



【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
4月14日11:30に資料提供しております】

2022年4月14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

アジアチャンピオン受賞シェフが近大マダイ®を4種類の料理にアレンジ！

**近畿大学とのコラボ企画第2弾 サステナブルな要素も取り入れた
イタリアン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4月14日（木）14時から

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、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の第2弾を販売いたします。

近大マグロ®に続いて2回目となる今回の企画は、アジアチャンピオンの実績を持つシェフ岸本一完が手掛け、旨味と甘みが整い大切に育てられた近大マダイ®の良さを最大限に引き出した4種類の料理がポイントです。まず前菜では、旨味を凝縮させた「ディップソース」のバーニャカウダ、ふっくらとした身を味わう「洋風天婦羅（ベニエ）」、弾力のある食感を感じる「カルパッチョ」を3段の器で提供します。メインディッシュの「パスタ」では、しっかりとした肉厚を味わっていただけるように、皮目は香ばしく、身はふっくらと焼き上げた近大マダイ®を合わせています。このディナーコースでは、同一食材を同じコース内で使用することが少ないという料理の伝統を見直し、近大マダイ®をいろいろな調理法でアレンジするとともに、頭や骨を出汁に使用するなど、食材の良さを余すことなく使用するサステナブルな要素を取り入れています。

自然を感じていただける空間を提供するホテルヴィスキオ大阪と、限りある水産資源を守る手段のひとつであるSCSA認証（持続可能な水産養殖のための種苗認証）を取得した近畿大学の近大マダイ®のコラボレーションで、SDGsの目標達成に向けた取り組みに貢献したいと考えています。



近大マダイ®を使ったイタリアンディナー



スーペリアツインルーム（24.9㎡）



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いません。)

1. プラン名：近大マダイ®を使ったイタリアンディナー付き宿泊プラン
2. 販売価格：スタンダードシングルルーム（1名様） 13,100円～
スーペリアツインルーム（2名様1室） 10,900円～
※いずれも1名様・朝夕食付の料金
3. 販売期間：2022年4月16日（土）～7月31日（日）
※予約開始は4月14日（木）14時から
4. 予約期限：2日前まで

5. ご宿泊者様限定 近大マダイ®の特別イタリアンディナー（ワンドリンク付き）

ホテルヴィスキオ大阪1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」で提供いたします。

【メニュー内容】

- ・3段仕立ての前菜～近大マダイ®の3変化～
 - ①近大マダイ®とお野菜のバーニャカウダ
 - ②近大マダイ®のフリトス～カプレーゼ風サラダ仕立て～
 - ③近大マダイ®の昆布ベ～海の恵みのジュレ～
- ・近大マダイ®と魚介のクリームパスタ～レモンの香り～
- ・【特典】特製デザート、食後のコーヒー
- ・【特典】ドリンク1杯

以下のドリンクからお選びいただけます。

生ビール（Sサイズ）／ウーロン茶／オレンジジュース

※夕食時間は17：00～19：00、19：00～21：00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。



店内イメージ

6. コンテスト優勝を誇るホテルシェフ 岸本一完（きしもと かずひろ）

イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」のシェフ岸本は、「第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会」で優勝実績を持つ、若手の実力派シェフです。

「大阪×イタリアン」をテーマにした当店は、朝食メニューにもこだわり、店内の窯で焼き上げるピザのようなオリジナルメニューの「ヴィスキオピンサ」やオープンキッチンから提供する出来立てパスタ、豊富な温製料理と和惣菜、6種類の選べるパンやグラノーラを取り揃えたバラエティ豊かで、大阪ならではの朝食を提供しています。





7. SCSA認証の近大マダイ®について

近畿大学水産研究所が半世紀以上にわたる品種改良を経て開発に成功した、天然ものに負けない、姿・味ともに優秀な「近大マダイ®」。特徴は成長の早さにあり、天然マダイを稚魚から養殖すると魚体重1kgになるまでに3年以上の期間を要しますが、近大マダイ®は1年半でそのサイズまで成長します。また、魚を海洋生簀で育てると、夏の高水温や冬の低水温の影響で病気にかかりやすくなってしまいますが、近大マダイ®はできるだけ病気にならないよう、ストレスを小さく保つために魚数を制限した生簀で大切に育てられています。



SCSA 認証
持続可能な水産養殖の
ための種苗認証

2018年には、持続可能な人工種苗で作られた養殖魚を認証する制度である「SCSA認証（持続可能な水産養殖のための種苗認証）」を近畿大学が取得。限りある水産資源を守るため、SDGs（持続可能な開発目標）の達成に向けた活動にも力を入れています。

●近畿大学様との共同企画（第1弾）について

海のダイヤ 近大マグロ®を満喫！1泊2食付き宿泊プラン（9月30日まで販売中）

<https://www.hotelvischio-osaka.jp/rooms/packages/000057>

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14・17番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループ

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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 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。



■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 / 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）

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0012 大阪市北区芝田2丁目4番10号

TEL: 06-7711-1111(代表) FAX: 06-7711-5022

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