

## Press Release

2024年5月29日

### コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション



大阪で秋田県の魅力を発信！  
アラウンド ジャパン ディスカバー アキタ  
Around Japan vol.20 「Discover Akita」を発売

秋田牛や秋田米「サキホコレ」など鉄板焼きで

期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)

場所：ホテル 19階 鉄板焼き 一花一葉



「Around Japan vol.20 -Discover Akita-」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「鉄板焼き 一花一葉」にて、日本各地の滋味豊かな食材や銘酒をシリーズで3ヶ月毎に紹介する「アラウンド ジャパン」第20弾として、2024年6月1日(土)～8月31日(土)の期間「ディスカバー アキタ」を発売いたします。

今回は、米どころとして名を馳せる「秋田県」にスポットをおき、秋田県の滋味豊かな食材や郷土料理をあしらったお料理をお届けいたします。冷前菜には、ホッコクアカエビと赤甘鯛のマリネをガスパチョ風に仕立て、日本三大魚醤の一つでもある「しょつつる」を添えてご提供。お好みで入れると酸味ある爽やかな味わいに芳醇な魚の旨味を感じる一品に。温前菜には、歯ごたえがありコクと香りが際立つ「比内地鶏」の旨味感じるオープンサンド風をお召し上がりください。魚料理には、秋田県の夏の郷土料理じゅんさい鍋をモチーフに、「きりたんぼ」や秋田県で水揚げされる「ウスメバル」をじゅんさいと甘めの出汁で味わっていただきます。肉料理には、お米で育ったブランド牛「秋田牛」のサーロインを藻塩または寒こうじでご賞味ください。お米には2022年にデビューした新品種「サキホコレ」を目の前で炊き上げ、できたての香りと食感をハタハタ寿しとともにご堪能いただけます。また、肥沃な土壌が生み出す銘酒の数々もお料理に合わせてご用意いたします。

ホテル最上階の鉄板焼き 一花一葉で、秋田県の魅力が詰まった珠玉のお料理の数々をお楽しみください。

アラウンド ジャパン ディスカバー アキタ  
■ 「Around Japan vol.20 -Discover Akita-」 について

厳選された秋田県の食材をコース料理の随所に使い、一品一品丁寧に仕上げた珠玉の数々を前菜からデザートまでご堪能いただけます。秋田県から届く滋味豊かな恵みを味わうひとときをお楽しみください。

メニュー：

- 冷前菜(＊)  
ホッコクアカエビと赤甘鯛のマリネ、西瓜とミニトマト  
しよつるテイスト ガスパチョスタイル
- 温前菜(＊)  
比内地鶏と白ねぎのオープンサンド風
- 魚料理(＊)  
ウスメバルときりたんぼのじゅんさい鍋仕立て
- サラダ  
彩りサラダ- 湯沢三関産せり使用 せりドレッシング-
- 焼野菜  
季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え-
- 肉料理(＊)  
秋田県産「秋田牛」サーロイン 80g  
-男鹿なまはげの藻塩、寒こうじ-
- ご飯(＊)  
秋田県産「サキホコレ」の釜炊きご飯とハタハタ寿し  
または  
秋田県産「サキホコレ」の釜炊きご飯のガーリックライス
- 椀物(＊) 秋田県の郷土料理 いものこ汁
- 香の物
- デザート(＊)  
秋田県の郷土菓子 バター餅を使った一皿、  
ババヘラアイスとフルーツ添え

(＊)は、秋田県産食材が入ったお料理や郷土料理、菓子をイメージした料理です。

「Around Japan vol.20 -Discover Akita-」 概要

期間： 2024年6月1日(土)～8月31日(土)  
時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：00)  
※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.cynosaka.com>



「Around Japan vol.20 -Discover Akita-」 イメージ



冷前菜 イメージ



魚料理 イメージ



肉料理 イメージ



ご飯 イメージ

アラウンド ジャパン ディスカバー アキタ ビバレッジ セレクション  
 ■ 「Around Japan vol.20 –Discover Akita Beverage Selection –」 について

米どころ秋田県で育まれた米から生まれる日本酒をはじめ、県内にはワイナリー、地ビールなどもあり、さまざまなお酒を楽しむことができます。数あるお酒の中から、コース料理に相性の良いお酒を厳選し、ご紹介いたします。お料理とともに味わう美酒の数々に酔いしれるひとときをお過ごしください。



「Around Japan vol.20 –Discover Akita Beverage Selection–」 イメージ

- **日本酒：齋彌酒造「雪の茅舎<sup>ぼうしや</sup>/純米大吟醸」** 1合2,500円 2合 5,000円  
 齋彌酒造の酒造りの最大の特徴は「櫛入れしない」「加水しない」「濾過しない」の「三無い造り」。出来立てのお酒本来の味わいが楽しめる無濾過原酒をご用意。上品な米の香りと旨み、甘みを味わえます。  
 おすすめ料理/冷前菜、魚料理
- **日本酒：天寿酒造「鳥海山/純米大吟醸」** グラス 1,300円 ボトル 7,260円  
 天寿酒米研究会が丹精込めて育て上げた酒造好適米を使用した日本酒。フェミニナリーズ世界ワインコンクール2023で金賞を受賞するなど数々の賞を受賞しています。杜氏と蔵人が米との対話と伝統の技とで醸し上げた逸品は、華やかな香りと優しい口当たりが楽しめます。  
 おすすめ料理/魚料理
- **酒粕焼酎：秋田県醗酵工業「ブラックストーン 15年貯蔵」** グラス1,320円 ボトル (200ml) 3,630円  
 吟醸酒の酒粕と米麴を使用し、15年間熟成させた原酒をアルコール分41%に仕上げた酒粕焼酎です。吟醸酒を想わせる華やかな香りと、まろやかな味わいが特長です。  
 おすすめ料理/温前菜、魚料理
- **地ビール：秋田あくらビール (クラフトビール) 「なまはげIPA」** ボトル (330ml) 1,500円  
 ニュージーランド産、アメリカ産のホップと秋田県横手産IBUKIホップを使ったフルーティーで強烈な苦味が特徴のビールです。  
 おすすめ料理/温前菜
- **ワイン (ロゼ)：ワイナリーこのはな「鴉<sup>ときと</sup>ワイン グランドロゼ」** グラス2,000円 ボトル10,000円  
 秋田県鹿角市<sup>かののし</sup>に位置する「ワイナリーこのはな」が造る少し甘口のロゼワイン。山葡萄交配品種「ワイン グランド」の特徴を活かし、華やかなベリーの香りに絶妙なバランスの甘みと酸味で優しく軽やかな余韻が楽しめます。  
 おすすめ料理/冷前菜
- **ワイン (赤)：ワイナリーこのはな「鴉<sup>ときと</sup>ヤマ・ソーヴィニオン」** グラス2,200円 ボトル11,000円  
 日本の山葡萄とカベルネ・ソーヴィニオンの交配品種「ヤマ・ソーヴィニオン」で造られた赤ワイン。特長は濃厚で重め、野性味溢れる辛口の味わい。肉料理と好相性です。  
 おすすめ料理/肉料理
- **シードル：ワイナリーこのはな「シャンペトルフジ」** ボトル (375ml) 3,630円  
 第6回フジ・シードル・チャレンジ2022にてブロンズメダルを受賞した「ワイナリーこのはな」の微発泡タイプのシードル。手摘みの秋田県産林檎を手作業で芯と種を取り除き、100%果汁だけを発酵させました。生の林檎を丸かじりした様な芳醇な果実味溢れる逸品です。  
 おすすめ料理/温前菜、魚料理



イメージ

・にごり酒：鈴木酒造店「練り上げにごり酒とろとろと」1合 1,600円 2合 3,200円

秋田県で三百二十余年の歴史を受け継ぐ鈴木酒造店が造る「とろとろと」は、純米酒のもろみを粗めの網で濾過後、ミキサーで細かくすりつぶして瓶詰めし、瓶爛による丁寧な火入れを行った、手間を惜しまないお酒です。「とろとろと」したクリーミーで滑らかな舌触りがお楽しみいただけます。

・甘酒：日の丸醸造 吟醸甘酒「秋田美人のひみつ」 グラス940円

秋田県横手市にある蔵元、日の丸醸造が全量米麴のみで造ったノンアルコールの甘酒。60%まで精米した吟醸酒用の麴を使うことで、滑らかな舌触りと透明感のある上品な甘味がお楽しみいただけます。

「Around Japan vol.20 –Discover Akita Beverage Selection–」概要

期間： 2024年6月1日(土)～8月31日(土)

時間： ランチ 11：00～15：00 (L.O.14：30)

※前日15：00までの予約制。ドリンクだけ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： 940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)