

2025 年に向けて飛躍する“関西”が誇る美味と伝統を五感で味わう

「関西地域ブランドフェア」

「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

2024 年 7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ} ^{ともこ} 中川 智子)の「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」では、近畿経済産業局が選定する「12 の地域ブランド」とコラボレーションし、食材や工芸品の魅力を最大限に引き出す「関西地域ブランドフェア」を 2024 年 7 月 1 日(月)から 8 月 31 日(土)までの期間限定で開催します。

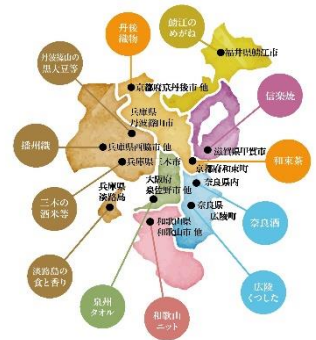


画像提供:近畿経済産業局

開幕まで残り 1 年をきる大阪・関西万博開催への高まる期待に先駆け、訪れる多くの方々に関西の魅力をより知っていただきたい想いで、関西の特性を活かした滋味溢れる食材や伝統的な工芸品など、近畿経済産業局が選定する「12 の地域ブランド」とコラボレーションしたレストランフェアを開催。本フェアは「12 の地域ブランド」のうち、8 ブランドの食材や工芸品を主役に、それぞれのブランドの良さを新たに発見していただける内容を、日本料理の直営 2 店舗でご用意します。

ホテル最上階から望む大阪市街の眺めとともに、四季折々の美味をご堪能いただける「日本料理 なかのしま」では、夏に旬を迎える“鱧”を味わうコース料理のひとつ品「淡路島産鱧の葛打ち」をご用意。また、料理人との会話を肴に、山海の幸や旬の美酒に酔いしれる「カウンター割烹 みおつくし」では、「淡路島産鱧または蛸」をお客様のお好みの調理法で、素材本来の旨みを引き出しご提供します。同店舗では、食材だけでなく風合いに優れる「播州織」(兵庫県西脇市 他)で作り上げた作務衣をまとう料理人がカウンターに立ち腕を振るいます。

2025 年に向け、さらなる飛躍を目指す「12 の地域ブランド」とのコラボレーションを通じ、関西の溢れる魅力を再発見するひとときをお愉しみください。


 近畿経済産業局が選定する
 「12 の地域ブランド」

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

「日本料理 なかのしま」 TEL.06-6441-0952 「カウンター割烹 みおつくし」 TEL.06-6441-0978

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/kansai

＊＊＊＊＊ 本件に関する取材の問い合わせ先 ＊＊＊＊＊

リーガロイヤルホテル PR&デザイン室 広報担当 ^{なかしま} ^{じゅんこ} 中島 順子、^{はぎの} ^{つじい} 萩野 まりえ、辻井 ちはる
 〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(直通) FAX.06-6448-3921

「関西地域ブランドフェア」概要

【期間】 2024 年 7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土)

【店舗】「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

■「日本料理 なかのしま」(イーストウイング 30 階)

【提供時間】[月～木]12:00～14:30/17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[金土日祝]11:30～14:30/17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

・淡路島産鰯の葛打ちと敷き大根 新順才

旬を迎えあつさりとした味わいの鰯を葛打ちし、つるんとした舌触りとやさしい出汁に合わせた夏らしいひと品です。

※上記メニューは、コース料理「特別会席」25,300 円の一品としてお召しあがりいただけます。

・三木の酒葵鶴 純 純米吟醸 2,024 円

「GI はりま認定酒」兵庫県特 A 地区の山田錦のみを使用した最高級の純米吟醸。柔らかな芳香とさらりとした端麗な味わいです。

■「カウンター割烹 みおつくし」(地下 2 階)

【提供時間】 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【休業日】 毎週水曜(祝日を除く)

【メニュー】

・淡路島産鰯をお好きな調理法で 各 4,200 円

上記メニューのお召しあがり方(調理法)は、お客様のご要望をお伺いしております。

(落とし・白焼・照焼・炙り造り・天ぷら・小鍋)

・淡路島産蛸をお好きな調理法で 各 2,600 円

上記メニューのお召しあがり方(調理法)は、お客様のご要望をお伺いしております。

(一味焼・天ぷら・造り・葱一味ポン酢)

・淡路島手延べそうめん 1,250 円

古式伝統「手延べ」ならではの、味・コシ・のどごしをお愉しみいただけます。

・和東ほうじ茶ミルク 1,200 円

ミルクや練乳に、和東ほうじ茶を合わせた寄せ。香り高い和東ほうじ茶の風味が、爽やかな夏を感じさせるデザートです。

・吉野杉の樽酒 雄町 山廃純米酒 1,898 円

やわらかな樽香と雄町米のふくらみのある味わい。

・篠峯 純米 山田錦 1,518 円

フレッシュで柔らかな香りと、透明感のある辛口。

・春鹿 純米 1,645 円

喉越しがすっきりとした透明感のある辛口。

※上記メニューは、「3 種飲み比べセット」1,898 円としてランチ・ディナー時にお召しあがりいただけます。

【地域ブランド商品プレゼント特典】

期間中、フェアメニューをお召しあがりいただいたお客様にプレゼントいたします。

- ・「和東茶」(京都府和東町)先着 200 名様 (日本料理 なかのしま)
- ・「野菜染め“泉州タオル”」(大阪府泉佐野市 他)先着 20 名様 (カウンター割烹 みおつくし)

※写真はすべてイメージです ※料金は税金・サービス料を含みます

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合があります



「関西地域ブランドフェア」 食材・工芸品 紹介		使用店舗
	淡路島産鱧(兵庫県淡路島) 淡路島の鱧は特に美しいとされており、理由のひとつに「はも延縄」と呼ばれる漁法で一匹一匹を丁寧に釣りあげます。丁寧に釣られた鱧は傷がつきにくく、色合いも美しい金色であることから「べっぴん鱧」や「黄金鱧」などと呼ばれています。	「日本料理 なかのしま」 「カウンター割烹 みおつくし」
	三木の酒葵鶴 純 純米吟醸(兵庫県三木市) 「GI はりま認定酒」兵庫県特 A 地区の山田錦 100%の最高級の純米吟醸。柔らかな芳香とさらりとした端麗な味わい。	「日本料理 なかのしま」
	播州織(兵庫県西脇市 他) 兵庫県のはぼ中央に位置する北播磨地域の地域ブランド。美しく染め上げられた何万色もの糸を、何万通りもの織り方で織ることで、何万種類もの柄と風合いに仕上げることができる、どこまでも自由な布。自由な発想で個性豊かな製品が生まれます。	播州織フレンチ・モンマント・作務衣 「日本料理 なかのしま」 「カウンター割烹 みおつくし」
	淡路島産蛸(兵庫県淡路島) 豊富な餌を食べて育ったタコは、身そのものが甘みを持ち、噛めば噛むほど旨みがあふれます。また明石海峡大橋は潮流が速く、流れに負けず生息するため、太く短い足でぷりぷりとした歯ごたえが特徴。	「カウンター割烹 みおつくし」
	淡路島手延べそうめん(兵庫県淡路島) 「いとでし」と呼ばれる職人によって作られており、江戸時代から継承された作業工程で製造しています。機械化が進む現在でも、昔ながらの手法“かけば”（2本の細い竹の麺を8字形にかけた麺）により、古式伝統「手延べ」を守り続けながら、味・コシ・のどごしを実現します。	「カウンター割烹 みおつくし」
	和東茶(京都府和東町) 京都和東町で収穫される「和東茶(わづかちや:京都和東産宇治茶)」は、宇治茶の中でも特に香りのよいお茶として名高い銘茶。香り豊かで、濃厚な旨みとほどよい渋みが特徴です。	「日本料理 なかのしま」 「カウンター割烹 みおつくし」
	吉野杉の樽酒 雄町 山麩純米酒(奈良県内) やわらかな樽香と雄町米のふくらみのある味わい。 篠峯 純米 山田錦(奈良県内) フレッシュで柔らかな香りと、透明感のある辛口。 春鹿 純米(奈良県内) 喉越しがすっきりとした透明感のある辛口。	「カウンター割烹 みおつくし」
	丹後織物(京都府京丹後市 他) 京都府北部の丹後地域で織られる緯糸に強撚糸を使用し精練加工する織物の総称。和装から服地に至るまで幅広い用途で使用され、技術と伝統は約 300 年の長い歴史があります。	丹後織物掛け軸 「カウンター割烹 みおつくし」
	泉州タオル(大阪府泉佐野市 他) 約 130 年の歴史と伝統を誇り、日本のタオル産業発祥の地である大阪・泉州で生産されています。織った後に「さらし」の工程で糊や綿の油分や不純物を洗い落とす後晒(あとざらし)製法で、吸水性に優れやさしい肌触りが特徴です。	野菜染め“泉州タオル” 「カウンター割烹 みおつくし」
	広陵くつした(奈良県広陵町) 広陵町は古くから靴下の生産が盛んで、製造に関わる全工程をワンストップで行う「靴下の町」で、全国有数の生産量を誇ります。素材や品質はもちろん、デザインや機能性にもこだわっています。	広陵くつしたボトルクーラー 「カウンター割烹 みおつくし」

■近畿経済産業局「12 の地域ブランド」について

2025 年の大阪・関西万博を好機ととらえ、地域ブランドの国内外における知名度向上や販路開拓、インバウンド等の獲得を通じた「稼ぐ力」の向上に向け、関係省庁や支援機関等との連携により集中的・一体的に支援を行います。地域ブランドを取り巻く課題ごとに支援を行いながら、自立的好循環でブランド形成される「地域ブランドエコシステム」の構築、さらには関西全体がブランドとなる社会を目指します。現在、関西の地域ブランドのうち、12 のモデル地域を支援対象として選定しています。