

2024年2月21日
大阪マリオット都ホテル
日清食品株式会社

ホテル開業 10 周年記念！大阪マリオット都ホテル×日清食品、夢のコラボ！ プレミアムな「完全メシ」2品を2024年3月7日(木)から提供開始

大阪マリオット都ホテルと日清食品株式会社は、両社で共同開発した「完全メシ 10種類の野菜と大阪ウメビーフカレー」「完全メシ 10種類のフルーツとヨーグルトクリームサンドウィッチ」を、ホテル内レストラン「LOUNGE PLUS」(ラウンジ プラス)で3月7日(木)から提供します。

「大阪ウメビーフ*1」や「八代目儀兵衛」監修のお米、10種の彩りフルーツなどを使用
栄養とおいしさのバランスをとことん追求しました！



大阪マリオット都ホテルは、高さ 300m の超高層複合ビル「あべのハルカス」の上階に位置し、世界水準の“ホスピタリティ”と日本流の“おもてなし”を大切にしながら、お客さまに上質な時間と空間を提供しています。

日清食品は、見た目やおいしさはそのままに、カロリーや塩分、糖質、脂質、たんぱく質などがコントロールされ、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」で設定されたビタミン・ミネラルなどの33種類の栄養素*2とおいしさの完全なバランスを追求した「完全メシ」シリーズを展開しています。今回のコラボは、時代の先端を行くサービスを提供する大阪マリオット都ホテルと、「完全メシ」を通じて現代ならではの食の課題の解決を目指す日清食品が手を組み、ホテルのシェフが誇る洗練された調理技術と日清食品のフードテクノロジーを駆使して完成させた「完全メシ」メニュー2品を、ホテルのレストラン「LOUNGE PLUS」(ラウンジ プラス)で提供します。

ホテルの開業 10 周年を記念して誕生した、今しか味わえないプレミアムな「完全メシ」を、ぜひお召し上がりください。

*1 梅酒を漬けたあとの梅を混ぜた飼料で育てた大阪のブランド牛。柔らかくてジューシーな肉質です。

*2 「日本人の食事摂取基準」において日本人が摂取すべき量が定められたすべての栄養素。

■メニュー特長

「完全メシ 10種類の野菜と大阪ウメビーフカレー」

ビーフブイヨンにソテーオニオン、クミンやカルダモンなどの香り高いスパイスを加えた濃厚な味わいの欧風カレー。ライスは、京都の老舗米屋「八代目儀兵衛」が、数種類のお米をルウの味わいに合わせて最適なバランスでブレンドしたお米を使用しました。具材は、柔らかくてジューシーな「大阪ウメビーフ」のほか、ホテル開業10周年にちなんで10種の彩り野菜（泉州たまねぎ、ニンジン、アスパラガス、カボチャ、泉州水なす、赤パプリカ、黄パプリカ、サツマイモ、キャベツ、ビーツ）を添えました。

熱量：885kcal、たんぱく質：35.2g、脂質：29.0g、炭水化物：118.1g（糖質：106.6g、食物繊維：11.5g）、食塩相当量：3.2g（推定値）

アレルギー物質：小麦、乳（特定原材料8品目）



「完全メシ 10種類のフルーツとヨーグルトクリームサンドウィッチ」

地元・大阪のベーカリーがこだわりの製法で作ったパンに、甘さと酸味のバランスの良い2種類の特製ヨーグルトクリーム（イチゴ、リンゴ）とフルーツを挟んだフルーツサンドウィッチ。ホテル開業10周年を記念して厳選した10種類の果実（バナナ、イチゴ、キウイフルーツ、メロン、ルビーグレープフルーツ、ドラゴンフルーツ、パイナップル、ブルーベリー、ラズベリー、オレンジ）を使用しています。

熱量：350kcal、たんぱく質：14.9g、脂質：9.8g、炭水化物：52.7g（糖質：46.4g、食物繊維：6.3g）、食塩相当量：0.6g（推定値）

アレルギー物質：小麦、乳（特定原材料8品目）



いずれのメニューも、「一般社団法人 日本最適化栄養食協会」から、主要な栄養素がバランスよく適切に調整された「最適化栄養食」としての認証を受けています。

提供場所について

大阪 Marriott 都ホテル
19階「LOUNGE PLUS」（ラウンジ プラス）
〒545-0052 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43

提供時間：11:30 ～ 17:00

提供期間：2024年3月7日（木）～2024年8月31日（土）

※数量限定のため、なくなり次第、提供を終了します。



■「日本最適化栄養食協会」について

「一般社団法人 日本最適化栄養食協会」は、主要な栄養素がバランスよく適切に調整された食「最適化栄養食」を、広く世の中に普及させることを目的として設立された協会です。同協会に登録された栄養設計基準を過不足なく満たすことのできた製品やメニューが「最適化栄養食」として認証されます。

[URL] <https://www.saiteki-eiyo.org>



■大阪マリオット都ホテル×日清食品コラボ「完全メシ」特設ページ

[URL] <https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako/topic/event/2401/>

■大阪マリオット都ホテル 公式ホームページ

[URL] <https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako>

■「完全メシ」ブランドサイト

[URL] <https://www.nissinkanzenmeshi.com>

■商品概要

商品名	完全メシ 10種類の野菜と 大阪ウメビーフカレー	完全メシ 10種類のフルーツと ヨーグルトクリーム サンドウィッチ
提供価格	4,500円（税金、サービス料込み）	3,000円（税金、サービス料込み）
提供場所	大阪マリオット都ホテル 19階「LOUNGE PLUS」（ラウンジ プラス）	
提供時間	11:30 ~ 17:00 （営業時間は10:00 ~ 20:00）	
提供期間	2024年3月7日（木）～ 8月31日（土） ※数量限定のため、なくなり次第、提供を終了します。	

※いずれのメニューも、アレルギー対応（調理方法や食材の変更）はできかねますのでご了承ください。