

伝えたくなるほど「華やか」な食体験を。
中国料理マラソン2018 ～食べるマラソンコース「MADAM RUN」～
大阪府下6ホテル中国料理レストラン共同企画 9月1日(土)～11月30日(金)

大阪府下6ホテル(ANAクラウンプラザホテル大阪、シェラトン都ホテル大阪、ホテル・アゴラ大阪守口、ホテル・アゴラリージェンシー堺、ホテル日航大阪、ホテル日航関西空港)の中国料理レストランは、共同企画として「中国料理マラソン2018 ～食べるマラソンコース『MADAM RUN』～」を9月1日(土)～11月30日(金)に開催します。



当企画は、大阪府内の異なるブランドの複数のホテルの中国料理レストランがタッグを組んで行う共同企画で、2011年にスタートし、今年は6ホテルが参画する8回目の開催となります。今回は、中国料理・中華料理から連想する「華」やかなイメージそのままに、料理とデザートを考案しました。SNSなど、インターネット上に情報を発信することが誰にでも日常的にできる昨今、本企画のメインターゲットである、食に敏感な女性に向け、思わず撮りたくなってしまふ、誰かに伝えたくくなるような、華やかな食体験をテーマにしています。さらに、美と健康を目指す食材として玄米製品を取り入れました。

6ホテルの多彩なメニューを召し上がり、インスタグラムで公式アカウントをフォローの上、ハッシュタグ「#中国料理マラソン2018」を付けて投稿すると、抽選でホテル共通ランチ券をプレゼントする「インスタグラム投稿キャンペーン」、ご来店時に配布するカードにスタンプを集めると、その数に応じてランチ券をプレゼントする「スタンプラリー」も実施します。

参画ホテルは、中国料理を通して皆様の美と健康を応援します。

各レストランの試食取材を承ります。記載の各ホテル担当者までお問合せください。

実施概要

名称： 大阪府下6ホテル中国料理レストラン共同企画
「中国料理マラソン2018」～食べるマラソンコース「MADAM RUN」～

テーマ： ‘華’ (はな)

開催期間： 2018年9月1日(土)～11月30日(金)

料金： 1名様 2,827円～ 3,600円

メニュー： 別紙、各店舗メニューをご参照ください。

| | |
|-----------------------|----------|
| 参画店舗： ANAクラウンプラザホテル大阪 | 中国料理「花梨」 |
| シェラトン都ホテル大阪 | 中国料理「四川」 |
| ホテル・アゴーラ大阪守口 | 中国料理「麗花」 |
| ホテル・アゴーラリージェンシー堺 | 中国料理「龍鳳」 |
| ホテル日航大阪 | 中国料理「桃李」 |
| ホテル日航関西空港 | 中華料理「桃李」 |

Instagramキャンペーン： 9/1～11/30の期間中、下記の要領で投稿いただいた方の中から抽選で6名様にランチ券を進呈します。

- ① 公式アカウント「chugoku_ryori_marathon」をフォロー
- ② ハッシュタグ「#中国料理マラソン2018」を付けて投稿

スタンプラリー： スタンプラリーカードは対象レストランでご用意しています。(1名様1枚)。期間中に対象メニューを召し上がると、ラリーカードにスタンプを1つ押印、集めたスタンプの数に応じてランチ券を進呈します。

- ・3ホテル達成 ホテル共通¥1,000ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・6ホテル達成 ホテル共通¥3,000ランチご利用券

本企画では、ヘルシーな食材として注目される玄米を基に開発した玄米粉製品も使用しています。

玄米粉製品化 共同開発：

ホテル日航大阪
総料理長
井口 正彦



学校法人日本歯科大学新潟生命歯学部食育健康科学講座 客員教授 中野智子先生



長寿日本人の健康の原点は「お米」。今や世界中が理想食として「ご飯」を取り入れています。現代の食事で足りない栄養は「食物繊維」「ミネラル」と言われていますが、「玄米」にはこれらが豊富に含まれています。そして、「玄米」の効能のひとつに、咀嚼回数が増えること、が挙げられます。咀嚼力を高めることは、唾液の分泌を促し、殺菌力や顎顔面の弾力を増し、消化機能の改善につながります。子供たちの骨折や歯並びを改善、高齢者の誤嚥性肺炎を防ぐためにも、幅広い年齢の方々に「玄米」のおいしさ、食べやすさを知ってもらいたいと思います。

【商品情報に関する表記】

※料金は、税金・サービス料を含むお1名様料金です。

※メニューは、食材の都合により変更する場合がございます。

※国産米を使用しております。

※写真はイメージです。

各レストランの商品情報：

■ANA クラウンプラザホテル大阪 中国料理 花梨

旬果彩菜 ¥3,326

時間 11：30～14：30

- ・マグロと彩り野菜のサラダ前菜
- ・さとうきび風味のやさしいスープ
- ・小海老のマヨネーズソース
- ・チャイニーズバーガー
- ・中国粥のクリームコーン仕立て
- ・麦芽のデザート



料理長 田中 孝尚

コンセプトである‘華やか’を前菜からデザートまでバランスよくアレンジし、見た目も可愛く華やかさとインスタ映えも意識した期間限定コースです。一皿目の前菜は第一印象のインパクトを重視してお皿に盛り付け、味付けにもこだわりました。メの華皿は、2種のチャイニーズピクルスを加えた中国粥とクリームコーンがベストマッチ、一皿ごとに驚きと可愛らしさ、華やかさを体感してください。

【お問合せ・ご予約】 ANA クラウンプラザホテル大阪 6F 中国料理 花梨
大阪市北区堂島浜 1 - 3 - 1 TEL 06-6347-1112 (ホテル代表)

【取材のお問合せ】 ANA クラウンプラザホテル大阪 マーケティング
木下 智子
TEL 06 - 6347 - 1298 FAX 06 - 6348 - 9235
E-mail tomoko.kinoshita@ihg.com

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川

美麗茶膳 ¥3,000

時間 11：30～14：30

- ・冷菜三種盛り合わせ
- ・かぼちゃのスープ
- ・花切り甲イカのアオサ風味炒め
- ・国産牛肉のピリ辛山椒炒め
- ・海鮮包み蒸し
- ・玄米粉のお粥
- ・ぶどうのゼリー



料理長 津久井 芳章

かぼちゃやきのこなど秋の食材を盛り込んだメニューに花びらを散りばめて華やかなコースに仕上げました。おすすめは、日本では珍しい白キクラゲを使用した「花切り甲イカのアオサ風味炒め」です。ぜひご賞味ください。

【お問合せ・ご予約】 シェラトン都ホテル大阪 3F 中国料理 四川
大阪市天王寺区上本町 6 - 1 - 55 TEL 06-6773-1274 (直通)

【取材のお問合せ】 シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
大庭 裕子
TEL 06 - 6773 - 6047 FAX 06 - 6773 - 1097
E-mail y-oba@miyakohotels.ne.jp

■ホテル・アゴーラ大阪守口 中国料理 麗花

楊貴妃ランチ ¥2,827

時間 11:00~15:00 (L.O.14:00)

- ・海老と干し豆腐の生春巻き 菜園風
- ・ミニフカヒレスープに旬の南瓜を添えて
- ・白身魚の蒸し物 醤油風味のソースで
- ・漢方和牛と茸の炒め
- ・鮭と山菜入りチャーハン
- ・デザート盛り合わせ (南瓜プリン、栗の月餅、胡麻団子、ぶどう)

※11月は、玄米粉製品を使ったメニューなどに変わります。



料理長 中嶋 博之

お食事の始まりは、花や緑が豊かに咲いた菜園をイメージした前菜から。続くスープには控えめサイズながら存在を感じられるフカヒレを浮かせました。そして季節は実りの秋、メイン料理とデザートに添えた彩りで季節の変化をお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル・アゴーラ大阪守口 1F 中国料理 麗花
大阪府守口市河原町 10-5 TEL 06-6994-1185 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴーラ大阪守口 関西オペレーション企画
一色 薫
TEL 06-6994-1111 FAX 06-06694-1115
E-mail kaoru.isshiki@hotelagora-moriguchi.com

■ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 中国料理 龍風

旬彩美味コース ¥3,000

時間 平日 11:30~14:30 (L.O.14:00) 土日祝 15:00 (L.O.14:30) まで

- ・冷菜盛り合わせ
- ・いろいろ茸入りかぼちゃスープ 玄米皮のせ
- ・豚スペアリブの揚げ物 ざくろソースと粒マスタード
- ・帆立貝と紋甲烏賊のあっさり炒め
- ・三色の海老料理 (チリソース、マヨネーズソース、シークワーサーの甘酢)
- ・鮭チャーハン
- ・青リンゴのシャーベットと煮詰めたリンゴ マローブルーティーをそそいで



料理長 岡田 浩

龍鳳のシグネチャーメニュー“三色海老料理”は定番のチリ&マヨネーズソースに加え、爽やかな風味が食欲をそそるシークワーサーの甘酢で仕上げました。さらにメイン料理は食べ応えのある豚のスペアリブを、真っ赤なざくろソースと粒マスタードでアクセントを効かせ、見た目と味わいで“華やかさ”を表現しました。

【お問合せ・ご予約】 ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 2F 中国料理 龍風
大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 TEL 050-3134-5100 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 関西オペレーション企画
川口 絃司
TEL 072-224-6180 (直通) FAX 072-224-6171
E-mail hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com

■ホテル日航大阪（心齋橋） 中国料理 桃李

彩食健美 ¥3,500

時間 11:30~14:30

- ・エディブルフラワーの生春巻
- ・ふわふわ卵白スープ
- ・玄米麺ときのこの海老グラタン
- ・海老のマヨネーズソース炒め フルーツソース
- ・タピオカこんにやく入りチャーハン
- ・柿のゼリー



料理長 野崎 修

艶やかな華をちりばめた生春巻や、ふわっふわ泡に鮮やかトッピングのスープなど、見てビックリ、食べて幸せ。至福のひと時をお愉しみください。

【お問合せ・ご予約】

ホテル日航大阪（心齋橋） 3F 中国料理 桃李
大阪市中央区西心齋橋 1-3-3 TEL 06-6244-2455（直通）

【取材のお問合せ】

ホテル日航大阪 マーケティンググループ
鬼村 知恵
TEL 06-6244-0747 FAX 06-6244-0748
E-mail onimura.to@hno.co.jp

■ホテル日航関西空港 中華料理 桃李

飲茶食べ放題 美食三昧 ¥3,600

時間 平日 11:30~14:30 (L.O.14:00) 土日祝 11:00~15:00 (L.O.14:30)

- ・五目の餅包み揚げ
- ・春巻き
- ・玄米粉入り大根餅
- ・海老の竜巻揚げ
- ・薄紅花咲包み蒸し
- ・海老の水晶包み
- ・犬鳴きポークを使った玄米粉入り玉葱焼売
- ・桃饅頭 ・マンゴプリン など 全30種以上

※飲茶食べ放題 飲茶三昧（平日限定）¥2,980 もご用意しております。



料理長 北田 利明

今回は女性に大人気の「飲茶食べ放題 美食三昧」に華やかな彩りと形で、インスタ映えする見た目や、食べて納得するおいしい飲茶を30種類以上ご用意いたしました。心からご満足いただける楽しい時間をご提供いたします。

【お問合せ・ご予約】

ホテル日航関西空港 2F 中華料理 桃李
大阪府泉佐野市泉州空港北1（関西国際空港内）
TEL 072-455-1120（レストラン予約直通）

【取材のお問合せ】

ホテル日航関西空港 予約・販売部 販売グループ
岸本 貴世子
TEL 072-455-9810 FAX 072-455-1154
E-mail kishimoto@nikkokix.co.jp

Dessert デザートの競演

| | |
|---|---|
| <p>ANAクラウンプラザホテル大阪 麦芽のデザート</p>  | <p>ホテル日航大阪 柿のゼリー</p>  |
| <p>シェラトン都ホテル大阪 ぶどうのゼリー</p>  | <p>ホテル・アゴラ大阪守口 デザート盛り合わせ</p>  |
| <p>ホテル・アゴラ リージェンシー堺 青リンゴのシャーベットと煮詰めたリンゴ マロブルーティーをそそいで</p>  | <p>ホテル日航関西空港 デザート食べ放題</p>  |

本リリースに関するメディアからのお問合せ先

中国料理マラソン 2018 ～食べるマラソンコース「MADAM RUN」～
実行委員会 広報担当

ホテル・アゴラ大阪守口
関西オペレーション企画 一色 薫
TEL 06 - 6994 - 1111 FAX 06 - 6994 - 1115
E-mail : kaoru.issshiki@hotelagora-moriguchi.com

ホテル・アゴラ リージェンシー堺
関西オペレーション企画 川口 紘司
TEL 072 - 224 - 6180 FAX 072 - 224 - 6171
E-mail : hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com