

News Release

報道関係各位

2021年8月16日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

大阪発祥企業との特別企画 第一弾！
「第三のミルク」と話題の、アーモンドミルクを使用した
イタリアンランチを販売【ホテルヴィスキオ大阪】
販売開始：2021年8月17日（火）から

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 宮崎好弘）では、地元大阪で発祥した企業との特別企画の第一弾として、「おいしさ与健康」を企業理念とする江崎グリコ株式会社「アーモンド効果®」を使用した、イタリアンランチをホテルヴィスキオ大阪にて販売いたします。

本企画は、コロナ禍でダメージを受けた地元大阪エリアで、同じ大阪発祥企業と協力し、大阪の良さを地元大阪の方に知っていただきたい、大阪を地元から盛り上げたい思いから始まりました。

乳飲料に代わる植物性ミルクであり、牛乳・豆乳に次ぐ「第三のミルク」として、健康や美容への関心が高い方に選ばれている商品である「アーモンド効果®」と、自然を感じながらリラックスと寛ぎを提供するホテルヴィスキオ大阪のコンセプトが一致したことから、今回の特別企画が実現いたしました。

提供する料理には、アーモンド特有のコクや風味を損なわないよう、通常の長いパスタではなく、火が通りやすいお米型の小さなパスタを使用するなど、ホテルシェフならではのこだわりも光ります。メニューを考案したホテルヴィスキオ大阪のイタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」のシェフ岸本一完（きしもとかずひろ）は、2009年の「大阪司厨士協会料理コンクール」での優勝から、2016年の「第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会」優勝などの実績を持つ、若手の実力派シェフです。2社の良さを最大限に活かした本格的なイタリアンランチを、ぜひご堪能ください。



BUONO LUNCH ～ポーノランチ～



1日5組限定「グリコお菓子詰合せ」プレゼント

商品詳細は以下の通りです。

(価格は全て税金が含まれております。サービス料は頂戴していません。)

1. 商品名：BUONO LUNCH ～ポーノランチ～
2. 販売店舗：ホテルヴィスキオ大阪 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
3. 販売価格：1,980円
4. 販売期間：2021年8月17日(火)～10月31日(日)
5. 予約期限：前日17時まで
6. メニュー内容：

【ワンドリンク】ドリンクメニューから1杯

【前菜】イタリアンデリ4種盛合せ

アーモンドミルクとポテトのムース 他3種

【パスタ】アーモンドミルクを使った 菜園風「新感覚」カルボナーラ

お米型のパスタで作るリゾットのようなカルボナーラパスタ。

コクのあるアーモンドミルクで濃厚な味わいに仕上げます。

【デザート】アーモンドミルクのブランマンジェとフルーツコンポートのパフェ

アーモンドの風味を感じるブランマンジェに、

江崎グリコ株式会社の看板商品の「ポッキー®」を添えて。

【食後のお飲み物】

7. ご予約特典：1日5組様限定「グリコお菓子詰合せ」をプレゼント
事前にご予約をいただいた先着1日5組(1組最大6名様まで)に、定番の
ゴールインマークの紙袋にグリコ商品を詰め合わせたお子様も喜ぶプレゼントを進呈。



■「アーモンド効果®」について

アーモンドを原料に、香ばしい風味が特徴のアーモンドミルクです。
200mlでビタミンE・食物繊維をたっぷり摂っていただけます。
そのまま飲んでも、料理やデザートにもぴったりです。



JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、
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。



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム
「Trust You (トラスト・ユー)」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした
施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/御影早季・藤川春菜
TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403
E-mail：s_mikage@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ大阪 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
TEL：06-7711-4321 (10:00～17:00)