

都シティ 大阪天王寺

「旬を食す“夏”大阪・奈良・兵庫産食材の饗宴」賞味会を7月20日（土）に開催
～「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、2024年7月20日（土）に「旬を食す“夏”大阪・奈良・兵庫産食材の饗宴」と題した賞味会を開催します。

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・馬場なす・毛馬胡瓜といった夏の「なにわの伝統野菜」や大阪産野菜を中心に、奈良県産の大和ルージュや大和当帰、兵庫県の畜産物らを用いて、自慢の逸品へ仕立てた旬の大阪・奈良・兵庫産の食材を西洋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】 2024年7月20日(土) 12:00~14:00(受付11:30)
- 【開催場所】 6階 吉野の間
- 【メニュー】 コース料理
- 【販売料金】 お1人様 15,000円(税金・サービス料を含む)
お飲み物:ビール/ソフトドリンク(飲み放題)
※乾杯酒スパークリングワイン1杯/
ソムリエ厳選ペアリング大阪産ワイン(赤・白)各1杯をご用意しております。
- 【予約開始日】 2024年5月27日(月)
- 【予約方法】 ・ご来館 3階ご宴会承りコーナー (受付時間 10:00~18:00)
・お電話 料飲予約係直通 0120-008-385 (受付時間 10:00~18:00)

【使用食材一部ご紹介】

「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。



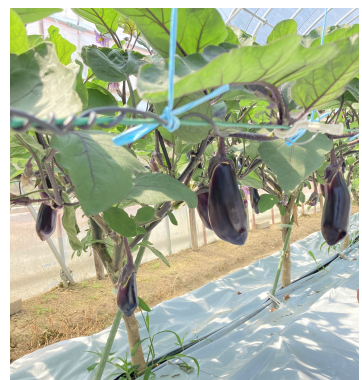
毛馬胡瓜(けまきゅうり)

大阪市都島区毛馬町近辺(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。



馬場なす(ばばなす)

江戸時代初期頃からの馬場地区で栽培されてきた馬場なす。
2023年に認定された伝統品種です。
皮が非常に薄く水分を多く含むため、傷がつきやすく市場にはあまり出回ることがありません。
生のまま食べられる馬場なすならではの瑞々しさをお楽しみいただけます



◆大阪で水揚げされた魚介類

「奈良産使用食材（予定）」

大和当帰

大和ルーシュ

「兵庫産使用食材（予定）」

三田牛

鳴門オレンジ

※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