

## Press Release

2025年2月4日

### コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

大阪で楽しむ、長野県の恵みや郷土料理「おいしい信州ふード」



アラウンド ジャパン ディスカバー ナガノ  
Around Japan vol.23 「Discover Nagano」を発売

期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

場所：ホテル 19 階 鉄板焼き 一花一葉



「Discover Nagano」イメージ

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション（所在地：大阪府大阪市淀川区、総支配人：上田哲也）では、ホテル最上階のレストラン「鉄板焼き 一花一葉」で、2025年3月1日(土)～5月31日(土)までの期間、季節ごとに日本各地の美味しい食材や郷土料理を紹介する「Around Japan」の第23回目として「Discover Nagano」を発売いたします。

今回は、「おいしい信州ふード」として豊かな風土に育まれた農畜水産物や信州産の加工食品、暮らしに根付いた郷土食品などを発信する長野県をセレクト。「信州」をキーワードに集めた素材や長野県を代表する「発酵食」を取り入れ創作し、コース料理で紹介して参ります。冷前菜には、3種のチーズを異なる組み合わせで味わう一皿をご用意。温前菜には、鉄板の上で長野県産 鶏モモ肉を揚げ焼きにした「山賊焼き」を、野菜や漬物を細かく刻んで混ぜ合わせた北信越の郷土料理「やたら」とともにご賞味いただきます。魚料理には、長野県水産試験場が開発した味わい豊かな「信州サーモン」を焼き上げ、郷土食品「おやき」とともにお茶でせいろ蒸しにした一品をご提供。肉料理には、芳醇な香りやとろける食感が特長の「信州プレミアム牛肉」を、安曇野産「わさび」や大豆を麴で発酵させてつくる「しょうゆ豆」、善光寺の近くにある老舗「八幡屋礒五郎」の七味唐からしを合せた塩でご堪能いただけます。その他にも、長野県オリジナル米「風さやか」や、安曇野地方の名産品、にじますを揚げた「円揚げ」、長野を代表する「信州そば」など、長野県の魅力が詰まった料理の数々をご提供いたします。またドリンクには、長野県ワイン協会公認アンバサダー 花岡純也氏監修のシードルやワイン、長野県酒造組合認定地酒アドバイザー 玉岡あずみ氏監修の日本酒などをご用意し、お料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

ホテル最上階の鉄板焼き 一花一葉で長野県の魅力が詰まった料理を味わうひとときをお過ごしください。

アラウンド ジャパン ディスカバー ナガノ  
■Around Japan vol.23 「Discover Nagano」について

長野県から届くこだわりの食材を、素材そのものの美味しさを大切にしながら、さまざまなスタイルにアレンジいたしました。シェフの創意溢れる料理の数々をご賞味ください。

メニュー：

●冷前菜(＊)

長野県産 チーズ盛り合わせ

- ・山羊チーズ(カリマ) と長野県産生ハム
- ・生チーズとすんき
- ・ブルーチーズとりんごジャム

●温前菜(＊)

長野県産 鶏もも肉の山賊焼き — 長野県の郷土料理 やたら添え —

●魚料理(＊)

信州サーモンとおやきのせいろ蒸し — 酒粕味噌ソース —

●サラダ(＊)

レタスと長野県産きのこのサラダ — りんごドレッシング —

●焼野菜

季節の焼き野菜

●肉料理(＊)

長野県産 信州プレミアム牛肉 サーロイン 80g

— 安曇野産 わさび、しょうゆ豆、七味唐からし塩 —

●ご飯(＊)

釜炊きご飯の肉入りガーリックライス

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県産信州プレミアム牛肉、きざみわさび)

または

釜炊きご飯と円揚げ

(長野県オリジナル米 風さやか、長野県安曇野の名産品 円揚げ)

●椀物(＊)

信州そば入り味噌汁

●香の物

●デザート(＊)

クレームダンジュ

信州産 はちみつと長野県産 ドライブルーベリー

●コーヒーまたは紅茶

(＊)は、長野県産食材が入ったお料理やデザート、郷土料理をイメージしたお料理です。



「Discover Nagano」イメージ



温前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ



ご飯、円揚げ、椀物 イメージ

【鉄板焼き 一花一葉シェフ 廣瀬幹人コメント】

今回は、料理で長野県の魅力に触れていただき、実際の長野県にも足を運んでみたいようなきっかけになればと思い、長野県が誇る発酵食や郷土料理「おやき」や「山賊焼き」、「やたら」などを鉄板焼きでアレンジいたしました。信州プレミアム牛肉やオリジナル米 風さやかなど関西ではあまり見かけない素材もありますので、この機会にお楽しみください。



## Around Japan vol.23 「Discover Nagano」概要

期間： 2025年3月1日(土)～5月31日(土)

時間： ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:00) ※ランチは、前日15:00までの予約制

ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:00)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1名様 18,000円

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※状況により営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

<本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 鉄板焼き 一花一葉

TEL: 06-6350-5701 URL: <https://www.cyosaka.com>

アラウンド ジャパン

ディスカバー ナガノ ビバレッジ セレクション

### ■Around Japan vol.23 「Discover Nagano Beverage Selection」について

長野県は、寒暖差が大きく、日照時間が多いことから、ぶどう栽培に適しており、大小のさまざまなワイナリーが高品質なワインを生み出しています。また良質の水、酒米から生まれる日本酒をはじめ、りんごの産地が造るシードルなど、さまざまなドリンクをお楽しみいただけます。今回は長野県でご活躍されているお二人のアドバイザーにお料理に合う銘酒を監修いただきました。シェフこだわりのお料理とともにご堪能ください。



「Discover Nagano Beverage Selection」イメージ

監修：

長野県ワイン協会公認アンバサダー 花岡 純也 (Junya Hanaoka) 写真左

長野県酒造組合認定地酒アドバイザー 玉岡 あずみ (Azumi Tamaoka) 写真右



- ・ ワイン (白) : ドメーヌ・ヒロキ「龍眼2023」 グラス 2,500円 ボトル (750ml) 12,000円

信州安曇野 池田にあるワイナリー「ドメーヌ・ヒロキ」。長野県安曇野で収穫された白ぶどう「龍眼」を買い付けて造ったすっきりした辛口のワインです。

おすすめ料理/冷前菜、魚料理



ワインイメージ

- ・ ワイン (赤) : サンサンワイナリー「柿沢シラー NV」 グラス 3,000円 ボトル (750ml) 13,000円

長野県塩尻市にある美しい景色と高品質なワインが楽しめるワイナリー。その土地が持つ特性を活かしながら、ぶどうを栽培。自社畑のシラーを使ったこのワインは、黒胡椒や丁子のスパイス感にカシスやブルーベリーの香り、優しい果実味と酸味のバランスが良い赤ワインです。

おすすめ料理/肉料理

- ・ シードル: 大池ワイナリー「ふじシードルドライ」 ボトル (750ml) 7,800円

長野県東筑摩郡の標高約700メートルの里山、信州山形村に位置するワイナリーが造る、山形村産りんご「ふじ」を100%使ったシードル。ふじの香りと酸味が程よく調和した爽やかですっきりとした味わいです。

おすすめ料理/冷前菜



シードルイメージ

・ 日本酒：諏訪御湖鶴「純米吟醸 山恵 錦 火入れ」 1合 2,600円 2合 5,200円

長野県で2018年に登録されたばかりの酒米「山恵錦」を使った日本酒。果実を思わせる、心地よいフルーティな香りと味わいが楽しめます。ロンドンで開催された、世界最大のワインコンテスト「International Wine Challenge 2021」にて世界No.1を受賞。

おすすめ料理/魚料理



日本酒イメージ

・ 地ビール：THE軽井沢ビール「ヴァイス」 ボトル (330ml) 1,500円

軽井沢の白樺林を連想したこのビールは淡い色調で、バナナのようなフルーティな香り、独特の程よい酸味、柔らかい味わい、爽快感が特長の小麦麦芽ビールです。さまざまな料理に良く合いますが、チーズとのマリナーージュにおすすめです。

おすすめ料理/冷前菜、温前菜

・ ソフトドリンク：カネシゲ農園「スパークリングアップルジュース」 ボトル (330ml) 1,600円

りんご果汁100%の状態に炭酸を溶け込ませた微炭酸りんごジュース。口の中で弾ける優しい炭酸の刺激、爽快感、りんご本来の香りとフレッシュな甘さが口いっぱいに広がります。

Around Japan vol.23 「Discover Nagano Beverage Selection」 概要

期間： 2025年3月1日(土)～5月31日(土)

時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：30)

\*ランチは前日15：00までの予約制。ドリンクのみのご予約は承っておりません。

ディナー 17：00～22：00 (L.O.21：30)

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 1,500円～

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※状況により営業時間が変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

<本件に関するお客様からのご予約・お問い合わせ先>

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 鉄板焼き 一花一葉

TEL：06-6350-5701 URL： <https://www.cyosaka.com>

コートヤード・バイ・マリオットについて

コートヤードは、出張を自身の充実感や仕事での成長の原動力であると考え、野心的かつ意欲的なゲストに打ってつけのホテルブランドです。コートヤードは、ゲストが旅行中に自身の情熱だけでなく仕事での情熱も追求できるチャンスを提供します。世界 60 以上の国と地域に 1,285 軒以上のホテルを展開するコートヤードは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。

Marriott Bonvoy®は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。さらなる詳細や予約に関する情報は [courtyard.marriott.com](https://courtyard.marriott.com) をご覧ください。また、[Facebook](#) や @CourtyardHotels にて [X](#)、[Instagram](#) でも情報を発信しております。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション 広報担当：根岸

電話：06-6350-5705 FAX：06-6350-4472 E-mail：[pr@cyosaka.com](mailto:pr@cyosaka.com)