

報道関係者各位

2024年5月10日



## 【W大阪】マリオット系列ホテル初のCoC認証に2店舗が加入

～6月8日は世界海洋デー！「MSC漁業認証」「ASC養殖認証」食材使用の環境に優しいメニューを提供～



ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪（所在地：大阪市中央区南船場4丁目1番3号、総支配人：近藤 豪）では、2021年の開業以来、マリオット・インターナショナルホテルグループが定める独自の環境活動への取組み「Serve360」のガイドラインに基づき、グループ全体とW大阪ホテル単体で様々なアプローチでSDGs活動に取り組みながら、その推進に力を入れております。

昨年9月には、館内レストランの鉄板焼「MYDO」とニューブラッセリー「Oh. lala…」の2店舗にて、マリオット系列のホテルで初となる「CoC認証」に加入し、「MSC漁業認証」「ASC養殖認証」の食材を使用した環境に優しいメニューを各レストランにて提供開始いたしました。この度、6月8日の世界海洋デーに向けて夏メニューも登場いたします。

### 「この魚がどのように漁獲されたのか」W大阪では食材の過程にも気をかけます

W大阪が大切にしているパッションポイントのひとつ、「Stance（スタンス）」。ある行動をとる際の姿勢や態度を指す言葉です。レストランで提供する料理の食材が、どのように育てられ、どのように漁獲されていて、どのように調理するのか私たちはそのような過程にも気をかけています。

「CoC認証」とは、“Chain of Custody（加工流通過程の管理）”の略語で、持続可能な天然水産資源管理のために漁業に与えられる「MSC漁業認証」、環境や社会に関し適切に管理されている養殖場と与えられる「ASC養殖認証」の製品を取り扱う加工業者や商社が、加工・流通の過程で非認証製品が誤って混入することを防ぐために取得する認証です。

### ASC認証のサーモンや、MSC認証のオマール海老などを使用したサステナメニューを提供

ホテルのメインダイニング「Oh. lala…」では、ASC認証のアトランティックサーモンのマリネや、MSC認証のオマール海老のソテーなどのアラカルトメニューを提供しております。また、鉄板焼「MYDO（マイド）」では、ASC認証 サーモンのクロックマダムや、MSC認証 カナダ産オマール海老 などをご選択いただけるようメニューに追加いたしました。

是非、この機会に環境に考慮したサステナブルなメニューをご賞味下さいませ。

### ■ニューブラッセリー「Oh. lala… (オーララ)」(W階)

朝食からランチ、ディナーまで1日中ご利用いただけるホテルのメインダイニング。大きな窓からは季節ごとに表情を変える御堂筋の景色をお楽しみ頂きながら、白と青を基調としたお洒落な店内で、活気溢れるオープンキッチンから提供される、フレンチをベースにしたW大阪らしいメニューの数々をアラカルトやコースでお楽しみいただけます。

**営業時間**      ランチタイム: 12:00~15:00 (L.O. 14:00)  
                      ディナータイム: 17:30~22:00 (L.O. 20:30)

<b>提供メニュー例</b>	ASC認証	アトランティックサーモンのマリネ	オレンジとヨーグルト	アラカルト	2,800円
	MSC認証	W大阪スタイル タラ	フィッシュ&チップス	アラカルト	2,800円
	ASC認証	アトランティックサーモンのムニエル	焦がしバターソース	アラカルト	2,800円
	MSC認証	オマール海老のソテー	柑橘クリームソース	ハーブサラダ	アラカルト 2,800円

<https://ohlala.wosaka.com>



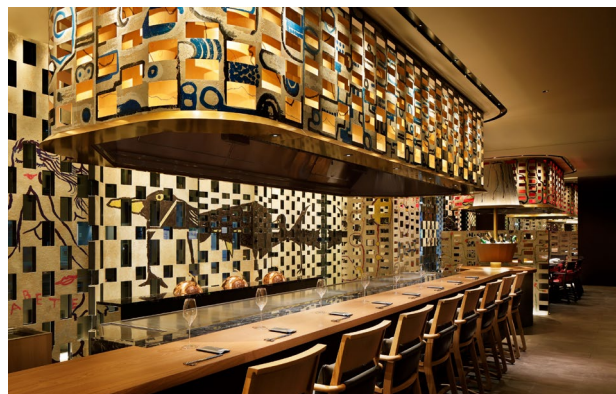
### ■鉄板焼「MYDO (マイド)」(1階)

遊び心溢れるアレンジを加えた“粉もん”が楽しめる<FUN>、和牛やブランド牛、鮑などの高級食材が味わえるラグジュアリーな鉄板焼<LUXE>、鉄板焼を割烹スタイルで体験できる<KAPPO>、3つのエリアのカウンターでシーンに合わせて鉄板料理をお楽しみいただけます。車寄せから専用通路でご来店いただけるプライベートな個室も完備しております。

**営業時間**      ランチタイム(FUNのみ): 11:30~15:00 (L.O. 14:00)  
                      ディナータイム: 17:30~22:00 (フードL.O. 20:00)

<b>提供メニュー例</b>	ASC認証	サーモンのクロックマダム	アラカルト	800円
	MSC認証	オマール海老のお好み焼き	アラカルト	5,000円
	MSC認証	カナダ産オマール海老 一尾	アラカルト	12,000円

<https://mydo.wosaka.com>



※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容や提供時間は予告なく変更となる場合があります。

※料金はすべて、税・サービス料 15%込。

## 予 約

電話 : 06-6484-5812(レストラン予約)

E-mail: [w.osaka.restaurantreservations@whotels.com](mailto:w.osaka.restaurantreservations@whotels.com)



## 〈W 大阪の CoC 認証〉

ASC認証: ASC-C-02276

MSC認証: MCS-C-57334

###

## W 大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市のメインストリートである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの品質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

公式サイト: [wosaka.com](http://wosaka.com)

Instagram: [instagram.com/wosakahotel/](https://www.instagram.com/wosakahotel/)

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)

## W ホテルワールドワイドについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつであるWホテルは、ニューヨークの大胆な発想と24時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ20年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつあるWホテルのネットワークは、現在60軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突くWホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出しています。Wはゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、Wを象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、Wに追い付くことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちたWが、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。Wホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>またはTwitter、Instagram、Facebookをご覧ください。Wホテルワールドワイドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[marriott.com](http://marriott.com)をご覧ください。

## 【リリースに関するお問い合わせ先】

W大阪 マーケティング & コミュニケーションズ マネージャー 小笹 朋美 / コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6484-5676

E-mail: [Tomomi.Ozasa@whotels.com](mailto:Tomomi.Ozasa@whotels.com) / [Nao.Ajitani@whotels.com](mailto:Nao.Ajitani@whotels.com)