

2023年12月20日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

鹿児島黒牛！黒豚！黒さつま鶏！
本格焼酎と料理に舌鼓、フレーバー焼酎で香りを愉しむ
「鹿児島うまかもん祭 2024」を開催
～南の宝箱 鹿児島の食材と焼酎を味わう～

開催日：2024年2月26日（月）18：00～

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）では、毎年好評いただいている冬の恒例イベント「鹿児島うまかもん祭 2024」を宴会場にて開催いたします。

2011年から続く本イベントは、ホテルシェフによる鹿児島県産食材を使ったこだわりメニューと、寒い季節に鹿児島県の焼酎であたたまっていただきたいと鹿児島県大阪事務所等の協力を得て、10回目の開催が決定いたしました。

鹿児島県産食材を使用した本イベント限定のお料理は、「鹿児島黒牛の鉄板焼」や「鹿児島県産黒豚の黒ビール煮込み」、「黒さつま鶏のから揚げ」、桜島溶岩で焼いた「鰹のたたき」などをご用意いたします。お飲み物は、鹿児島県の9つの蔵元がおすすめする16銘柄の焼酎をご堪能いただけます。さらに前回ご好評いただいたシェフ特製のオードブルには、フルーティーな香りとスッキリ爽やかな飲み口の小正醸造「小鶴 the Banana」をペアリングドリンクとして、お1人様1皿1杯ずつご提供いたします。

その他、鹿児島県の特産品など当たる抽選会や、のびやかな声で島唄を歌い上げる、喜界島出身の岡美里さんによるライブステージもごございます。『南の宝箱 鹿児島』の「うまかもん」をホテルシェフの技でさらに美味しくお届けする本イベントへぜひご来場ください。



イベント詳細は以下の通りです。（価格には税金が含まれております。）

1. 開催日時：2024年2月26日（月）18：00～20：30（受付17：30～）
2. 開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場
3. 販売開始：2023年12月20日（水）
公式HPイベント情報 <https://www.granvia-osaka.jp/event/000168>
4. 販売価格：チケット9,000円
※前売りのみの販売です。
※定員になり次第、ご予約を締め切らせていただきます。
5. 概要：イベントチケットには、オードブル&ペアリングドリンク、料理引き換え用のグランヴィアチケット20枚、焼酎を含むドリンクの飲み放題が含まれております。
会場内は、お料理や焼酎などのブースを並べ、会場内を自由に回遊しながらお好みの料理を「グランヴィアチケット」と交換いただくスタイルです。

【メニューの一例】

・シェフ特製のオードブル

・コーナー料理

鹿児島黒牛の鉄板焼／桜島溶岩焼き 鯉のたたき／間八の塩焼き／黒豚の黒ビール煮込み／黒さつま鶏のから揚げと薩摩芋のフリット／チキン南蛮／さつま揚げと薩摩赤海老唐揚げ など

【鹿児島焼酎】（酒造会社の五十音順）

- ・奄美酒類株式会社「黒奄美」
- ・出水酒造株式会社「出水に舞姫」「赤鶴」
- ・喜界島酒造株式会社「喜界島」「喜界島荒濾過」「沙羅」
- ・小正醸造株式会社「小鶴 the Banana」
- ・薩摩酒造株式会社「琥珀の夢」「さくら白波」
- ・田苑酒造株式会社「田苑 金ラベル」「田苑 ENVELHECIDA」
- ・本坊酒造株式会社「あらわざ桜島」「黒麹仕立て桜島」
- ・町田酒造株式会社「長期貯蔵 里の曙」「里の曙 黒麹仕込」
- ・山元酒造株式会社「さつま五代 お湯が先」

南の宝箱
鹿児島

「南の宝箱 鹿児島」というキャッチコピーには、鹿児島県の有する世界遺産や食・県産品のほか、歴史や文化などの「宝物」を体験してほしいという意味が込められています。

■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 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@hgo.co.jp／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 バンケットサロン TEL：06-6347-1433（10:00～18:00）

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>