

2012-029
2012年12月27日

親子で福を巻いて、南南東に向かってまるかぶり！
寿司 千羽（せんば）のシェフ直伝『恵方巻体験』開催
 ～ホテル日航大阪 キッズチャレンジシリーズ～



大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋 1-3-3：総支配人 ジャン W マーシャル）の寿司「千羽」（シェフ：船坂 将英、カウンター15席）では、お子様にいろいろな体験をしていただく“キッズチャレンジシリーズ”の一企画として、シェフ直伝『親子恵方巻体験』（参加料：大人¥4,000、お子様¥2,000、サービス料・税金込み、ご予約制）を、2013年1月13日（日）に開催いたします。

節分の日に食べられる太巻き寿司の恵方巻は、大阪の海苔問屋の協会が“福を巻き込む”意味をこめて広めたのが始まりといわれ、七福神に因んで七種類の具を巻くと縁起がよいとされています。また切ってしまうと“縁が切れる”ということで、丸ごと1本食べる習慣になりました。今では節分の行事として全国で親しまれています。「千羽」でも毎年節分には、特製恵方巻（1本¥1,500、税金込み）を販売していますが、2013年の節分（2月3日）よりひと足早く1月13日（日）に、親子で福を巻き込んでいただこうと、シェフ直伝で恵方巻を作る『親子恵方巻体験』を開催。「千羽」独自のレシピで焼き上げる玉子、じっくり味を含ませたかんぴょうなどこだわりの具を、願いを込めてゆっくりと巻き込みます。完成したら2013年の恵方「南南東」に向かってご試食ください。

ホテル日航大阪では、2012年4月より“キッズチャレンジシリーズ”と題して、お子様にお料理などの体験をしていただく企画を実施。これまでに中国料理「桃李」での『点心作り体験』を実施し、ご自分で作った餃子や焼売をランチでご試食いただき、好評をいただきました。今後は料理だけでなく、さまざまな“ホテルのお仕事体験”を企画予定です。

寿司「千羽」『親子恵方巻体験』詳細

開催日時：2013年1月13日（日）

15：00～16：30 店内にて開催。

費用：大人¥4,000、お子様¥2,000（サ・税込）

内容：シェフ船坂がワンポイントアドバイスを交えながら恵方巻の作り方を教えます。

*お土産用恵方巻1本付。

定員：15名（大人・子供合せて）

ご予約・お問い合わせ先：

3F/寿司「千羽」直通 TEL. 06（6244）2419 にて承ります。

当ニュースリリースに関するお問い合わせ先：

セールス&マーケティング部 マーケティンググループ 広報担当

鬼村（おにむら）または金本まで 直通 TEL. 06（6244）0747 まで



点心作り体験の様子



千羽シェフの仕事風景