

Press Release

2025 年 11 月 21 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

シェフが出会った岩手県の魅力、鉄板の上で表現する冬の特別コース



アラウンド ジャパン

Around Japan vol.26

デイスカバー イワテ

「Discover Iwate」を発売

岩手県が誇る、いわて短角牛、前沢牛、プラチナポークなどを味わうひととき

期間：2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)

場所：ホテル 19 階 鉄板焼き 一花一葉



「Discover Iwate」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12月1日(月)～2026年2月28日(土)の期間、日本各地の美味しい食材や郷土料理を季節ごとに紹介する「Around Japan」シリーズ第26回目として、「Discover Iwate」を発売いたします。

今冬は、雄大な自然の恵みと、厳しい気候を乗り越えて培われた食文化が魅力の岩手県に注目し、岩手県庁のご協力のもと、シェフが現地を訪れ、各地で出会った食材や郷土料理を鉄板焼きを通してご紹介いたします。なかでも、県南部の一関市や平泉地域に息づく「餅食文化」にシェフが深い関心を寄せたことから、料理の随所に餅を取り入れた一皿をご用意いたしております。お食事の際には、シェフの軽やかなトークとともに楽しみください。

コースのはじまりは、煮しめ入りいなり餅や盛岡駄菓子など、岩手県の郷土料理や味覚を詰め込んだ6種の前菜。温前菜には、希少な赤身が味わえる「いわて短角牛」と芳醇な甘みの脂が魅力の「プラチナポーク」にもち粉をまとうせて焼き、岩塩プレートの上で仕上げてご提供いたします。魚料理では、貝の旨みを感じるだしに餅、雲丹、鮑、つぶ貝、サーモン、わかめなどを入れて魚介鍋仕立てでお楽しみいただけます。メインには、とろける舌触りとときめ細かな霜降りが特長の「前沢牛」を、岩手県産の塩や味噌とともに楽しみください。また、お料理に合わせて岩手県の日本酒やワインも揃えております。鉄板焼き 一花一葉で、岩手県魅力を食を通して感じる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 イワテ
■Around Japan vol.26 「Discover Iwate」 について

今回は中尊寺や龍泉洞、小岩井農場など魅力的な観光スポットを有する岩手県の美味を紹介いたします。シェフが現地で出会った食材や郷土料理など、さまざまな味わいを鉄板焼きで表現いたします。大阪にしながら、岩手県を思い浮かべ、食を通じて岩手県の魅力を楽しむひとときをお過ごしください。

メニュー：

●冷前菜(＊)

6種のお愉しみ 一花一葉スタイル

- ・ブロッコリーの冷製スープ
- ・生麩の味噌漬けとクリームチーズと芭蕉菜漬けのズッキーニ巻き
- ・煮しめ入りいなり餅
- ・氷頭なますと自家製ピクルス
- ・炙り帆立貝柱とカリフラワーのムース
- ・盛岡駄菓子

●温前菜(＊)

岩塩プレートで仕上げる岩手県産プラチナポークといわて短角牛
 ーエゴマスタード、畑わさベーゼ、こあみー

●魚料理(＊)

魚介鍋

岩手県産 雲丹、鮑、つぶ貝、サーモン、わかめ3種
 ーチーズソースと木の芽柚子胡椒添えー

●サラダ(＊)

岩手県産とろろ昆布とはとむぎ入り雑穀サラダ
 ー北限のゆずともろみのドレッシングー

●焼野菜(＊)

季節の焼き野菜

●肉料理(＊)

岩手県産 前沢牛 サーロイン 80g
 岩手川井赤しそ塩、岩手焼ねぎ地味噌
 ポン酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵

●ご飯(＊)

岩手県産 前沢牛入り釜炊きご飯のガーリックライス
 ー自家製 肉味噌添えー
 (お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく)



イメージ

* 追加料金1名様：500円で下記にご変更いただけます。
 釜炊きご飯と岩手県の三陸海宝漬
 (お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく)

●椀物(＊)

岩手県の郷土料理 けんちん汁

●香の物

●デザート(＊)

岩泉ヨーグルトとがんづき、りんごのベリーヌ
 山ぶどうソース くるみたっぷりゆべし添え

●コーヒー または 紅茶

- ・(＊)は、岩手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 Iwate」 イメージ



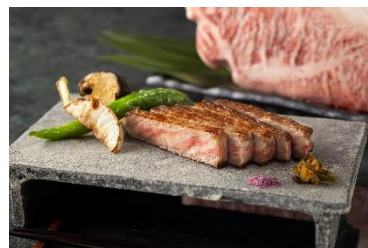
冷前菜 イメージ



温前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ



デザート 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、伊丹空港から飛行機で1時間20分ほどの距離にある岩手県を訪れました。厳しい冬を乗り越えるために、地域ごとにさまざまな食文化が根づいていて、南の一関では「餅食文化」、北のほうでは麦やひえなど雑穀を食べる文化など、エリアによって違う食の魅力があります。その中でも特に印象に残ったのが一関の餅食文化で、ぜひお客様にも紹介したいと思い、餅をキーワードにしたコースを考えました。雄大な自然の中で育まれた「いわて短角牛」や「前沢牛」、豊かな海の幸などを取り入れながら、さまざまなお料理を楽しんでいただけるよう工夫しています。皆さまのお越しをお待ちしております。



※視察の様子

Around Japan vol.26 「Discover Iwate」 概要

期間： 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)
除外日：12月24日(水)、25日(木)、12月29日(月)～1月4日(日)、1月12日(月・祝)
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>

■Around Japan vol.26 「Discover Iwate Beverage Selection」について

岩手県では、「南部杜氏」が受け継ぐ日本酒に加え、清らかな水と冷涼な気候を活かした多様な酒造りをしています。地元のぶどうを使ったワインや、さまざまなクラフトビールも人気があり、多彩な味わいをお楽しみいただけます。料理とのマリアージュを考えて揃えたお酒ですので、お食事と一緒に味わうひとときをお過ごしください。



イメージ

- ・**地ビール：株式会社ベアレン醸造所「ベアレンクラシック」** ボトル (330ml) 1,800円
コクと苦みのバランスがよく、飲み飽きしない味わいが特徴のベアレンのフラッグシップビール。ドイツ・ドルトムントで伝統的に愛飲される本格スタイルのラガービールです。ドイツから移設した100年以上前の設備を駆使し、職人の技術との融合で生まれた贅沢な味わいをお楽しみください。
おすすめ料理/冷前菜
- ・**ワイン(赤)：株式会社エーデルワイン「カベルネソーヴィニヨン」** グラス2,500円 ボトル (750ml) 10,000円
ワイン専用品種ぶどうで造り上げる「エーデルワインの深み」を感じるワイン。黒い果実香とスパイスを思わせる樽香が感じられ、渋みと酸味のバランスのとれたしっかりとした味わいの赤ワインです。
おすすめ料理/温前菜、肉料理

- ・ ワイン(白)：株式会社エーデルワイン「シャルドネ」 グラス2,500円 ボトル(750ml) 10,000円

岩手県花巻市大迫(おおはさま)の気候風土、霊峰「早池峰(はやちね)」の恵みを受けたワインです。ワインや花の蜜を思わせる甘い香りが感じられ、ほど良い酸味のあるやわらかな口当たりです。

おすすめ料理/魚料理

- ・ 日本酒：菊の司酒造株式会社「純米大吟醸 てづくり七福神」 ボトル(300ml) 3,500円

創業1772年、岩手県最古の酒蔵が作る代表銘柄「七福神」。岩手山の豊かな自然に育まれた清らかな水、そして地元産の岩手県酒造好適米「吟ぎんが」を使った、純米ならではのやわらかな旨みと淡麗な喉ごしを表現した純米大吟醸酒です。

おすすめ料理/冷前菜、温前菜



イメージ

- ・ ソフトドリンク：株式会社紫波フルーツパーク「紫波町のぶどうジュース」 グラス1,500円

ぶどう産地、紫波町産のキャンベルを使い、砂糖も保存料も入れない100%ストレートぶどうジュースです。甘みがある濃厚なぶどうの味をお楽しみください。

Around Japan vol.26 「Discover Iwate Beverage Selection」 概要

期間： 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

除外日：1月12日(月・祝)

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円より

※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に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

Courtyard by Marriott (コートヤード・バイ・マリオット) は、「何か素晴らしいことを成し遂げたい」という情熱を持った革新的なゲストのためのホテルブランドです。世界 60 以上の国と地域に 1,340 軒以上を展開し、旅の目的を問わず、すべてのトラベラーが自分らしく前進できるようサポートすることに情熱を注いでいます。

快適さと機能性を兼ね備えた客室には、上質なベッドや柔軟に使えるワークスペースを完備し、心身ともにリフレッシュできる滞在を提供。ゲストは、仕事をこなし、おいしく食べ、つながりを楽しみ、自分らしく最高の状態で前に進むことができます。

Courtyard 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「Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ)」に参加しています。同プログラムでは、世界中の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスなどの特典をご用意しています。無料での会員登録や詳細は marriottbonvoy.com をご覧ください。

詳しい情報やご予約は courtyard.marriott.com をご覧いただき、X (旧 Twitter)、[Instagram](https://www.instagram.com/courtyardby Marriott)、[Facebook](https://www.facebook.com/courtyardby Marriott) でも最新情報をご確認ください。

(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