」は多くのお客様に大阪の伝統野菜を知っていただきたいとの思いより、ハロウィンに飾るかぼちゃのランタン「ジャック・オー・ランタン」を、当ホテルの調理スタッフがなにわの伝統野菜「勝間南瓜」を使用して作成します。ハロウィンの思い出に、大きさも形もユニークな「なにわのジャック」と一緒に記念撮影してみたいはいかがでしょうか。

【なにわのジャック】

■展示期間 2016年 10月 29日(土)~10月 31日(月)

■展示場所 1階ロビー

「なにわのジャック」展示イメージ⇒



・・・勝間南瓜(こつまなんきん)について・・・

大阪市西成区玉出町(旧勝間村)が発祥。1kg程度で、縦溝とコブのある粘質の日本南瓜、果皮は薄緑色だが、熟すと赤茶色になり、西洋南瓜と比べてさっぱりしており、果皮も柔らかく、味付けしやすいのが特徴です。

勝間南瓜⇒

**【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

■ホテル大阪ベイタワー 概要

名称: ホテル大阪ベイタワー

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)

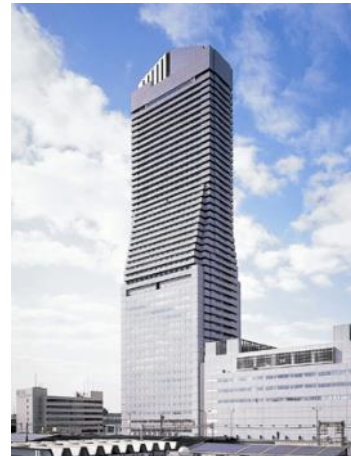
開業: 1993年4月30日

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>



ホテル大阪ベイタワーは、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。

※ホテル大阪ベイタワーは、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 ホテル大阪ベイタワー 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 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 ネストイン箱根 俵石閣 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウエイレストラン 足柄ハイウエイレストラン

大津ハイウエイレストラン 熱海ビーチライン グランビスタショッピングオンライン

【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