

2024年1月11日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

非売品の新酒を特別にご用意！  
手造りに徹したこだわりの日本酒「豊祝」と  
和食料理長2名の特別会席とのペアリングを楽しむイベント  
「日本酒の会 ～奈良豊澤酒造～」を開催  
日本料理「大阪 浮橋」：2024年2月18日（日）

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、奈良豊澤酒造の代表銘柄「<sup>ほうしゅく</sup>豊祝」と、日本料理「大阪 浮橋」初代料理長の津田と現料理長の山田が作り上げる会席料理とのペアリングをご堪能いただけるイベント「日本酒の会 ～奈良豊澤酒造～」を2024年2月18日（日）に開催いたします。

奈良豊澤酒造は、創業以来ほとんど機械化せずに手造りに徹した酒造りを行っており、生産する酒の8割が純米酒以上の「特定名称酒」で占められています。今回のイベントでは、長期低温発酵により丁寧に<sup>かも</sup>醸された代表銘柄「<sup>ほうしゅく</sup>豊祝」を合計7種類ご用意いたしました。お食事の始まりとともにご提供する「大吟醸 豊祝 新酒」は、普段流通していない大吟醸生酒です。搾りたてのフルーティーな香りと柔らかなお米の旨味が広がる逸品をぜひご堪能ください。その他、山田錦の無濾過生原酒や新酒のにがり酒など、それぞれ特長の異なる日本酒を心ゆくまで味わっていただけます。

お料理は日本料理「大阪 浮橋」の新旧料理長2名が日本酒に合わせて考案した、本イベント限定の特別メニューをご提供いたします。旬をむかえる真名鰯や白魚を使用した一品や春野菜の天婦羅など、季節を感じる日本料理とそれぞれの日本酒とのマリアージュをお楽しみください。

優雅で重厚感のある空間で、高品質なお酒とお料理を味わう贅沢なひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。



（左）和食統括料理長 津田 （右）料理長 山田



日本酒イメージ

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。）

**【30名様限定】「日本酒の会 ～奈良豊澤酒造～」 概要**

開催日時：2024年2月18日（日）

〔受付〕16:30 / 〔開宴〕17:00

開催場所：19階 日本料理「大阪 浮橋」

販売価格：お1人様 20,000円

ご予約：店頭またはお電話にて承ります。

TEL 06-6347-1447（直通）



◆特別会席 献立

【先付】酒肴三種

【椀物】灘仕立て 敷海老芋 焼き目鰯

【造り】本日の三種盛り 付合一式

【焼物】本日のお勧め魚 真名鰹粕漬け

【鍋物】白魚柳川鍋

【合肴】春野菜天婦羅

【食事】花見寿し

【留椀】袱紗味噌仕立て

◆奈良豊澤酒造株式会社の日本酒

1. 大吟醸 豊祝 新酒 ※非売品を特別にご用意します。

普段流通していない、搾ってすぐの大吟醸生酒。フルーティーな香りと柔らかなお米の旨みが広がる逸品です。

2. 豊祝 山田錦 特別純米 無濾過生原酒

上立ち香はほんのりと吟醸香を感じ、含むと柔らかな甘味やコクと心地よい吟醸を思わせる、食中酒に最適な特別純米酒です。

3. 豊祝 山田錦 純米吟醸 無濾過生原酒

ストレートなお米の甘みと、適度な酸味とのバランスが絶妙で、口中に深く旨みとコクが広がります。

4. 純米吟醸 無上盃

バナナやリンゴを思わせる香りを持ち、優しい穏やかな飲み口のお酒です。口中の爽やかな香味の流れに、気品とバランスのよさを感じさせる絶品の奈良豊澤酒造自慢の本格純米吟醸酒です。

5. 純米酒 豊祝 山乃かみ酵母仕込み

奈良県産ヒノヒカリを使用。お酒の神様として名高い奈良県の三輪大社の境内の山中に咲く、ササユリの花より分離された「山乃かみ酵母」でじっくりと低温発酵させました。柔らかなお米の旨みとキレの良い上品な酸が特徴です。

6. 豊祝 吟醸新酒あらばしり

吟醸モロミを酒袋にいれ、昔ながらの搾り機でじっくりしぼり、一番最初に流れ出てくるよい部分だけをすぐにビン詰めした無濾過生原酒です。

7. 豊祝 吟醸新酒にごり酒

ほのかな吟醸香と、新酒のフレッシュな味わいとのバランスが絶妙です。

### 奈良豊澤酒造株式会社について

創業明治元年（1868年）。現在でも手造りに徹した丁寧なお酒造りを行い、全生産量の80%以上が純米酒以上の特定名称酒で占められている。

代表商品である「大吟醸豊祝」は全国新酒鑑評会で通算16回金賞を受賞。



### 和食統括料理長 津田 睦（つだ あつし）

ホテルグランヴィア大阪の和食を束ねる、統括料理長。

料亭「菊水楼」や割烹「佐藤」などで経験を積み、ホテルニューオータニ大阪「城見」の副料理長を務めた。ホテルグランヴィア大阪入社後は、なにわ食彩「しずく」と日本料理「大阪 浮橋」の料理長を務めた後、2012年にホテルグランヴィア大阪の和食統括料理長に就任。

### 日本料理「大阪 浮橋」料理長 山田 泰器（やまだ やすき）

2022年8月に、日本料理「大阪 浮橋」・なにわ食彩「しずく」の料理長に就任。日本料理に大切な「五味」「五感」「五色」「五法」を意識した季節感あふれる繊細な料理を手掛ける。おもてなしの心と感謝の気持ちを料理に込めて、一品一品を丁寧に仕上げています。



### JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

**JR HOTEL**  
MEMBERS



**P WESTER ポイント**



#### ■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](mailto:h_fujikawa@hgo.co.jp) / 田中 七瀬 E-mail: [n\\_tanaka@hgo.co.jp](mailto:n_tanaka@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 日本料理「大阪 浮橋」 TEL：06-6347-1447

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>