

2021-043

2022年 3月 28日

【ホテル日航大阪】

ホテルとして全国初！鉄板焼「銀杏」にて Masters of Beef Association セレクトの和牛肉を使った コースメニュー 4月1日より提供開始

独自の評価基準で認定された、確かな生産者により育てられた和牛「Masters of Beef」を鉄板焼で



大阪 心齋橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心齋橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2022年4月1日（金）より鉄板焼「銀杏」（3階、席数：23席、料理長：喜多 康則）にて、和牛の魅力と奥深さを広める活動を行う、一般社団法人 Masters of Beef Association（マスターズ・オブ・ビーフ・アソシエーション、以下 MoBA、東京都渋谷区、代表理事：竹本 国夫）推奨の和牛肉を使ったコースメニューの提供をホテルでは初めて開始いたします。

MoBA は、独自の和牛評価基準を定め、飼料や肥育方法など高い畜産技術とこだわりを持った生産者が育てる和牛（黒毛和種）の、ほかにはない美味しさを伝える活動や、優れた生産者育成を行うため2020年に設立され、農林水産大臣賞や天皇杯（農林水産省と公益財団法人日本農林漁業振興会が共催する農林水産祭にて、農林水産大臣賞受賞者の中から選ばれる最上位の賞）などの受賞経験もある8つの牧場が現在登録されています。副総料理長であり鉄板焼「銀杏」料理長を務める喜多康則がいち早くその高い品質に着目し、MoBA が認定した和牛「Masters of Beef」の味に感銘を受け、「どうしても当店のお客様にご賞味いただきたい」と感じたことがきっかけとなり、このたびの導入に至りました。メニューにはあえて魚介類は含まず、低温調理したロイン、フィレ肉の鉄板焼などすべて牛肉を使った内容とし、シンプルな味付けで召し上がっていただくことで丁寧に育てられた稀少な肉の「味の醍醐味」を感じていただきたいと考えております。

【Masters of Beef メニュー 概要】

提供期間： 2022年4月1日（金）～通年

提供店舗： ホテル日航大阪 鉄板焼「銀杏」（3階）

提供時間： ランチ 11：30～14：30、ディナー 17：30～21：00（L.O.20：30）

メニュー・料金： お一人様¥20,000 ※メニューは4月の一例です。

- ・ホテルイカのマリネとオニオンキャラメリゼ エスプーマソース
- ・マスターズオブビーフ ロインの低温調理スライス ジャポネソースと香味野菜のサラダ
- ・オックステールコンソメスープ 牛テール肉を詰めたラヴィオリ入り
- ・マスターズオブビーフ フィレ肉 80g ※お肉は50g単位で追加いただけます（追加料金）
- ・温野菜
- ・ご飯、またはパン、または寿恵卵を使ったマスターズオブビーフと茸類のガーリックライス（追加¥1,300）
- ・シェフのおすすめデザート

* 表示料金はサービス料・消費税を含む総額表記となります。 * 同伴のお子様は小学生からご来店いただけます。

一般社団法人 Masters of Beef Association 公式サイト <https://mastersofbeef.org/>

【Master of Beef 生産者紹介】 「銀杏」にて使用する和牛の生産者は、日によって異なります。

鉾田牧場（茨城県） 中川 徹さん

農林水産大臣賞 8 回受賞など受賞歴多数。

全国 100 以上の生産者に使われるエサである「名人」を開発。エサの開発や飼養管理技術の研究に取り組むとともに、牛の観察に留意し、牛にストレスを与えない環境で育てている。



ドリームファーム（茨城県） 佐藤 宏弥さん

天皇杯受賞（農林水産大臣賞受賞者の中から日本一を決める農林水産祭での最上位の賞）

母牛に子牛を産ませ、その子牛を肥育するという、通常であれば「繁殖農家」「肥育農家」と二つの過程をすべて自家で行っている。牧草や稲わらなども自ら生産。牛たちができる限りストレスを感じず快適に過ごすことで「人も牛も、幸せを感じられる」経営を目標としている。



ご予約・お問い合わせ： 鉄板焼「銀杏」 直通 TEL.06-6244-2468

営業時間 11：30～14：30、17：30～21：00（L.O.20：30） 毎週月曜定休（祝日を除く）

<https://www.hno.co.jp/restaurant/icho/masters-of-beef.html>



ホテル日航大阪では衛生ガイドラインに基づき、安心してご利用いただけますよう様々な対策をおこなっております。マスク着用、入店時の検温、アルコール消毒液による手指消毒、ソーシャルディスタンス確保、マスク会食、少人数でのご利用など、皆様のご理解とご協力を何卒お願い申し上げます。当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについては[こちら](#)をご覧ください。



本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 - 高場 順子、^{たかば} 楽野 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
直通 TEL.06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>