

2023年7月24日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

野菜ソムリエがつなぐ、生産者と料理人が夏野菜の魅力を提案 野菜フェス“や祭”イベントを開催！

日本酒ペアリングの会：2023年7月30日（日）17：00～

おやさいの美食会：2023年9月18日（月・祝）14：00～

株式会社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 森本昌弘）は、なにわ食彩「しずく」とフレンチレストラン「フルーヴ」にて、野菜ソムリエプロ荒川雅子（あらかわ まさこ）氏監修の野菜を使用した料理や、ペアリングドリンクを楽しめる“や祭”イベントを、それぞれ2023年7月30日（日）と2023年9月18日（月・祝）に開催いたします。

今回、荒川氏ご協力のもと、なにわ食彩「しずく」料理長の山田とフレンチレストラン「フルーヴ」シェフの岸本は、「JA 兵庫六甲阪神こだわり野菜の会」の会長を務める遠藤晃久（えんどう あきひさ）氏のご案内で、トマトやトウモロコシなどの夏野菜を栽培する畑を訪問しました。「阪神こだわり野菜の会」は、少量多品目の野菜づくりを行っており、農薬や肥料に頼らないこだわりの安心野菜を生産しています。遠藤氏のお話を伺いながら、実際に野菜の育つ環境を料理人の目で確かめ、メニューの構想を練りました。



料理長 山田（左）・野菜ソムリエプロ 荒川氏（中央）・シェフ 岸本（右）

なにわ食彩「しずく」にて開催する「日本酒ペアリングの会」では、荒川氏監修の夏野菜を使用した料理長山田の会席料理をご用意いたします。ノーベル賞公式行事の提供酒として選ばれた「福寿 純米吟醸」をはじめ、発砲純米酒・大吟醸・生酒など合計7種類の日本酒を料理に合わせて提供するとともに、醸造元による酒造りに纏わる話もお楽しみいただけます。

フレンチレストラン「フルーヴ」にて開催する「おやさいの美食会」では、「少しでも多くの方が野菜や果物に興味を持ち、その魅力を感じてもらえたら」と活動中の荒川氏が厳選する野菜を使用し、シェフ岸本が「色」をテーマに心も身体も喜ぶフルコースに仕立てます。また、料理に合わせてソムリエがセレクトした神戸ワインを楽しめるオプションメニューもご用意いたしました。野菜が主役のコース料理を堪能しながら、荒川氏によるセミナーもお楽しみください。

イベント詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

■Vol.1 日本酒ペアリングの会 「灘五郷の酒蔵 神戸酒心館の日本酒と兵庫の恵み会席」

銘酒「福寿」の日本酒と荒川氏監修の夏野菜を使った料理長山田の会席料理のペアリングイベントです。醸造元による日本酒セミナーとともに楽しみいただけます。

1. 開催日時：2023年7月30日（日）17：00～19：30

2. 開催場所：なにわ食彩「しずく」

3. 料 金：10,000円

（会席料理・日本酒7種・日本酒セミナーを含む）

●お料理

【先付け】翡翠茄子胡麻豆富掛け

【酒肴】七種盛り

【向付け】三種盛り あしらい一式

【煮物】冬瓜含ませ煮

【焼物】新蓮根オイル焼き

【強肴】無花果の揚げ出し

【食事】甘長とちりめんの有馬煮御飯

【留碗】赤味噌仕立て

【香の物】二種盛り

●日本酒「福寿」

①発泡純米酒 あわ咲き

②大吟醸

③純米大吟醸

④純米エコゼロ

⑤純米吟醸

⑥純米吟醸 生酒

⑦超特選純米酒



■Vol.2 おやさいの美食会 「兵庫県産お野菜のご自愛コース 神戸ワインとともに」

兵庫県の生産者との繋がりを大切にする荒川氏おすすめの野菜を、シェフ岸本が「色」をテーマに心も身体も喜ぶフルコースに仕立てます。お料理に合わせたソムリエセレクトの神戸ワインもご用意します。

1. 開催日時：2023年9月18日（月・祝）14：00～16：30

2. 開催場所：フレンチレストラン「フルーヴ」

3. 料 金：18,000円

（コース料理・野菜ソムリエセミナーを含む）

【オプション】ペアリングワイン3杯セット 4,000円

ペアリングワイン5杯セット 6,000円

4. メニュー内容

【アミューズ・ブーシュ】いろいろお野菜のコンソメスープ飲み比べ

【冷前菜】色鮮やか 荒川さん一押しお野菜のポタジェール

【温前菜】緑 モロヘイヤとアーモンドミルクで作るリゾット風カルボナーラ

【スープ】漆黒 「淡路玉ねぎ」のヴルーテとフォアグラ

【魚料理】白と黄色 青森県産「一球入魂かぼちゃ」と明石鯛のヴァプール マリニエールソース

【肉料理】ピンク色 「兵庫県稲美町産トマト」と淡路^{くぬぎざきゅう}座牛

【デザート】赤と黒 兵庫県産「イチジク」と「トリュフ」～デグネリゾン～



■監修・野菜セミナー講師について

荒川 雅子（あらかわ まさこ）

野菜ソムリエプロ／四季薬膳認定講師

兵庫県出身。「心を込めて作られた青果物を繋ぎたい」その思いから始まり、野菜ソムリエプロに。座学&料理教室、オンライン講座の開催、野菜を使ったレシピ提案など様々なジャンルで活動中。



■JA兵庫六甲阪神こだわり野菜の会

会長 遠藤 晃久（えんどう あきひさ）

尼崎市内の生産者9名で構成する組織「阪神こだわり野菜の会」の会長を務める。

少量多品目の野菜づくりを行っており、有用微生物資材を活用した土づくり、有機質肥料主体の施肥、化学合成農薬を使用しないなどの栽培技術を導入し、安全安心な野菜生産に努めている。



JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の11・17番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



JR 西日本ホテルズ「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。

私たちは、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221（10:00～19:00）

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235（ナビダイヤル） FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>