

## 都シティ 大阪天王寺

### 「旬を食す“夏” 大阪・奈良産食材の饗宴」ランチ賞味会 7 月 22 日（土）開催 ～「関西の食材の魅力再発見！」シリーズ～

都シティ 大阪天王寺（所在地：大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8）は、2023 年 7 月 22 日（土）に「旬を食す“夏” 大阪・奈良産食材の饗宴」と題したランチ賞味会を開催します。

本年、当ホテルでは、地元「大阪」をはじめとする関西の食の魅力を一人でも多くの人に知っていただきたいと「関西の食材の魅力再発見！」シリーズと題したイベントや賞味会を実施しております。

今回は「旬を食す“夏”」とし、勝間南瓜・鳥飼茄子・玉造黒門越瓜・毛馬胡瓜といった夏の「なにわの伝統野菜」や大阪で水揚げされた魚介類、大和牛・ヤマトポークなど奈良県の畜産物や大和当帰・大和茶らを、シェフ自ら産地を視察し出会った美味しい食材たちを用いて、自慢の逸品へ仕立てた旬の大阪・奈良産の食材を和洋折衷料理でご賞味いただきます。

詳細は別紙をご参照ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都シティ 大阪天王寺 料飲予約（マーケティング）

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8

TEL : 06-6628-3390 FAX : 06-6627-4968

都ホテルズ&リゾート

## 別紙

【開催日時】 2023年7月22日（土）12：00～14：00（受付11：30）

【開催場所】 6階 吉野の間

【メニュー】 和洋折衷コース料理（メニューは決まり次第、後日HPで公開予定）

【販売料金】 お1人様 13,000円

（お料理・お飲み物・税金・サービス料を含む）

※未就学のお子様はご入場いただけません。

※お飲み物：ビール / ウーロン茶 / オレンジジュース

オプションとして、ソムリエが厳選した「大阪・奈良産」のワイン・日本酒なども

ご用意いたしております。（別料金）

【予約開始日】 2023年5月20日（土）

【予約方法】 ・ご来館 3階ご宴会承りコーナー（受付時間 10：00～17：00）

・お電話 宴会予約係直通 0120-008-385（受付時間 10：00～19：00）

【大阪産使用食材（予定）】

### ◆なにわの伝統野菜

#### 勝間南瓜（こつまなんきん）

大阪市西成区玉出町（旧勝間村）で生まれた伝統品種です。

江戸時代の万延元年に勝間村の庄屋らが、天満の青物市場問屋年行司あて野菜7品目に限り同村内での「立ち売り許可願」を申し出ており、その中に「南京瓜」が記載されていたことから、このカボチャの事を勝間南瓜と呼んだものと考えられています。

勝間南瓜は粘質な日本カボチャであり、小さいが味の良かったことから、この村の特産でした。



#### 鳥飼茄子（とりかいなす）

大阪府の摂津市鳥飼地区（旧鳥飼村）で栽培されていた伝統品種です。

江戸時代から栽培されてきた丸茄子の一種で、大正から昭和初期にかけ最盛期には60件以上の農家さんがあったようです。

そんな鳥飼茄子も、昭和40年代には栽培農家は1件だけとなり、

「幻の茄子」と呼ばれ現在は市場に十分出回るほどの鳥飼茄子は収穫できていないものの、生産農家がわずかに増えたことで、収穫最盛期には一部の小売店舗で、取り扱われるようになっています。



### 玉造黒門越瓜（たまつくりくろもんしろうり）

大阪府中央区の大坂城玉造門玉（黒門）付近で栽培されていたとされる伝統品種です。

古代中国、越の国から伝わった事から越瓜（しろうり）と言われ、江戸時代前期に大阪の越瓜は西成郡で栽培されており木津村・今宮村が越瓜促成栽培の祖とされ、徐々に越瓜の栽培が玉造村にも広がり、玉造の黒門付近で良質の越瓜が採れたことから玉造黒門越瓜と呼ばれるようになりました。



### 毛馬胡瓜（けまきゅうり）

大阪府都島区毛馬町近辺（毛馬村）で栽培されていた伝統品種です。

江戸時代の終わり頃から栽培されていました。

昭和30年頃に栽培が途絶え、幻の野菜となってしまいましたが、平成10年に大阪府農林技術センター（当時）がその復活に成功されました。



## ◆大阪で水揚げされた魚介類

### 【奈良産使用食材（予定）】

#### 大和牛

奈良県東部地域（宇陀山地、大和高原）を中心に、奈良県内で育まれた銘牛で、古くは鎌倉時代末期に『国牛十図』に描かれ、良牛のひとつとして認知されていました。柔らかく弾力のある肉質と、小豆色の赤身にサシが入った霜降りが特徴です。

#### ヤマトポーク

ヤマトポークは優秀な種豚と厳選された母豚から生産される奈良県産豚です。肉質は、肉の中に上質な脂肪が適度に入り、ジューシーな味わいと風味が閉じ込められています。

#### 大和当帰

当帰はセリ科の多年草本で、奈良県を主とし、日本各地の薬園で栽培されてきました。根を「当帰」といい神農本草経の中品に収録され、以来歴代の本草書に収載されている有名な生薬です。

根は生薬として利用されていましたが、それ以外の部分は使われていませんでした。葉の部分が平成24年より、「非医」扱いとなり、トウキ葉の有効利用が注目され、ハーブとして、トウキ葉は料理のアクセントや香り付けの用途で活用されています。

#### 大和茶

大和茶は806年、弘法大師が唐よりお茶の種子を持ち帰り、奈良・宇陀に植えてお茶の製法を伝えたことが起源とされています。

大和茶は、奈良の朝晩の寒暖差が激しい気候、豊富な水源、肥沃な大地が育てる、すっきりとした風味と淹れた瞬間から広がる香りの良さが魅力です。

※写真はイメージです。

※食材は天候等により収穫時期が変動するため、変更する場合があります。

※内容は、予告なく変更する場合がございます。

以 上