NEWS RELEASE

【本リリースは、大阪商工記者会、大阪科学・大学記者クラブ、東大阪市政記者クラブに
１月２７日１１:３０に資料提供しております】

２０２２年１月２７日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪
近畿大学

地元大阪企画 第３弾「近畿大学」との産学連携コラボレーション

近大マグロ®を満喫！特別ディナー付き宿泊プランを販売

ホテルヴィスキオ大阪にて予約受付：２０２２年１月２８日（金）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）が運営するホテルヴィスキオ大阪（大阪市北区芝田２－４－１０）では、地元大阪企画の第３弾として世界で初めてクロマグロの完全養殖を成功させた近畿大学（東大阪市小若江３－４－１：学長　細井美彦）との産学連携コラボレーション宿泊プランを販売いたします。ホテルヴィスキオ大阪は、地域共生社会を目指して地元大阪発祥企業との共同企画を２０２０年から始め、近畿大学としても大阪市内ホテルとの宿泊企画は、初めての試みとなります。

旅の楽しみのひとつである朝夕の食事で、２施設それぞれの魅力を味わっていただけるのが本プランの特長です。本プランのディナーには、世界初の完全養殖技術から生まれた近大マグロ®をはじめとした近大卒の魚を含む贅沢な特別メニューを、近畿大学水産研究所の大阪唯一の直営店舗である「グランフロント大阪店」で提供いたします。ご朝食ブッフェでは、コンテスト優勝経験を持つホテルヴィスキオ大阪シェフの味と技を、全４０種類食べ放題でお楽しみいただきます。

コロナ禍で旅行に行きづらい中、地元大阪の方も１度は食べたいと思っていた「近大マグロ®」を味わうことや、行ってみたかったホテルに泊まるというきっかけづくりになればという想いを込めた宿泊プランです。

近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所

近大マグロ®　イメージ

ホテルヴィスキオ大阪

朝食ブッフェ　イメージ

© 2022 HOTEL VISCHIO OSAKA All rights reserved.

商品詳細は以下の通りです。

（価格は全て税金・宿泊税が含まれております。サービス料は頂戴しておりません。）

１．プラン名：海のダイヤ 近大マグロ®を満喫！１泊２食付き宿泊プラン

２．販売価格：スタンダードシングル（１名様）　１２，１００円～
　　モデレートツイン（２名様１室）　９，４００円～
　　デラックスツイン（３名様１室）　９，１００円～
　　※いずれも１名様料金

モデレートツイン（２０．５㎡）

３．販売期間：２０２２年２月１日（火）～９月３０日（金）
　　※予約開始は１月２８日（金）

４．予約期限：２日前まで

５．プラン内容

■本プラン限定　特別ディナーメニュー（ワンドリンク付き）

「近畿大学水産研究所 グランフロント大阪店」にて提供します。（グランフロント大阪北館６階）
近畿大学水産研究所で人気のアラカルトメニューをコース仕立てにした特別プランです。
近大卒の魚と紀州の恵みを贅沢にお愉しみください。

【個食コース メニュー内容】

・日替わり小鉢２種
・近大マグロと選抜鮮魚のお造り盛り
・紀州の恵みと野菜のサラダ
・紀の国みかんどりのチキン南蛮
・近大マグロのレアステーキ
・熊野牛のローストビーフ
・料理長おすすめ握り寿司
・お味噌汁
・紀州のデザート

【ドリンクメニュー】

以下のドリンクから、お１人様１種類をお選びいただけます。
プレミアムモルツ 生ビール／角ハイボール／紀州の梅酒／ソフトドリンク

※夕食時間は１７：００～１９：００もしくは、１９：１５～２１：１５の二部制。

※仕入れにより、メニュー内容が変更となる場合がございます。

© 2022 HOTEL VISCHIO OSAKA All rights reserved.

■コンテスト優勝を誇るホテルシェフが作る朝食ブッフェ

緑に囲まれ、朝陽が降り注ぐ、自然の中にいるような空間のホテルヴィスキオ大阪１階のイタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」のシェフ岸本一完は、「第２回 パテ・クルート世界選手権アジア大会」の優勝実績を持つ、若手の実力派シェフです。

２０１８年のオープンから提供する「ヴィスキオピンサ」は、小麦粉だけでなく、米粉と大豆粉も使い、店内の窯で焼き上げるオリジナルメニューです。その他、出来立てパスタや豊富な温製料理、和惣菜・６種類の選べるパンやグラノーラを取り揃えた朝食をご用意します。

■プラン特典

①お土産（お１人様おひとつ）

近大マグロ中骨から出汁をとったフリーズドライお味噌汁（1食分）

②まゆのお風呂 入浴剤

絹セリシン(保湿成分)を配合した絹から生まれた入浴剤で、
乳白色のお湯が、体にやすらぎをあたえ疲れをほぐします。

■先着２０室限定プレゼント

近畿大学水産研究所監修「近大マグロのぬいぐるみクッション」。成長１年目のサイズ約５０㎝の近大マグロをデニムクッションで再現！この「近大マグロのぬいぐるみクッション」を１体、当日お持ち帰りいただけます。

・カラー（ブラック、ブルー）※お選びいただけません
・サイズ：縦約２８cm(ヒレ含む)、横約５０cm

※ご予約順の先着２０室限定とさせていただきます。

６．近畿大学水産研究所について

先進的な養殖法の研究により水産資源の増産と技術発展に寄与してきました。「獲る漁業から、つくり育てる漁業」への転換を果たし、さらなる水産資源増産と持続的利用を実現する研究を推進しています。大阪唯一の直営店舗「近大卒の魚と紀州の恵み　近畿大学水産研究所グランフロント大阪店」は、ホテルヴィスキオ大阪から徒歩約３分のグランフロント大阪北館６階にございます。

© 2022 HOTEL VISCHIO OSAKA All rights reserved.

７．世界初！完全養殖クロマグロ「近大マグロ®」について

近畿大学水産研究所が１９７０年にクロマグロの完全養殖に向け研究を開始し、３２年の歳月を経て２００２年に世界で初めて完全養殖に成功しました。完全養殖は、人工ふ化した仔魚を親魚まで育て、その親魚から採卵し、人工ふ化させて次の世代を生み出していく方法です。これは、持続可能な生産による養殖業の発展を目指した事業として、国連で採択された SDGs に基づく「持続可能な養殖業の発展と地域の発展」への貢献にも寄与しています。

●これまでの大阪発祥企業様との共同企画について

・第一弾　「おいしさと健康」を企業理念とする江崎グリコ株式会社の「アーモンド効果®」を使用したイタリアンランチ

・第二弾　コクヨ株式会社の高機能チェアーが試せるテレワークプラン

過去のリリースはこちら https://www.hotelvischio-osaka.jp/company/press_release

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。

Clean & Safety
JR-West Hotels

■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　御影　早季　E-mail: s_mikage@hgo.co.jp
担当者名　藤川　春菜　E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■近畿大学に関するお問い合わせ先
近畿大学　経営戦略本部広報室
TEL：06-4307-3007　FAX：06-6727-5288
担当者名　坂本　由佳、土山　真佑実　E-mail: koho@kindai.ac.jp

■一般の方のお問い合わせ先
ホテルヴィスキオ大阪　TEL：06-7711-1111（直通）

© 2022 HOTEL VISCHIO OSAKA All rights reserved.