

2022年6月28日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

七夕の夜は、ライトを消して夜空を見上げよう。

ソーラーLEDによるロマンティックな演出と新しい短冊の形を提案！
美味しくてサステナブルなSCSA認証の近大マダイ®メニューを味わう
「七夕ディナー ライトダウンイベント」を開催

ホテルヴィスキオ大阪にて：2022年7月2日（土）～7日（木）

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）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、環境省が推奨する7月7日の「クールアース・デー」に合わせてライトダウンを実施し、LEDライトでの演出と七夕をテーマにしたディナーイベントを開催いたします。

「クールアース・デー」のコンセプトは、「七夕は夜空に輝く天の川を見ながら、地球のことについて考えてみよう」（環境省HPより）。地球温暖化対策のひとつとして、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」では、イベント開催中にライトダウンを実施し、消費電力を約16%削減する取り組みを行います。また、装飾用のライトには、全て太陽光で充電を行うソーラータイプの「LEDライト」を使用し、幻想的な空間を演出するとともに、CO2の発生量を削減します。

さらに、提供するお料理は、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をメインとしたディナーをご用意します。旨味と甘みが整い、大切に育てられた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も取り入れます。

もちろん七夕を楽しむ企画として、織姫と彦星をイメージした「2色のカクテル」、天の川が流れる夜空をイメージした「七夕特製デザート」、お持ち帰りいただける短冊代わりの「星形カード」などもご用意いたします。

楽しみながら地球温暖化対策にもなる「七夕ディナー ライトダウンイベント」が、大切な人やご友人と地球のことについて考える夜になることを願っています。



イベント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おりません。)

1. イベント名称：【クールアース・デーに夜空を見上げよう】七夕ペアディナー
2. 販売価格：ペア価格（2名様）11,000円、お1名様追加 5,500円
※1組2名様から4名様までの承りとさせていただきます。
3. 販売期間：2022年7月2日（土）～7月7日（木）
※18：00～21：30の2時間制（最終入店 19：30）
※7月3日（日）は休業
4. 予約期限：2日前の正午まで
※予約開始は6月28日（火）13時から
5. メニューについて

七夕に合わせた食前酒やデザートだけでなく、地球環境に配慮したSCSA認証の近大マダイ®を使用し、サステナブルで美味しい特別メニューをご用意いたします。

【ディナーメニュー内容】

- ・アペリティフ ～七夕カクテル～
※ノンアルコールカクテルへの変更もいたします。
- ・近大マダイとお野菜のバーニャカウダ
- ・近大マダイのフリトス ～カプレーゼ風サラダ仕立て～
- ・近大マダイの昆布ゼリー ～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～
- ・特製七夕デザート、食後のコーヒー
※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。



6. 「クールアース・デー」とライトアップについて

「クールアース・デー」は、2008年のG8サミット（洞爺湖サミット）が7月7日の七夕の日に開催されたことを契機に「地球環境について考える日」として定められました。コンセプトは「七夕は夜空に輝く天の川を見ながら、地球のことについて考えてみよう」。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」では、ライトダウンの実施を行い、消費電力を16%削減する取り組みを行います。

さらに、幻想的な空間を演出するのは「LEDライト」です。お食事の後には「ヴィスキオテラス」にて、写真撮影やお飲み物をお楽しみいただくことも可能です。消費電力とCO2発生量の削減のため、装飾用ライトには全て太陽光で充電を行うソーラータイプを使用しています。

※雨天時は、中止とさせていただきます。



7. 七夕カードについて

「七夕」と言えば、願いごとをしたための「短冊」です。
 今回は、ふたつが繋がった星形のカードをご用意し、ご記入いただきます。
 ふたりの想いや願いを「ひとつ」にさせていただける記念カードは、専用ボ
 トルにて1年間保管いたします。
 ※ご希望のお客様は、お持ち帰りいただくことも可能です。



■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。

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。今回の取り組みは、SDGs 目標の7・13・14・17番に貢献するものと考えています。



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

■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（直通）

商品 URL：<https://www.hotelvischio-osaka.jp/restaurant/vc/06/000086>