

味わう黒宝石 ‘ブラックフード’ × 中国料理

大阪府下 8 ホテル中国料理レストラン共同企画 9月1日(金)~11月30日(木)

「中国料理マラソン」2017年度は ブラックフードでキレイを目指す

大阪府下 8 ホテル (ANA クラウンプラザホテル大阪、シェラトン都ホテル大阪、スイスホテル南海大阪、ホテル・アゴラ大阪守口、ホテル・アゴラ リージェンシー堺、ホテルグランヴィア大阪、ホテル日航大阪、ホテル日航関西空港) の中国料理レストランは、共同企画として「中国料理マラソン 2017 MADAM RUN ~食べるマラソンコース~」を9月1日(金)~11月30日(木)に開催します。

当企画は、大阪府内のホテルの中国料理レストランがタッグを組んで行う共同企画で、2011年にスタートし、今年は8ホテルが参画する7回目の開催となります。今回は、スーパーフードとも言われる食材 ‘ブラックフード’ をテーマとしました。ブラックフードは、その色素などに女性にとって嬉しい栄養素が豊富に含まれるとして注目されており、当企画では女性を輝かせる食材として「味わう黒宝石」と呼んでいます。

メインターゲットである、美や健康そして美食に関心を持つ感度の高い女性に向け、各ホテルのシェフがその技術と創意を以て当企画のために考案したオリジナリティあふれる特別メニューを提供します。また8ホテルの多彩なメニューを召し上がり、スタンプを集めると、その数に応じてホテル共通レストラン利用券をプレゼントする「スタンプラリー」も実施します。

「中国料理は美と健康を応援します」をスローガンに、参画ホテルは、料理を通して皆様の美と健康を応援します。



本リリースに関するメディアからのお問合せ先

中国料理マラソン 2017 実行委員会 広報担当 ホテル・アゴラ大阪守口 一色 薫
TEL:06-6994-1111 (直通:070-2161-3914) E-mail: kaoru.issshiki@hotelagora-moriguchi.com

実施概要

名称： 大阪府下 8 ホテル中国料理レストラン共同企画
「中国料理マラソン 2017」MADAM RUN ～食べるマラソンコース～

テーマ： ブラックフード（黒い食材）でキレイを目指す

開催期間： 2017年9月1日（金）～11月30日（木）

料金： 1名様 2,827円～ 3,600円

メニュー： 別紙、各店舗メニューをご参照ください。

参画店舗： ANAクラウンプラザホテル大阪
シェラトン都ホテル大阪
スイスホテル南海大阪
ホテル・アゴーラ大阪守口
ホテル・アゴーラ リージェンシー堺
ホテルグランヴィア大阪
ホテル日航大阪
ホテル日航関西空港



中国料理「花梨」
中国料理「四川」
中国料理「エンプレスルーム」
中国料理「麗花」
中国料理「龍鳳」
中国料理「北京」
中国料理「桃李」
中華料理「桃李」

スタンプラリー： スタンプラリーカードは開催レストランでご用意しています。（1名様1枚）。
期間中に対象メニューを召し上がると、ラリーカードにスタンプを1つ押印、
集めたスタンプの数に応じてプレゼントを進呈します。

- ・3 ホテル達成 ホテル共通¥1,000 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・5 ホテル達成 ホテル共通¥2,500 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・6 ホテル達成 ホテル共通¥3,000 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・7 ホテル達成 ホテル共通¥3,500 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・8 ホテル達成 ホテル共通¥4,000 ランチご利用券

◎さらに8ホテル達成された方の中から抽選で、2組にホテル共通宿泊券（ツインルーム）をプレゼント。

【ブラック フードについて】料理研究家 足立敦子先生にお話を伺いました。



料理研究家
足立敦子先生

ブラック フードは（黒い食材のこと）健康的で栄養価の高い食材です。黒酢・黒砂糖・黒ゴマなど、黒い色素に含まれるポリフェノールの一種「アントシアニン」は、抗酸化作用が期待され、美容面でも注目されています。中国料理でよく使用される調味料のうち、黒酢は、ご家庭で常に食卓においていろいろなものにかけて食べることで、腸内環境を整えたり、健康維持や代謝を促す働きが期待されます。また黒さくらは免疫力を高める効果があると注目されています。黒砂糖には多くのミネラルが含まれています。赤色・緑色・黄色などカラフルな食材も取り入れたバランスの良い献立で、「中国料理マラソン」が「心と体も癒されること」と思っております。

協賛：アサヒビール株式会社、国分グループ本社株式会社、有限会社モリヨシ、
築野食品工業株式会社、タマノイ酢株式会社、株式会社ジャスミン、リーフィッシュスティーロ株式会社、
株式会社メルキュール、上野砂糖株式会社、株式会社大村屋

各レストランの商品情報：

■ANA クラウンプラザホテル大阪 中国料理 花梨

黒彩健美 ¥3,326

時間 11：30～14：30

- ・ひとくち前菜二種盛り合わせ
- ・黒タピオカ入り烏骨鶏スープ
- ・海老と秋野菜の黒豆ソース炒め イカ墨麵添え
- ・豚軟骨コラーゲンと黒胡麻豆腐の黒酢ソース
- ・蟹肉入り炒飯 カカオ風味
- ・黒蜜の愛玉ゼリーとココアチャイニーズマカロン



料理長 田中 孝尚

黒をテーマに花梨では竹炭や黒胡麻、黒蜜などをアレンジし、美味しいチャイニーズコースに仕立てました。見た目と味で一皿ごとのサプライズをお楽しみいただきたいとワクワクしております。ぜひ。

【お問合せ・ご予約】 ANA クラウンプラザホテル大阪 6F 中国料理 花梨
大阪市北区堂島浜 1 - 3 - 1 TEL 06-6347-1112 (ホテル代表)

【取材のお問合せ】 ANA クラウンプラザホテル大阪 マーケティング
木下 智子
TEL 06 - 6347 - 1298 FAX 06 - 6348 - 9235
E-mail tomoko.kinoshita@ihg.com

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川

美麗茶膳 ¥3,000

時間 11：30～14：30

- ・冷菜三種盛り合わせ
- ・いろいろな茸のスープ
- ・小海老の炒め イカ墨風味
- ・牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・豚バラ肉の角煮 黒酢風味
- ・麻婆豆腐
- ・黒糖ゼリー



料理長 津久井 芳章

「牛フィレ肉のオイスターソース炒め」や「麻婆豆腐」など、四川の人気メニューを盛り込んだコースに、黒い食材をプラスしました。おすすめは健康食品としても人気の高い黒酢を使った「豚バラ肉の角煮 黒酢風味」。黒酢で柔らかく煮た豚バラ肉に甘酢ソースがしっかりと絡み、黒酢のまろやかな香りとコクをお楽しみいただける一品です。

【お問合せ・ご予約】 シェラトン都ホテル大阪 3F 中国料理 四川
大阪市天王寺区上本町 6 - 1 - 55 TEL 06-6773-1274 (直通)

【取材のお問合せ】 シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
大庭 裕子
TEL 06 - 6773 - 6047 FAX 06 - 6773 - 1097
E-mail y-oba@miyakohotels.ne.jp

■スイスホテル南海大阪 中国料理 エンプレスルーム

ヘルシー太平燕ランチ ¥3,000

時間 11:30~15:00

- ・エンプレス特製 盛り合わせ前菜
- ・点心盛り合わせ
- ・海鮮入りタイピーエン 黒にんにくのスープ
- ・デザート

※馬拉松套餐~スペシャルコース~¥11,880 もご用意しています。



料理長 レオ・レオン・ホック

素材の味を損なわず、料理の風味を引き立たせてくれる黒色の食材を使ったランチとディナーのメニューを考案しました。免疫力を高めるなど、健康に嬉しい成分が豊富な黒色の食材を美味しく取り入れていただきたいです。中国料理を楽しみながら、美健康維持が出来るメニューです。

【お問合せ・ご予約】 スイスホテル南海大阪 10F 中国料理 エンプレスルーム
大阪府大阪市中央区難波5丁目1-60 TEL 06-6646-5129 (直通)

【取材のお問合せ】 スイスホテル南海大阪 セールス&マーケティング部
山本 朗
TEL 06-6646-5009 FAX 06-6646-5013
E-mail akira.yamamoto@swissotel.com

■ホテル・アゴーラ大阪守口 中国料理 麗花

楊貴妃ランチ ¥2,827

時間 11:00~15:00 (L.O.14:00)

- ・前菜盛り合わせ
 - ・茸とふかひれ入り黒酢スープ
 - ・手長海老と帆立貝のブラックビーンズソース ワイルドライスを添えて
 - ・牛タンと彩り野菜の黒胡椒炒め
 - ・黒もち米入りおこげ 蟹肉入りあんかけ
 - ・デザート盛り合わせ
- (ブラックタピオカ入りココナッツミルク、黒胡麻プリン、月餅にフルーツを添えて)

※11月は、メニューが変わります。



料理長 中嶋 博之

黒い食材は、栄養価の高い食材が豊富で、中国料理との相性が良いものが多くあります。発酵と熟成を経た黒酢は、アミノ酸やミネラルが豊かでその深い酸味は中国料理ならではの美味しさです。今回は、食前のドリンクからデザートまで黒で、かつ女性に優しい食材を揃えました。見た目のインパクトと美味しさとのギャップもお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル・アゴーラ大阪守口 1F 中国料理 麗花
大阪府守口市河原町10-5 TEL 06-6994-1185 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴーラ大阪守口 関西オペレーション企画 PR 担当
一色 薫
TEL 06-6994-1111 FAX 06-06694-1115
E-mail kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com

■ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 中国料理 龍風

旬彩美味コース ¥3,000

時間 平日 11:30~14:30 (L.O.14:00) 土日祝 11:30~15:00 (L.O.14:30)

- ・冷菜盛り合わせ
- ・いろいろ茸入りコーンスープ
- ・帆立貝と剣先イカ 阿蘇のバジル炒め
- ・熊本豚のトンポーロウ (和三蜜糖使用)
- ・黒の三種海老料理 (黒チリソース、トウチーソース、黒胡麻衣の天ぷら レモンソース)
- ・鮭のせいろ炒飯
- ・無花果ムース



料理長 岡田 浩

ぶりりとした食感の海老を中国料理の味の基本「酸・甘・辛」の三味を意識し、黒酢を使った黒チリソース、特製豆豉（トウチー）ソース、黒胡麻衣の天ぷらをレモンソースで絡めたメリハリのある3つの味わいに仕上げました。メインのひとつ皿には食欲をそそる和三盆入りの黒糖で柔らかくに炊き上げた熊本豚のトンポーロウを食べごたえのあるボリュームで。

【お問合せ・ご予約】 ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 2F 中国料理 龍風
大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 TEL 072-224-6182 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 関西オペレーション企画
川口 紘司
TEL 072-224-6180 (直通070-2161-3914) FAX 072-224-6171
E-mail hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com

■ホテルグランヴィア大阪 中国料理 北京

くつろぎコース ¥3,000

時間 平日 11:00~15:00 (L.O.14:30) 土日祝 11:00~15:30 (L.O.14:30)

- ・季節冷菜飾り盛り
- ・きくらげ入りふかひれポットスープ
- ・小海老の黒豆ソース
- ・おすすめ点心三種
- ・若鶏の特製黒酢ソース (焚黒糖使用)
- ・日替わり炒飯
- ・杏仁豆腐 黒蜜ソースかけ

※11月はメニューが変わります。



料理長 長瀬 促人

ふかひれスープや点心三種など、人気のランチコースに黒豆、黒酢、黒蜜と三種類のブラックフードを組み込んだ特別コースとなっております。特に、焚黒糖、オレンジジュース、ウーロン茶などを加えることでまるやかさと旨味を増した黒酢ソースを使った「若鶏の特製黒酢ソース」はぜひ味わっていただきたい一品です。

【お問合せ・ご予約】 ホテルグランヴィア大阪 1F 中国料理 北京
大阪府大阪市北区梅田 3-1-1 TEL 06-6347-1317 (直通)

【取材のお問合せ】 ホテルグランヴィア大阪 中国料理 北京
菅野 達夫
TEL 06-6347-1317 FAX 06-6347-1317
E-mail pekin@hgo.co.jp

■ホテル日航大阪（心齋橋） 中国料理 桃李

彩食健美 ¥3,000

時間 11:30~14:30

- ・黒酢の海草アミューズ
- ・竹筒入り蒸し煮スープ
- ・竹炭の皮包み焼売と飲茶の盛り合わせ
- ・黒酢の酢豚
- ・ブラックビーンズ入りスパイシー炒飯
- ・竹炭と焚黒糖入り仙草ゼリー
- ・黒胡麻の小菓子



ホテル日航大阪 総料理長 井口 正彦

～黒はいい～ 昔から黒は胃腸の生薬と言われていました。

又、こってりと脂分のお料理を食する際には、黒いものがいいと言われていました。その中でも竹炭は食物繊維が極めて豊富に含まれており、機能的な食材の一つと言われていました。

「桃李」のランチをぜひご賞味ください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル日航大阪（心齋橋） 3F 中国料理 桃李
大阪市中央区西心齋橋 1 - 3 - 3 TEL 06- 6244 - 2455（直通）

【取材のお問合せ】 ホテル日航大阪 マーケティンググループ
鬼村 知恵
TEL 06 - 6244 - 0747 FAX 06 - 6244 - 0748
E-mail onimura.to@hno.co.jp

■ホテル日航関西空港 中華料理 桃李

飲茶食べ放題 美食三昧 ¥3,600

時間 平日 11:30~14:30 (L.O.14:00) 土日祝 11:00~15:00 (L.O.14:30)

- ・牛肉の黒胡椒ソース炒め
- ・黒酢酢豚
- ・豚肉のブラックビーンズソース煮込み
- ・海老ときくらげと玉子のオイスターソース炒め
- ・地元の黒米入り五目炒飯
- ・発酵黒豆入り麻婆豆腐・黒豚餃子・黒豚焼売・黒胡麻の皮の鯰餃子・黒胡麻団子
- ・黒糖饅頭・イカ墨の皮の肉饅頭
- ・杏仁プリンブルーベリーソース
- ・茸のスープ など



※飲茶食べ放題 飲茶三昧（平日限定）¥2,980 もご用意しております。



料理長 北田 利明

ランチで人気の「飲茶食べ放題 美食三昧」に多くの黒食材・黒調味料を使用いたしました。黒胡麻・黒米・イカ墨などのブラックフードには健康志向の現代人が求めるものも多く含まれております。からだの中から綺麗をテーマに存分にお楽しみくださいませ。

【お問合せ・ご予約】 ホテル日航関西空港 2F 中華料理 桃李
大阪府泉佐野市泉州空港北 1（関西国際空港内）TEL 072-455-1152（直通）

【取材のお問合せ】 ホテル日航関西空港 営業部 企画グループ
横山 雄一郎・岸本 貴世子
TEL 072 - 455 - 9803 FAX 072 - 455 - 1154
E-mail kishimoto@nikkokix.co.jp

【商品情報に関する表記】

- ※料金は、税金・サービス料を含むお1人様料金です。
- ※メニューは、食材の都合により変更する場合がございます。
- ※国産米を使用しております。
- ※写真はイメージです。

本リリースに関するメディアからのお問合せ先

中国料理マラソン 2017 MADAM RUN～食べるマラソンコース～
実行委員会 広報担当

ホテル・アゴラ大阪守口
関西オペレーション企画 PR 一色 薫
TEL : 06 - 6994 - 1111 FAX : 06 - 6994 - 1115
E-mail : kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com

ホテル・アゴラ リージェンシー堺
関西オペレーション企画 川口 紘司
TEL 072 - 224 - 6180 FAX 072 - 224 - 6171
E-mail : hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com

各レストランの試食取材を承ります。記載の各ホテル担当者までお問合せください。