

Press Release

2023年8月22日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション



アラウンド ジャパン

Around Japan vol.17

ディスカバー フクイ

「Discover Fukui」を発売

福井県が誇る「若狭牛」「上庄さといも」「いちほまれ」などを鉄板焼きで

期間：2023年9月1日(金)～11月30日(木)

場所：鉄板焼き 一花一葉 (19階)



「Around Japan vol.17 - Discover Fukui」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：木村規子）では、2023年9月1日(金)～11月30日(木)の期間、ホテル最上階「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本の美味探訪「Around Japan」の第17弾として「Discover Fukui」を発売いたします。

日本の各地域が誇る旬の食材や、名産品を季節毎に鉄板焼きを通してご紹介する「Around Japan」。今回は、“食の國ふくい”とも言われる福井県に焦点をあてました。温前菜は、ほのかな酸味と塩味がきいた“小鯛ささ漬の手毬寿し”や“焼き鯖寿し”をモチーフに、目の前の鉄板で仕上げた焼き寿しを。魚料理には、淡泊な味わいの中にも旨味がある「八百姫ひらめ」をソテーにし、地理的表示(GI)保護制度に登録されている「上庄さといも」で作るオリジナルソースと、柚子が香る福井県伝統の薬味「山うに」を添えてご提供いたします。肉料理には、細かいサシが入った甘みある柔らかい肉質の「若狭牛」をご用意。まろやかな味わいの“へしこ塩”と名水百選に選ばれた御清水の湧水を使用して作られた“液体塩”でご堪能ください。締めのご飯は、福井県で生まれたブランド米「いちほまれ」を目の前で炊き上げ、伝統料理「へしこ」とともにお茶漬けでご賞味いただけます。へしこの旨味とお茶の香りがお米をより一層引き立てます。また、お料理と嗜むお酒には、福井県が酒米用に開発した特別栽培米「さかほまれ」で作られた日本酒など厳選された銘酒を取り揃えました。

滋味豊かな“食の國ふくい”の魅力を、美食の文化を紡ぐ大阪の街で余すことなくお楽しみください。

アラウンド ジャパン ディスカバー フクイ
■「Around Japan vol.17 –Discover Fukui-」について

豊かな自然環境に育まれた福井県の食材と地域に根付く伝統料理を鉄板焼きに取り入れました。素材の味わいを大切にしたシェフの創意溢れるお料理の数々とともに、至福のひとときをお楽しみください。

メニュー：

- ・冷前菜(＊)
福井県からの便り
-すこ、ごま豆腐、ふくいサーモンの塩麴和え-
- ・温前菜(＊)
鉄板で仕上げる焼き寿し
-小鯛ささ漬、焼き鯖、さより-
アカモクたれ、酢橘、紫蘇生姜を添えて
- ・魚料理(＊)
八百姫ひらめのソテーとアオリイカ、上庄さといもソース
-福井県伝統の薬味 山うに、秋の味覚を添えて-
- ・彩りサラダ(＊)
-ふくいポークのクリスピー、特製和風ドレッシング-
- ・焼野菜
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え-
- ・肉料理(＊)
福井県産 若狭牛 サーロイン 80g
-へしこ塩、液体塩-
- ・ご飯(＊)
福井県産ブランド米「いちほまれ」の釜炊きご飯を
伝統料理「へしこ」お茶漬け仕立て
または、ガーリックライスで
- ・椀物
- ・香の物
- ・デザート(＊)
とびつき団子風 きな粉アイスクリーム、無花果添え

※(＊)は、福井県産食材を使ったお料理や特産品をイメージしたメニューです。



温前菜 イメージ



魚料理 イメージ



デザート イメージ



「Around Japan vol.17 –Discover Fukui-」 イメージ

「Around Japan vol.17 –Discover Fukui-」 概要

期間： 2023年9月1日(金)～11月30日(木)
時間： ランチ 11：00～14：00ラストオーダー
※前日15：00までの予約制
ディナー 17：00～21：00ラストオーダー
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、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.17 –Discover Fukui Beverage Selection–」 について

寒さ厳しい冬の気候と山々がもたらす名水が美味しい酒を生み出す福井県。大吟醸酒用に生み出された米「さかほまれ」を使用した地酒をはじめ、地ビール、ワインなど数々の銘酒が揃います。個性豊かな味わいを料理とともに楽しんでください。



「Around Japan vol.17 –Discover Fukui Beverage Selection–」 イメージ

・ **地ビール：「若狭ビール ペールエール」** ボトル ¥1,540

雄大な若狭湾を望む自然豊かな場所で製造される福井県で初のクラフトビール。ビールが持つ自然の味わいを大切に、酵母を自然のままに生かし、フルーティーで豊かな香りとコクをご賞味いただけます。

おすすめ料理/冷前菜：福井県からの便り

・ **焼酎：「梵」** グラス ¥1,320

契約栽培された最高の山田錦で醸された「梵・超吟」と「梵・純米大吟醸酒」の酒粕のみから生まれた、本格焼酎。素晴らしい香りと透明感のある味わいが特長です。

おすすめ料理/温前菜：鉄板で仕上げる焼き寿し

・ **日本酒：「越前岬 純米大吟醸 さかほまれ」** 1合 160ml ¥2,200 2合 320ml ¥4,400

福井県が開発した大吟醸用の酒米新品種「さかほまれ」を全量使用。上品な香り、柔らかな口当たりと旨味が、食事との相性を引き立てます。「さかほまれ」には、「日本一美味しい酒になるように。飲んだ人が栄えるように（幸せになるように）」との願いが込められています。

おすすめ料理/魚料理：八百姫ひらめのソテーとアオリイカ、上庄さといもソース



イメージ

・ **日本酒：「SAKExAWAMORI 大吟醸」** 1合 160ml ¥2,500 2合 320ml ¥5,000

福井県の日本酒の造り酒屋「田嶋酒造株式会社」と、沖縄の「株式会社 OneSpirit」の共同開発商品。福井県産米「五百万石」を原材料にした日本酒に、沖縄 最高峰の泡盛「尚 SHO -MIZUHO-」を添加。伝統的造酒技術を再解釈し、新たな製法にチャレンジし、「イチゴ」のようなフルーティーさを感じるイノベティブなお酒です。

おすすめ料理/魚料理：八百姫ひらめのソテーとアオリイカ、上庄さといもソース



イメージ

・ **赤ワイン：白山ワイナリー「Andosols ヤマソーヴィニオン」** グラス ¥2,200

白山・経ヶ岳山麓の豊かな自然の中にある白山ワイナリー。ヤマソーヴィニオンは、日本ヤマブドウとカベルネソーヴィニオンの交配による新しいヤマブドウ交配品種で、両方の特長を合わせもった日本生まれの葡萄です。濃い赤紫色でふくよかな果実味、そして程よい渋さと爽やかな酸味が調和したミディアムボディの赤ワインです。

おすすめ料理/肉料理：福井県産 若狭牛 サーロイン

・白ワイン：白山ワイナリー「ブランブルミエ」 グラス¥2,000

フレンチオーク樽で熟成させた、ワンランク上の辛口白ワインです。日本を代表する品種「甲州」と、日本ヤマブドウとピノノワールの交配によるヤマブラン交配品種で作られ、切れの良い飲み口は、お料理の繊細な味わいを引き立てます。

おすすめ料理/温前菜：鉄板で仕上げる焼き寿し

・地サイダー：「名水すこサイダー」 ボトル¥940

「名水のまち」と呼ばれる大野の水と、サトイモの茎を酢漬けた郷土料理「すこ」を組み合わせた「すこサイダー」。さわやかな酸味はすっきりとして飲みやすく、天然のピンク色はシャンパンを思わせる華やかさがあります。

「Around Japan vol.17 -Discover Fukui Beverage Selection-」概要

期間： 2023年9月1日(金)～11月30日(木)

時間： ランチ 11：00～14：30ラストオーダー
ディナー 17：00～21：30ラストオーダー

場所： 鉄板焼き 一花一葉

料金： 940円～

※上記料金は消費税・サービス料込の料金です。

※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

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する、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1,265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をご覧ください。また、[Facebook](#)や@CourtyardHotelsにて [X\(元 Twitter\)](#)、[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