



東北の地で愛された方々へ、関西からのメッセージ

ささえよう日本  
関西からできること

報道機関各位

平成 23 年 7 月 12 日

「大阪マラソン 2011」を応援しようと料理長たちが競演！

大阪市内 8 ホテル共同企画

「大阪中国料理マラソン」初開催！

～ 東北地方の食材を使ってみなさまの美と健康を応援します ～

【開催期間】 平成 23 年 8 月 15 日（月）～ 10 月 31 日（月）

【参画ホテル】 シェラトン都ホテル大阪、 帝国ホテル 大阪、  
ハイアット リージェンシー 大阪、 ホテルグランヴィア大阪、  
ホテル日航大阪、 ホテルニューオータニ大阪、  
ホテル阪急インターナショナル、 リーガロイヤルホテル

大阪市内の 8 ホテル【シェラトン都ホテル大阪（大阪市天王寺区）・帝国ホテル 大阪（同北区）、ハイアット リージェンシー 大阪（同住之江区）、ホテルグランヴィア大阪（同北区）、ホテル日航大阪（同中央区）、ホテルニューオータニ大阪（同中央区）、ホテル阪急インターナショナル（同北区）、リーガロイヤルホテル（同北区）】の中国料理レストランは、平成 23 年 8 月 15 日（月）から 10 月 31 日（月）までの期間、『大阪中国料理マラソン』～東北地方の食材を使ってみなさまの美と健康を応援します～というテーマで初の共同企画を開催いたします。



3月11日に発生した東日本大震災後、大阪では4月にあべのマーケットパーク キューズモール、5月に大阪ステーションシティがグランドオープンしました。さらに10月30日「大阪マラソン2011」初開催など、大阪からの景気回復への期待が高まっています。

そこで、「大阪マラソン2011」を応援しようと、大阪市内8ホテルの中国料理レストランが初めてタッグを組み、この夏から秋にかけて 共同企画『大阪中国料理マラソン』～東北地方の食材を使ってみなさまの美と健康を応援します～を開催する運びとなりました。中国料理ならではの「医食同源」に基づいた各シェフ自慢の料理で、夏バテを回復するだけでなく、東北地方を応援し、大阪から日本を元気にすることを目的としています。

企画にあたっては、『夏バテ・夏の疲れに効き、運動のための体作りにもうれしいメニュー』を共通テーマとして、8人の料理長が趣向を凝らし、ランチメニュー（共通価格お1名様 3,500円）、ディナーメニュー（共通価格お1名様 10,000円）を提供します。

また、東日本大震災復興を支援するために、東北の食材を優先的に使用します。本企画は大阪商工会議所の「ささえよう日本 関西からできること」プロジェクトに参画しています。

期間中は、8つのホテルをつなぐルートをマラソンコースに見立てた「スタンプラリー」を開催します。集めたスタンプの数に合わせ8ホテル共通ランチ招待券などのお楽しみプレゼントを多数ご用意します。この「スタンプラリー」により、各レストランの認知度強化と大阪市内への相互集客のための回遊策を図ります。

詳細は次の通りです。

- 【名 称】** 大阪市内8ホテル共同企画「大阪中国料理マラソン」  
～東北地方の食材を使ってみなさまの美と健康を応援します～
- 【開催期間】** 平成23年8月15日（月）～10月31日（月）
- 【料 金】** ランチコース : 1名様 3,500円（8ホテル共通、税金・サービス料含む）  
※1名様よりご利用いただけます。
- ディナーコース : 1名様 10,000円（8ホテル共通、税金・サービス料含む）  
※2名様よりご利用いただけます。  
※ランチタイムもご利用いただけます。
- オプション : 人気ワインやヘルシーカクテルなど、お料理とお客様に  
ぴったりのお飲み物を提供いたします。
- 【開催店舗】**
- |                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| シェラトン都ホテル大阪      | 中国料理「四川」（四川料理）                |
| 帝国ホテル 大阪         | 中国料理「ジャスミンガーデン」（広東料理）         |
| ハイアット リージェンシー 大阪 | 中国料理「天空」（広東料理）                |
| ホテルグランヴィア大阪      | 中国料理「北京」（北京料理）                |
| ホテル日航大阪          | 中国料理「桃李」（広東料理）                |
| ホテルニューオータニ大阪     |                               |
|                  | チャイニーズキュイジーヌ「Taikan En」（上海料理） |
| ホテル阪急インターナショナル   | 中国料理「春蘭門」（上海料理）               |
| リーガロイヤルホテル       | 中国料理「皇家龍鳳」（広東料理）              |

【メニュー】 ※詳細は4～11ページをご覧ください。

【スタンプラリー】

スタンプラリーカードを開催レストランでご用意しています（お1人様1枚）。  
集めたスタンプの数に合わせて、「8ホテル共通ランチ招待券」などの  
お楽しみプレゼントを多数ご用意します。

【集客目標】 8,800名（全レストラン合計）

※「大阪マラソン2011」のトライアルコースの距離 8.8kmに因んでいます。

【その他】

協 賛：アサヒビール、永昌源、国分、トーホーフードサービス、  
廣記商行、アンキッキ協栄、クロイソス、  
リーフィッシュ・スティーロ、GAMAN貿易、築野食品工業  
（順不同）

協 力：社団法人 日本中国料理協会

後 援：中国国家観光局大阪駐在所

このリリースに関するお問合せ先

ホテル阪急インターナショナル 総支配人室 営業企画

広報担当／<sup>ながとみ けんいち</sup>永富 健一、<sup>ほんだ りえ</sup>本田 梨絵

TEL：06-6377-3608 FAX：06-6377-5715

リーガロイヤルホテル マーケティング部

広報担当／<sup>こうの ひろあき</sup>河野 弘晃、<sup>たかはし ちえ</sup>高橋 知英

TEL：06-6441-1684 FAX：06-6441-1474

ランチコース 『<sup>びれいちゃぜん</sup>美麗茶膳』 11:30~14:30

- ・三種冷前菜飾り盛り
- ・豆乳とカボチャのクリーミースープ 薬膳夏草花添え
- ・牛フィレ肉のサイコロステーキ風白和え
- ・湯葉まんじゅう 海老そぼろあんかけ
- ・豆腐の腐乳漬け燻製とサラダ 特製ドレッシング
- ・宮城産ひとめぼれ白粥玉子スープ仕立て
- ・お漬物、パリッと揚げ春巻き、ゴマ油醤油
- ・デザート三種飾り盛り
- ・豆乳プリン、胡麻団子、金時芋のチーズタルト
- ・レモンの香りのハーブティー

ディナーコース 『<sup>びれいさいか</sup>美麗彩花』 17:00~21:30

- ・四種冷前菜飾り盛り
- ・蟹肉とスイートコーンのふかひれスープ
- ・有頭海老の炒め物
- ・牛フィレ肉の辛味味噌スパイス和え 揚げ春巻き添え
- ・福島産伊達鶏の燻製揚げと蒸しパン
- ・真鯛の小口切りとパイナップルの甘酢仕立て
- ・五目鮭炒飯
- ・本日のデザート



**料理長：伊 東成 (いん とうせい) からのメッセージ**

ランチコースには豆腐や湯葉などの低カロリーな食材をアレンジし、コース仕立てにいたしました。中でも今回はデザートに力を入れており、3種類ご用意しております。また、ディナーでは海鮮類や牛フィレ肉などを、本格四川料理の神髄をお楽しみいただけるよう調理いたしました。



ランチコース



ディナーコース

■【シェラトン都ホテル大阪】取材のお問合せ先

マーケティング部 広報担当 <sup>てらかわ みちこ</sup> 等川 理子

TEL:06-6773-6047(直通) / FAX:06-6773-1097 〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55

◆帝国ホテル 大阪 中国料理「ジャスミンガーデン」 06-6881-1111 (代表)

ランチコース 『爽健美食』 11:30~14:30

- ・ふかひれと青パパイヤのサラダ仕立て
- ・焦がしオニオンと茸のスープに美人豆腐のムースを浮かべて
- ・ふかひれ入り小籠包 八年香酢と共に
- ・鮫皮コラーゲンと XO 醤のスクランブルエッグを中華の小鉢で
- ・岩手県産南部豚バラ肉の豆乳煮込み 枸杞の実と金針菜を添えて
- ・中国セロリとシラスのあっさりチャーハン
- ・柔らか豆腐のデザート ハニーふかひれソース

ディナーコース 『美食饗宴』 17:30~21:30

- ・食前のお愉しみ “酸梅湯”<sup>シユンメイトウ</sup>
- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・海鮮二種の自家製 XO 醤炒め
- ・ふかひれ姿、山海珍味入り” 幻の壺蒸しスープ”
- ・北京ダック
- ・鮑の煮込み胡麻風味
- ・国産牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・岩手県産南部豚の焼き豚入り五目チャーハン
- ・果肉たっぷりマンゴープリン



料理長：畑 繁良（はた しげよし）からのメッセージ

「爽健美食」は“美味しく食べて、美しく健康に”がテーマです。  
「美食饗宴」は“ふかひれ、北京ダック、鮑”豪華 食の饗宴をお楽しみください。



ランチコース



(写真はイメージです)

ディナーコース

■【帝国ホテル 大阪】取材のお問合せ先

総支配人室 企画・広報課 広報担当 飯尾 明弘、福田 奈津記

TEL:06-6881-4600(直通) / FAX:06-6881-4620 〒530-0042 大阪市北区天満橋 1-8-50

◆ハイアット リージェンシー 大阪 中国料理「天空」 06-6614-7845(直通)

ランチコース 『大阪元気コース 再接再励』 11:30~14:00 (土日祝~14:30)

- ・シェフのお勧め前菜盛り合わせ
- ・蟹肉・絹笠茸入りカボチャスープ
- ・蒸し点心盛り合わせ
- ・岩手県花巻産プラチナポークの白葱と生姜入り黒胡椒炒め
- ・シーフード・レタス入り海老味噌炒飯
- ・デザートbuffet

ディナーコース 『大阪元気コース 再登高峰』 17:30~21:00 (金・土~21:30)

- ・シェフのお勧め前菜盛り合わせ
- ・姿フカヒレ・白キクラゲ・クコの実・青野菜入りとろみスープ
- ・帆立と豆腐のブラックビーンズソース蒸し
- ・東北産和牛とツルムラサキのオイスターソース炒め
- ・大根の海老ミンチ・干し貝柱詰め 上湯ソース 青野菜添え
- ・豚ミンチ入り辛味煮込み伊府麺
- ・洋梨のプリン
- ・中国菓子二種



**料理長：大山 正三（おおやま しょうぞう）からのメッセージ**  
「大阪元気コース」という名の通り、疲労回復・健康、そして美容にこだわったメニューをご用意。カラーゲンたっぷりのフカヒレ、プラチナポークなど、厳選素材で作るオリジナルコースを、是非お召し上がりください。



ランチコース



ディナーコース

■【ハイアット リージェンシー大阪】取材のお問合せ先

広報担当 おかもと 岡本 かつみ 勝美、むかいやま 向井山 ともこ 委子

TEL:06-6614-7881(直通) / FAX:06-6614-7885 〒559-0034 大阪市住之江区南港北 1-13-11

◆ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」 TEL.06-6347-1317 (直通)

ランチコース 『彩美心身』 11:00~14:30

- ・東北直送ハーブサラダ
- ・ふかひれスープ 宮城県産の醤油で
- ・小海老の北京ブランドソース
- ・蒸し点心2種
- ・岩手県産プラチナポークの黒酢スプタ
- ・宮城県産うーめんの葱ソバ
- ・杏仁豆腐 宮城県産の赤しそ風味で

ディナーコース 『癒美心身』 16:30~21:30 (土・日・祝 14:30~21:30)

- ・東北直送ハーブに 旬の魚貝を合わせて
- ・ふかひれの煮込み 宮城県産の醤油で
- ・大正海老の陳皮入りチリソース
- ・仙台牛と旬の茸の炒め
- ・岩手県産プラチナポークの煮込み
- ・釜焼き北京ダック
- ・宮城県産うーめんの葱そば
- ・仙台名物ずんだ餡のココナッツ団子
- ・杏仁豆腐 宮城県産の赤しそ風味で



**料理長：西山 勝幸 (にしやま かつゆき) からのメッセージ**

回復と、身体、美への源が今回のテーマです。東北の食材と、宮廷料理と言われる北京料理とのコラボレーションをお楽しみください。



ランチコース



ディナーコース

■【ホテルグランヴィア大阪】取材のお問合せ先

営業企画部 広報担当 たかた 高田 かえ 佳江

TEL:06-6347-1432(直通) / FAX:06-6347-1418 〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1

◆ホテル日航大阪 中国料理「桃李」 TEL.06-6244-2455 (直通)

**ランチコース ～食べる天然サプリ～『彩食健美』 11:30～14:30**

- ・小さな彩りおつまみ
- ・くらげのサラダ 三種の健康ドレッシングと共に  
(美白マンゴー・ビタミンほうれん草・美肌仙草)
- ・鮮魚と野菜のとろみスープ (たっぷりコラーゲン)
- ・つぶ貝の器入りカレーグラタン (カレーで食欲増進)
- ・黒酢と山形県産豚肉の特製酢豚 (体にやさしく疲労回復)
- ・宮城県と岩手県産十二穀米を使った海鮮入り炒飯  
(米油を使用、ライトでサクツとした仕上がり、食物繊維豊富な十二穀米)
- ・腐乳プリン(血液サラサラ消化をたすける)

**ディナーコース ～食べて幸せ～『桃李美彩』 17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)**

- ・ビタミンA・鉄分を含むフォアグラ・ピータンのコラボレーション
- ・食欲増進 秋の彩り前菜盛合せ
- ・家鴨の皮料理 (北京ダック) 胡麻入り特製味噌と共に
- ・コラーゲンたっぷりふかひれの薬膳スープ
- ・大根餅の蒸しもの 三種海鮮添え ～炭水化物でお餅パワー～
- ・紅麴入り山形県産豚バラ肉の煮込み ～コレステロールの低下効果に～
- ・宮城県と岩手県産十二穀米入り健康炒飯  
(米油を使用、ライトでサクツとした仕上がり、食物繊維豊富な十二穀米)
- ・デザートプレート ～青森からの便り～



**料理長：井口 正彦 (いぐち まさひこ) からのメッセージ**

夏バテ防止や疲労回復にも、美肌にも、また大阪マラソンにチャレンジされる方にも、是非召し上がっていただきたい特別コースです。



ランチコース



ディナーコース

■【ホテル日航大阪】取材のお問合せ先

マーケティング室 広報担当 鬼村 知恵、岩名 亜弥

TEL:06-6244-0747(直通) / FAX:06-6244-0748 〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3

◆ ホテルニューオータニ大阪

チャイニーズキュイジーヌ 「Taikan En」 TEL.06-6949-3215 (直通)

ランチコース 『ALL FOR FRIENDS Lunch』 11 : 30~14 : 30

- ・チャイニーズ オードブル
- ・宮城県産 舞茸のフカヒレスープ
- ・芝エビと東北ネギの明太子炒め
- ・蟹爪の揚げ物 東北レタスを添えて
- ・山形県庄内産 豚ロース黒胡椒仕立て
- ・東北ハウレン草のチャーハン
- ・杏仁豆腐

ディナーコース 『ALL FOR FRIENDS Dinner』 17 : 00~22 : 00

- ・チャイニーズ オードブル
- ・宮城県気仙沼産 胸ヒレの姿煮込み
- ・車海老と季節の野菜炒め
- ・蟹爪の揚げ物 甘辛ソースを添えて
- ・山形県庄内産 豚ロース黒胡椒仕立て
- ・達人の点心二種
- ・東北ハウレン草のサーモンチャーハン
- ・二種チャイニーズ デザート



**料理長：蔡 群麟 (ツァイ チュン リン) からのメッセージ**

東北の食材を使い、本場上海料理の特徴である上質のフカヒレ、新鮮で活きのよい海老、旬の野菜で、“美と健康”に配慮したメニューに仕上げました。是非、ご賞味ください。



ランチコース



ディナーコース

■ 【ホテルニューオータニ大阪】取材のお問合せ先

営業推進課 広報担当 勝浦 美奈子

TEL:06-6949-3227(直通) / FAX:06-6949-3258 〒540-8587 大阪府中央区城見 1-4-1

ランチコース 『悠々美身』 11:00~14:30

- ・料理長おすすめ 前菜盛り合せ
- ・長いもと純菜のふかひれスープ
- ・海の幸とモロヘイヤの”美身”炒め
- ・春蘭門自慢の黒酢で仕上げた米沢豚の酢豚
- ・上海風茄子の煮込み 枸杞の実添え
- ・手作り点心 野菜饅頭と肉シュウマイ
- ・竹炭麺のあっさり汁そば
- ・とろりと濃厚杏仁豆腐と特製胡麻団子

ディナーコース 『美食周遊』 17:00~21:00

- ・季節の前菜 彩り仕立て
- ・“名物”ペキンダック 肉桂の香りほのかに
- ・オマール海老あっさり炒め 葱生姜風味
- ・牛フィレ肉の宮保炒め「春蘭門」風
- ・上海点心 小籠包と魚の餃子
- ・伊達鶏とふかひれ 秘伝の壺蒸しスープ
- ・炸醬麵 みょうがを添えて
- ・フルーツ盛り合わせと柚子シャーベット



**料理長：中村 潤一（なかむら じゅんいち）からのメッセージ**  
美味しく食べて美しく元気に！ふかひれやオマール海老など豪華食材とその季節を乗り切る知恵の宝庫、旬の野菜やパワー溢れる食材を中国料理伝統の技で仕上げました。



ランチコース



ディナーコース

■【ホテル阪急インターナショナル】取材のお問合せ先

総支配人室 営業企画 広報担当 永富 健一、本田 梨絵

TEL:06-6377-3608(直通) / FAX:06-6377-3610 〒530-0013 大阪市北区茶屋町 19-19

◆リーガロイヤルホテル 中国料理「<sup>こうかりゅうほう</sup>皇家龍鳳」 TEL.06-6445-1387 (直通)

ランチコース 『口福ランチ』 11:30~14:30

- ・小さな前菜盛り合わせ
- ・海鮮入りとろみスープ
- ・秋田県産 白舞茸と海老のあっさり炒め
- ・米沢産 三元豚の湯引き 四川ソース
- ・ずわい蟹とフカヒレ入りあんかけ炒飯
- ・やわらか杏仁豆腐

ディナーコース 『口福ディナー』 17:00~21:30 (ラストオーダー21:00)

- ・彩り前菜の盛り合わせ
- ・フカヒレの姿煮込み 北京風
- ・蟹爪のフライ
- ・秋田県産 白舞茸と海老のあっさり炒め
- ・白身魚の蒸し物 香り醤油
- ・色とりどりの野菜炒め、XO ソースで
- ・海鮮入りあんかけ炒飯
- ・フルーツ入り杏仁豆腐



**料理長：近藤 亮（こんどう まこと）からのメッセージ**

美と健康を意識して、魚介類とお野菜を中心にあっさりさっぱりと仕上げています。コラーゲンたっぷりのフカヒレを使った料理は当店の名物。特にディナーのフカヒレ姿煮込みは格別です。



ランチコース



ディナーコース

■【リーガロイヤルホテル】取材のお問合せ先

マーケティング部 広報担当 <sup>こうの ひろあき たかはし ちえ</sup>河野 弘晃、高橋 知英

TEL:06-6441-1684(直通) / FAX:06-6441-1474 〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68