

報道関係各位

2023年5月24日  
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

兵庫県産食材の魅力を詰め込んだスイーツ・料理が登場！  
**JR西日本ホテルズ 兵庫DC開催記念 兵庫グルメフェア**  
期間：2023年7月1日(土)～9月30日(土)

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府京都市下京区、代表取締役社長 伊勢 正文）は、兵庫デスティネーションキャンペーン(※)の開催を記念し、2023年7月1日(土)～9月30日(土)の期間、「JR西日本ホテルズ 兵庫 DC 開催記念 兵庫グルメフェア」を開催します。

期間中は展開する4ブランド9ホテルにて、兵庫県産食材を用いたスイーツや料理を提供・販売します。

◇グルメフェア特設サイト：[https://www.hotels.westjr.co.jp/campaign/hyogo\\_dc2023/](https://www.hotels.westjr.co.jp/campaign/hyogo_dc2023/)



摂津・播磨・但馬・丹波・淡路と、歴史や風土が異なる五国からなる兵庫県。本フェアは、そのような個性あふれる五国の恵みを、ホテルを訪れる皆さまに味わっていただこうと企画しました。

期間中、グループ8ホテルでは兵庫県の農産物を用いたスイーツをご用意。各ホテルのパティシエ達が考案した、イチジクや丹波黒豆、淡路玉葱などを使用したオリジナルメニューを、ホテル内のラウンジやカフェにて提供・販売します。

なお、9月1日(金)からの1か月間は、ひょうごの美味(うま)し風土(FOOD)拡大協議会(事務局：兵庫県農林水産部流通戦略課)主催の「コレも兵庫 ～HYOGO SWEETS FAIR～(予定)」と共催し、兵庫 DC を盛り上げます。

さらに、グルメフェア期間中、大阪の2ホテルではレストランフェアを展開。JR大阪駅直結のホテルグランヴィア大阪では、館内8店舗にて「兵庫五国の恵み バリュールランチ&ディナー」と題したフェアを開催します。また、JR大阪駅北口に位置するホテルヴィスキオ大阪内のイタリアンレストラン「ヴェルデカッサ」では、兵庫県産食材とイタリアンが融合した料理をbuffet形式で提供します。

ぜひこの機会に、各ホテルのパティシエや料理人たちが兵庫県産食材の魅力を詰め込んだ、この期間だけの特別なメニューを存分にご堪能ください。

## JR西日本ホテルズ 兵庫 DC 開催記念 兵庫グルメフェア

価格は消費税または消費税およびサービス料を含みます。

掲載内容については都合により変更となる場合がございます。(写真はイメージです)

## ◇JR西日本ホテルズ 兵庫 DC 開催記念 スイーツフェア

■期 間：2023年7月1日(土)～9月30日(土) ※一部ホテルは期間が異なります。

ホテルグランヴィア京都

「朝倉山椒のチーズケーキ」

【店舗】2F カフェレストラン「ル・タン」

【価格】800円(1カット) ※テイクアウト



ホテルグランヴィア京都  
「朝倉山椒のチーズケーキ」

ホテルグランヴィア大阪

「いちじくのプレミアムショートケーキ」

シェフパティシエ市原がおすすめする、兵庫県産いちじくを使ったこの時期だけの特別なショートケーキです。

【店舗】1F ティーラウンジ

【価格】1,100円(単品)/1,900円(セット) ※店内提供  
900円(1カット) ※テイクアウト



ホテルグランヴィア大阪  
「いちじくのプレミアムショートケーキ」

ホテルグランヴィア和歌山 ※8月1日(月)～販売開始予定

「兵庫バターケーキ」

丹波黒豆、淡路玉葱、神戸ワインを使ったバターケーキ。  
ワインでマリネしたシャキシャキの玉葱と、ほくっとした黒豆の異なる食感をお楽しみいただけます。

【店舗】1F ホテルズカフェ「パスワード」

【価格】460円(単品)/1,100円(セット) ※店内提供  
450円(1カット)/2,500円(ホール) ※テイクアウト



ホテルグランヴィア和歌山  
「兵庫バターケーキ」

ホテルグランヴィア岡山

「生搾りモンブラン ～栗×丹波黒豆～」

サクサク食感のメレンゲ、丹波黒豆きなこアイスクリームに  
目の前で直径1mmの極細マロンクリームを絞り、  
最後に栗のスライス、きなこ、黒豆をトッピングしました。

【店舗】1F ロビーラウンジ「ルミエール」

【価格】2,000円 ※店内提供のみ



ホテルグランヴィア岡山  
「生搾りモンブラン ～栗×丹波黒豆～」

ホテルグランヴィア広島

「丹波黒豆ティラミス」

丹波の黒豆大豆のきな粉を使用したティラミス。  
深煎りの香ばしいきな粉の香りが、マスカルポーネの  
やさしい甘さととてもよく合います。

【店舗・価格】

1F メザニンフロア「ロビーラウンジ」

700円(単品) ※店内提供

2F カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」

700円(1個) ※テイクアウト



ホテルグランヴィア広島  
「丹波黒豆ティラミス」

**ホテルヴィスキオ尼崎****「丹波黒豆のほうじ茶ロール」**

ほうじ茶と兵庫県産小麦粉「宝笠異人館」で作った生地に、生クリームと丹波黒豆の甘露煮や粒あん、チョコランチ、わらび餅を包み込みました。

【店舗】2F カフェ&レストラン「ウエストリバー」

【価格】600円(1カット) ※店内提供  
3,000円(ホール) ※テイクアウト



ホテルヴィスキオ尼崎  
「丹波黒豆のほうじ茶ロール」

**奈良ホテル****「淡路島産玉葱のタルト」**

焼き玉葱や玉葱のコンポートなど、玉葱の色々な食感が楽しめる独自のタルトです。

【店舗】本館1F ティーラウンジ

【価格】未定

**梅小路ホテル京都****「兵庫県産イチジクのタルト」**

【店舗】1F Café

【価格】未定

**◇ホテルグランヴィア大阪 「兵庫五国の恵み バリュールランチ&ディナー」フェア**

■期 間：2023年7月1日(土)～9月30日(土)

■対象店舗：19F フレンチレストラン「フルーヴ」、鉄板焼「季流」  
日本料理「大阪浮橋」、なにわ食彩「しずく」  
バー「サンドバンク」、ラウンジ「リバーヘッド」  
1F ティーラウンジ  
カフェ&ダイニング「イグナイト」



神戸牛や明石鯛、淡路の鱧など兵庫県のブランド産品を使用したランチ・ディナーを、フレンチ・鉄板焼・会席など様々なスタイルでご提供します。

**◇ホテルヴィスキオ大阪 「兵庫県産食材×イタリアンブッフェ」フェア**

■期 間：2023年7月1日(土)～9月30日(土)

■対象店舗：1F イタリアンキッチン「ヴェルデカッサ」

■価 格：平日1,700円  
土日祝日2,000円



神戸ポークや播州百日どりなどを使用した料理を、ブッフェ形式で提供します。

**※兵庫デスティネーションキャンペーンについて**

デスティネーションキャンペーン(DC)とは、JRグループ6社(北海道、東日本、東海、西日本、四国、九州)が地元自治体や観光事業者と一体となって地域の魅力を発信し、全国から誘客を図る国内最大級の観光キャンペーンです。3か月ごとに対象地域が移り、1年を通して日本各地で続けられています。

2023年7月からの3か月間は兵庫県が対象となり、期間中は兵庫の食や文化の魅力を発信する様々な取り組みが実施されます。

兵庫 私の感動、その先へ  
テール 旅  
TERROIR JOURNEY



## 【JR西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、近畿圏を中心に、現在4ブランド、11ホテル(3,620室)を展開するホテルグループです。「上質な旅の基点」として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域とともにお客様を魅了するフルサービス型のホテルグランヴィア、「スマートな旅の基点」として、京都、大阪、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ホテル、そして、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する奈良ホテルなど、多彩なブランドを展開しています。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

## 【JR西日本ホテルズのSDGsの取り組みについて】

JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標(SDGs)を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs目標11番、17番に貢献するものと考えています。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

JR西日本グループは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



## JR西日本ホテルズ「Clean &amp; Safety」について

JR西日本ホテルズでは、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



## ■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 カンパニー統括本部 営業戦略部  
TEL: 075-342-5501 FAX: 075-342-5535  
担当者名 大畑 ゆきね E-mail: y\_ohata@granvia-kyoto.co.jp