

【本リリースは、青灯クラブ・近畿電鉄記者クラブ・大阪商工記者会・関西レジャー記者クラブに、5月24日14時に資料提供しております】



News Release

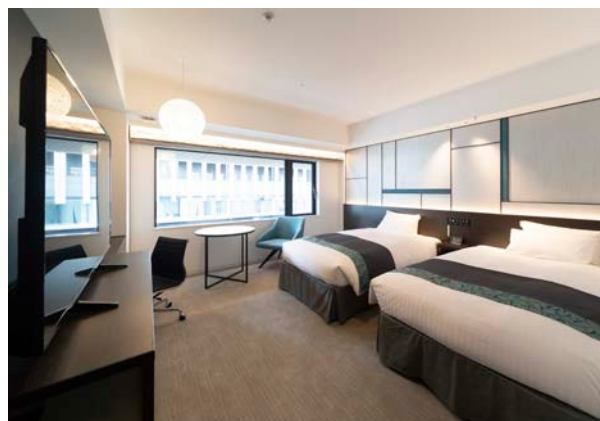
報道関係各位

2018年5月24日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

**増え続けるインバウンド&レジャー層に対応
こだわりの朝食や広めの客室、サービスで差別化**

**JR大阪駅北徒歩5分に、JR西日本ホテルグループの新ブランド第一号が開業
「ホテルヴィスキオ大阪」2018年6月6日(水)オープン**

（株）ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1 代表取締役社長河合信夫）は、当ホテルが運営し、JR西日本ホテルグループにおいて宿泊主体型と位置付ける新ブランド第一号となる「ホテルヴィスキオ大阪」を、2018年6月6日（水）、JR大阪駅北・徒歩5分にオープンいたします。



「ホテルヴィスキオ大阪」 外観、フロント&ロビー、客室一例(デラックスツインルーム)

新ホテル開業の背景

新ホテルがオープンするJR大阪駅北側エリアは、約19haにも及ぶ広大な「うめきた」が広がり、このエリアの開発は“関西の発展を牽引するリーディングプロジェクト”として、大きな注目を集めています。「うめきた」は今後、関西国際空港とのアクセスが大きく改善される新駅をはじめとした大規模なまちづくりが進められる予定で、更にホテルに対するニーズは高まるものと考えております。

現在、ホテル動向は堅調に推移しており、大阪府における平成29年（1～12月）宿泊施設全体の稼働率は全国1位の83.1%、特に外国人延べ宿泊者は、全国平均を上回る対前年比17.0%の伸びを示しています。新ホテルを運営するJR大阪駅直結の「ホテルグランヴィア大阪」においても、平成29年度（4～3月）稼働率が対前年+3.5%となる95.8%、外国人シェアは開業以来過去最高の30.8%を記録しました。こうしたインバウンドと国内旅行ゲストを合わせたレジャー層は、これまで利用の多くを占めていた出張利用を初めて逆転し、現在ホテルを利用するお客様層は大きく変化しています。

新ブランドの位置づけ

JR西日本ホテルズの新規ブランド「ヴィスキオ」は、シティホテル「グランヴィア」と宿泊特化型ホテル「ヴィアイン」の間に入る位置づけで、「上級な宿泊主体型ホテルブランド」となります。ヴィスキオはイタリア語で“宿り木”を意味し、宿り木は北欧神話で幸福、安全、幸運をもたらす聖なる木とされていることから、ゲストに旅の疲れを癒し幸福を感じていただける場となることを願い、命名いたしました。

ホテル業界においては、宿泊主体型の業態が、過去5年で約2倍の宿泊客数となるなど大きく拡大しており、その要因として「プライベート利用」の増加があげられています。このように従来、出張利用で利用されてきた宿泊主体型のホテルがレジャー利用へと転ずるなか、ホテルヴィスキオ大阪では、大阪駅北エリアの更なるポテンシャル向上やゲストの利用動向などから、1室あたりの面積を宿泊主体型ホテルとしては広めとなる16.6～41.4㎡、また全400室の内、2名以上の客室を8割以上に設定することといたしました。また、朝食をはじめとした高品質の特徴を提供し、他ホテルとの差別化を図りたいと考えております。

また、運営を担う「ホテルグランヴィア大阪」が徒歩圏内に位置していることから、相互の予約連携を図るほか、グランヴィアがこれまでに培ったサービスやノウハウの共有などで、シティホテルが運営するメリットをいかしたいと考えております。

「ホテルヴィスキオ大阪」コンセプト ～「自然」をテーマにした、上質なリラックス空間

このたびオープンする「ホテルヴィスキオ大阪」は、「自然」をテーマに、大阪駅徒歩5分というアクセスでありながら上質なリラックス空間を提案いたします。

外観はうねりのあるデザインで“水の都・大阪”にちなんだ水の流れを表現したほか、エントラン

ス周辺には樹木を配し、ゲストを到着時から寛ぎの空間へといざないます。また、1階フロント・ロビーには、開放感のある大きな中庭や天窓、吹抜を設け、「緑」「光」「風」を感じられる空間としております。また、“宿り木”を表したシンボリックな照明や樹木の重なりをイメージした壁面アートで寛ぎを演出し、さらに、ラウンジスペースや多彩なソファを点在させることで、お客様が森の中の宿り木で寛いでいただけるような空間を提案しております。

また、各階エレベーターに大阪城や通天閣、御堂筋の銀杏並木や法善寺横丁の赤提灯、難波橋や天神祭りなど、風情ある大阪の景観をモチーフにした様々なアートサインを配置。また、その8種のテーマを集合させたシンボルアートを1階エントランスに配置し、お客様をお迎えします。



「ホテルヴィスキオ大阪」 特徴 ① 3つの「B」

ホテルヴィスキオ大阪ならではの特徴として、3つの「B」でお客様をお迎えします。

<ホテルヴィスキオ大阪 3つの「B」のおもてなし>

① より快適な寝心地を提案する「BED（ベッド）」

- ・国内シェアNo.1「シモンズ社」のホテルオリジナルモデルを採用。
- ・マットレスは質の高い眠りをサポートするため、厚みと硬さにこだわり、「1.9mmのポケットコイルと硬質ウレタンの両面ピロートップ仕様」に。体を包み込んでくれるようなソフト感を醸し出すと共に、約17cmのコイル層がしっかりと身体を受け止め快適な寝姿勢を保つことで、質の良い眠りを提案します。



② アメニティやリネンにこだわった、寛ぎのひととき「BATH（バス）」

- ・洗い場や、たっぷりと空気を含んだお湯がやさしく体を包み込むレインシャワーを配したセパレートバス（※28㎡以上の客室）
- ・ホテルグランヴィアと同等クラスのアメニティを採用
- ・タオルやシーツなどのリネン類も、ホテルグランヴィアと同等クラスを採用
- ・ソープやメンズセット、レディースセット、コーヒー・紅茶パックなど、15種以上をご用意する「アメニティバー」を設置



③ 「大阪&イタリアン」をテーマにした、こだわりの「BREAKFAST（朝食）」

- ・“緑の箱”を意味する店名にちなんだウッド調の店内や中庭など「自然の中で味わう、こだわり朝食」をコンセプトに、「大阪&イタリアン」を表現したこだわりメニューを提供
- ・「大阪（＝粉もの文化）とイタリアンの融合」をテーマに、大豆粉や米粉を使用した軽い食感をもつピザのような「オリジナルピンサ」を提供
- ・その他、自然・ナチュラル感を演出する、色とりどりの「イタリアンデリ」や店内の窯で焼き上げ素材のおいしさを引き出した「窯焼き野菜」、大阪イタリアン串カツ・大阪ガレット・どて焼き風ボロネーゼ・ペペロンチーノきつねなど、大阪にちなんだオリジナルメニューをお楽しみいただけます。



➡ ■(朝食補足)

朝食については、近年宿泊先を選ぶ際重要視する点として注目が高まっており、「価格」「立地」の項目に続き、「朝食」が3位に入る、といったデータも出ています。朝食の内容や味に対するニーズが高まり様々なホテルが独自性を競う中、新ホテルにおいては、同じ”粉もの”文化をもつ「大阪×イタリアン」をテーマに、オリジナティ高いメニューをご提案して参ります。

＜ヴィスキオならではのオリジナルピンサ＞（ピンサ…生地到大豆粉や米粉を使い、様々なトッピングを施したピザのようなメニュー）

「イタリアントマト」「ベジタブル」といった食事系から、マシュマロなどをのせたデザート系まで、店内の窯で焼き上げる、出来立ての多彩なピンサをご用意。

更に、タコや紅生姜に特製ソースをかけた「大阪ピンサ」や、焼肉風に仕上げた「鶴橋ピンサ」、出汁と赤味噌で炊いた牛スジ肉などをのせた「十三ピンサ」といったオリジナルメニューもお楽しみいただけます。



＜イタリアンの定番・パスタを大阪風にアレンジ＞

通常ミンチで作るソースをスジ肉に変え、煮込んだこんにやくと合わせた「どて焼き風ボロネーゼ」や、出汁を染み込ませた油揚げを香ばしく炙り、昆布ベースの出汁とガーリックオイルでアレンジした「ペペロンチーノきつね」、鴨のローストや野菜に柚子の味わいをきかせた「鴨のハリハリ鍋風パスタ」など、ヴィスキオ大阪ならではのパスタメニューをご用意します。



＜大阪×イタリアンをテーマにした、オリジナルメニュー＞

大阪のソウルフード・串カツを、トマトとウスターをアレンジしたオリジナルソースで提供する「大阪イタリアン串カツ」、お好み焼きの具材にトマトやベーコンを加えて焼き上げ、関西らしいドロソースとイタリアンらしくバルサミコ酢を使ったオリジナルソースをかけた「大阪ガレット」など、ホテルシェフが大阪名物をイタリアンにアレンジしました。



＜素材の美味しさを引き出す、釜焼き料理＞

店内の窯で焼き上げる「窯焼き野菜」をご用意。高温で焼き上げ、野菜の持つ旨みを感じていただけます。

＜こだわりの和食メニュー＞

緑茶と和だしを合わせた特製だしをかけてお召し上がりいただける「お茶漬け」をご用意。ピザ釜で焼き上げた「窯焼きおにぎり」や特製かき揚げのほか、明太子、しらす、水なすなどの香の物をトッピングして、お好みのお茶漬けをお楽しみいただけます。

その他、ゆで卵をオリジナルソースでアレンジしたメニューなどが並ぶ「イタリアンデリ」や、サラダ、スープ、和惣菜などを含め、約40種をご用意いたします。

「ホテルヴィスキオ大阪」 特徴 ②快適にお過ごしいただける多彩なサービス・おもてなし

上記3つの「B」のほか、様々なサービス・おもてなしをご用意しております。

・高速無料「Wi-Fi」

現在主流の無線規格・11a（イレブンイー）と比べ、約2.8倍の最大速度をもつ「11ac」（イレブンエーシー）を採用。レジャーはもちろん、ビジネスシーンにも対応する、快適な通信環境を提供します。

・情報ツールとして活用する「VOD（ビデオオンデマンド）」「大型サイネージ」

客室内のテレビで様々な映像コンテンツを視聴できる「VOD」を情報ツールとして活用。ホテル案内の多言語対応（3ヶ国語／日本語・英語・中国語）に加え、レストランやランドリー施設の空き状況などが確認可能なサービスを実施。さらに、WEBニュースやYouTubeニュース、特定の部屋へのメッセージ機能などを導入します。

また、ロビーに大型のサイネージを設置し、周辺観光案内や外国人ゲストへの各種情報提供に活用します。

・全室禁煙化（喫煙ブース有）

・その他、

無料で国際電話を含む通話やインターネットが利用可能な「貸出スマートフォン」

ルームキーで認識する「エレベーターセキュリティシステム」

長期滞在にも便利な「ランドリー施設」

全室「空気清浄機」「セーフティーボックス」設置

寛ぎからビジネスまで様々なシーンに対応する調光システム、読書灯

43インチ以上の大型テレビ（23㎡以上の客室には55インチ導入）

など、快適にお過ごしいただけるサービスをご用意しています。

「ホテルヴィスキオ大阪」 特徴 ③ハラール対応

インバウンドのゲストに対応する、ハラール「朝食セット」を提供します。

メニュー：①ハラール和風焼肉セット

②ハラール和風チキンソテーセット

③ハラール和風チキンカツセット

④ハラール和風チキン唐揚げセット

⑤ハラール和風焼き魚セット

※2日前までの予約制

※常時提供は①⑤の2種

価格：2,800円（税込）



場所：1階イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

認証機関：宗教法人日本イスラム文化センター

内容：①ヴェルデ カッサで提供するハラール朝食セットは、ハラール認証を受けたハラール食品を使用しています。

※鶏肉と牛肉については、ハラール認証を受けたお肉を使用

※ハラール認証を受けた調味料（醤油・みりん等）を使用

②ハラール食品の調理は、日本イスラム文化センターのハラール認証を受けた当レストラン専用厨房及び専用調理器具で調理しています。

③食器については、ハラール専用の食器をご用意しています。

その他：ベジタリアン対応として、ベジタリアンメニューも解るように表示いたします。

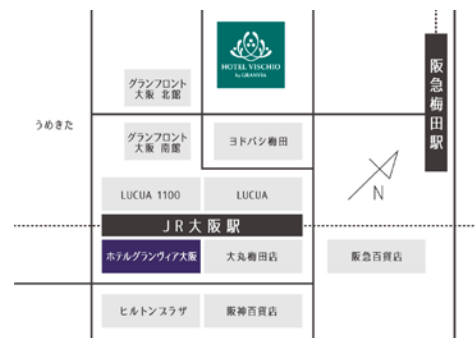
※卵・乳製品は含まれます。

施設概要

1. 開業日 2018年6月6日(水)
2. 場所 〒530-0012 大阪市北区芝田2丁目4-10
(JR大阪駅北徒歩5分)
3. 施設概要

延床面積	約14,000㎡
規模	地上8階 鉄骨造
フロア構成	1階 ホテルエントランス、 レストラン1店舗(直営) カフェ1店舗(テナント)
	2～8階 客室
	2階 コインランドリー5台
4. 事業スキーム

土地所有	西日本旅客鉄道(株)
建物所有	JR西日本不動産開発(株)
事業主体	(株)ジェイアール西日本ホテル開発
運営会社	(株)ホテルグランヴィア大阪
5. 客室数 400室(シングルルーム79室/ツインルーム224室/ダブルルーム97室)
6. 宿泊収容人数 820名
7. 部屋タイプ・料金(1室あたりの料金、税金込)



部屋タイプ	室数	宿泊収容人数(※)	面積(㎡)	料金
スタンダードシングル	76	76名	16.6	20,720円
モデレートシングル	3	3名	18.7	24,060円
スタンダードダブル	40	80名	18.2	29,360円
モデレートダブル	57	114名	20.5～	36,040円
モデレートツイン	76	152名	20.5～	36,040円
コンフォートツイン	3	6名	23.7	41,440円
スーペリアツイン	49	98名	24.9	43,800円
デラックスツイン	91	273名	28.1～	52,440円
ヴィスキオツイン	4	16名	41.4	56,760円
ユニバーサルツイン	1	2名	36.5	50,280円

※エクストラベッド含む チェックイン15:00/チェックアウト11:00



ヴィスキオツイン

- ・水の都・大阪を表現した、波模様のアートウォール
- ・リビングスペースとベッドスペースのある、4名様まで利用可能なゆとりある客室
- ・洗い場やレインシャワーを配したセパレートバス
- ・横幅1,200mmのシモンズ社製ベッド
- ・55インチの大型液晶テレビ
- ・ゆとりのある天井高と大きな横長窓を2面に配し、開放感を演出



デラックスツイン

- ・水の都・大阪を表現した、波模様のアートウォール
- ・広々としたデスク兼テーブルと昇降式チェア
- ・ヴィスキオ（宿り木）をモチーフにしたペンダント照明
- ・洗い場やレインシャワーを配したセパレートバス
- ・横幅1, 100mm シモンズ社製ベッド
- ・55インチの大型液晶テレビ
- ・ゆとりのある天井高と大きな横長窓を2面に配し、開放感を演出



モデレートダブル

- ・水の都・大阪を表現した、波模様のアートウォール
- ・広々としたソファとデスク兼テーブルで、リラックスシーンからビジネスシーンまで対応
- ・ヴィスキオ（宿り木）をモチーフとしたペンダント照明
- ・横幅1, 600mm シモンズ社製ベッド
- ・43インチの大型液晶テレビ
- ・ゆとりのある天井高による開放感を演出

8. 主要設備 外貨両替機、自動精算機等

9. レストラン

■イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」（直営）

営業時間：朝食（和洋バイキング）7：00～10：00

昼食（バイキング）11：30～14：30

夕食（単品・パーティープラン）17：30～21：30

ランチは、朝食メニューをベースに食べ放題をご用意。

ディナー帯は、イタリアンの単品メニューやフリードリンク付きのパーティープランをご用意いたします。

価格（税込）：朝食 2,160円／昼食 1,080円～

夕食 単品500円～、パーティープラン3,500円～

営業面積 約280㎡

席数 約130席（個室2室有）

■Drip-X-Café（テナント）

営業時間 7：30～22：00

運営会社 ㈱ジェイアール西日本フードサービスネット

10. その他

開業記念キャンペーン（室数限定、全て朝食付き・税込、1名様料金）

キャンペーン期間：2018年6月6日（水）～2018年9月30日（日）

①スタンダードシングル（1名様利用）9,800円

②モデレートダブル・モデレートツイン（2名様利用）平日7,700円／休前日9,200円

③デラックスツイン（3名様利用）平日6,700円／休前日8,200円

11. 設計・施工 株式会社 竹中工務店

12. 設計監修 株式会社安井建築設計事務所

(参考) 【運営会社】 ホテルグランヴィア大阪 概要

所在地	〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号 JR大阪駅直結
開業年月日	1983年5月1日
建物規模	地上27階、地下4階 (ホテル部分) 地下3階、1階、19~27階
客室数	シングル292室、ダブル141室、ツイン260室、その他23室 合計716室
宴会場	大宴会場2室・中宴会場3室・小宴会場6室
レストラン	カフェレストラン、ラウンジ、バー、鉄板焼、フレンチレストラン、スカイダイニング、酒房、日本料理