

Press Release

2025 年 5 月 8 日

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

「うどん県。それだけじゃない香川県」フードの魅力を大阪から発信

アラウンド ジャパン ディスカバー カガワ
Around Japan vol.24 「Discover Kagawa」を発売



期間：2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)

場所：ホテル 19 階 鉄板焼き 一花一葉



「Discover Kagawa」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、ホテル最上階のレストラン「鉄板焼き 一花一葉」で、2025年6月1日(日)～8月31日(日)までの期間、日本各地の美味しい食材や郷土料理を季節毎に紹介する「Around Japan」の第24回目として「Discover Kagawa」を発売いたします。

今回は、3年に1度開催される現代アートの祭典「瀬戸内国際芸術祭2025」の会場にもなっている香川県をピックアップ。シェフが香川県を訪れた際に虜になった食材を、香川県名産のオリーブをキーワードにセレクトし、うどんは一切使わず表現しました。冷前菜の鱧には梅肉、香川海域で採れる讃岐でんぶくにはタブナードをトッピング。だしで炊いた茄子の上に、オリーブそうめんとともに盛り付け、ラタトゥイユをモチーフにした彩り豊かな野菜を添えてご提供いたします。温前菜には、ソテーしたオリーブ豚をレタスやレモンとともに、だし仕立ての小鍋としてご用意。添えられたレモン氷と一緒に召し上がりいただくことで、ひんやりとした食感とレモンの爽やかな風味が加わり、温と冷が共存する一品です。魚料理では、マナガツオのポワレに小海老のかき揚げをのせ、和風ベースのソースをかけてご提供。“うどん”を使っていないのに、どこか面影を感じさせる、シェフの遊び心溢れる一皿です。メインディッシュには、オリーブオイル採油後の乾燥果実を入れた飼料で育てられた「オリーブ牛」を、オリーブ塩や、香川県の老舗・鎌田醤油の「にんにくだし醤油」「だしぼん醤油」とともに楽しみいただきます。その他にも、香川県のワインや地酒、ビールなども取り揃えておりますので、料理とのマリアージュをご堪能ください。

鉄板焼き 一花一葉で出会う、「うどん県。それだけじゃない香川県」の奥深い魅力をぜひご体感ください。

アラウンド ジャパン ディスカバー カガワ
■Around Japan vol.24 「Discover Kagawa」 について

瀬戸内の穏やかな気候風土に育まれた海産物をはじめ、名産品や郷土料理など、多彩な食材が豊富に揃う香川県。素材本来の味わいを大切に、白いキャンバスに描き出したような料理一皿一皿をご堪能ください。

メニュー：

●冷前菜(＊)

讃岐でんぶく、鰹、オリーブそうめんのサラダ仕立て
 タブナード、朝摘みバジルソース

●温前菜(＊)

オリーブ豚の塩レモン鍋
 — レモン塩、レモン氷、大根ポン酢 —

●魚料理(＊)

マナガツオのオリーブパン粉焼きと小海老のかき揚げ風

●サラダ(＊)

いりことスイートコーンのサラダ
 — 瀬戸内ピリリッと青唐辛子ドレッシング —

●焼野菜

季節の焼き野菜

●肉料理(＊)

香川県産 オリーブ牛 サーロイン 80g
 小豆島の粒もろみ、鎌田醤油の「にんにくだし醤油」と「だしぼん醤油」
 オリーブ香草塩、にんにくチップ、本山葵

●ご飯(＊)

釜炊きご飯の肉入りガーリックライスと郷土料理 あんもち雑煮
 (香川県オリジナル米 おいでまい、香川県産 オリーブ牛)

または

釜炊きご飯の瀬戸内 冷やし茶漬け
 (香川県オリジナル米 おいでまい、3種の瀬戸内の魚)

●香の物としょうゆ豆

●デザート(＊)

バニラアイスクリームとしょうがシャーベット、おいりと醤油カステラ

●コーヒー または 紅茶

(＊)は、香川県産食材が入ったお料理やデザート、郷土料理をイメージしたお料理です。



「Discover Kagawa」イメージ



冷前菜イメージ



温前菜イメージ



肉料理イメージ



冷やし茶漬けイメージ

【鉄板焼き 一花一葉シェフ 廣瀬幹人コメント】

香川県は瀬戸内の島々もあり、魅力溢れるスポットがたくさんあります。今回は香川県が謳っている「うどん県。それだけじゃない香川県」になぞらえて、香川県のご協力を得て、さまざまな食材を現地で見て、生産者の方の想いなども聞いて料理を創作しました。特にこのコースでは、オリーブをキーワードにしているので、コースの随所にさまざまなオリーブに纏わる食材を楽しむことができます。大阪で料理から香川の魅力に触れ、夏の旅行シーズンにその料理に纏わる土地に足を運んでみたいかなきゃいけないと思います。



視察の様子

Around Japan vol.24 「Discover Kagawa」 概要

期間： 2025年6月1日(日)～8月31日(日)

時間： ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:00) ※ランチは、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.cyosaka.com>

アラウンド ジャパン

ディスカバー カガワ ビバレッジ セレクション

■Around Japan vol.24 「Discover Kagawa Beverage Selection」 について

温暖な瀬戸内気候に恵まれた香川県。良質な水と米が生み出す、穏やかな味わいの日本酒をはじめ、近年では香川県ならではのオリーブを活かしたユニークなドリンクなども生まれています。また、数が少ないながらも個性豊かなワインを造るワイナリーや、多様な味わいのクラフトビール醸造所もあり、さまざまなドリンクがお楽しみいただけます。シェフが作る小粋なお料理とともにご堪能ください。



イメージ

・日本酒：川鶴酒造「Setouchi KAWATSURU 純米吟醸 さぬきオリーブ酵母仕込み」 1合 1,800円 2合 2,600円

1891年創業以来、讃岐は観音寺の地で日本酒「川鶴」を造り続けている酒蔵。県花・県木である県産オリーブの実から発見された清酒造りに適した酵母「さぬきオリーブ酵母」を使用し、香川のお米と清らかな水で醸した日本酒です。マスカットのような上品な香り、軽快な酸味とキレは、日本酒のイメージを変える一杯です。

おすすめ料理/温前菜



イメージ

・ワイン(白)：さぬきワイナリー「さぬきワイン新酒白」 グラス2,500円 ボトル (750ml) 9,000円

四国初のワイン工場、さぬきワイナリーは香川県さぬき市大串自然公園内にあります。香川県産デラウェアを使用し醸造した白ワインは、あえて酸味を残すことでスッキリとした味わいに仕上がっています。

おすすめ料理/冷前菜、魚料理

・ワイン(赤)：さぬきワイナリー「ソヴァジョーヌ・サヴルーズ2024」 グラス2,500円 ボトル (750ml) 9,000円

香川大学農学部が育成させたオリジナル品種のぶどう「香大農R-1」を100%使用したワインです。濃厚な色合いで、渋味がなく、のど越しの良い爽やかな味わいが楽しめます。

おすすめ料理/肉料理



イメージ

・地ビール：福繁食品「朔 パールエール」 ボトル (330ml) 1,500円

2018年4月から香川県東かがわ市水主で醸造を開始した麦酒醸造所が作る「朔」は、醸造所初仕込み銘柄であり、「ここから始まる」という思いを込めて名付けられたビールです。苦さ控えめで、ほのかな甘み、

後味がスッキリとした飲み心地です。ビールが苦手な方でも楽しめ、どんなお食事でも合わせやすい味わい豊かなビールです。

おすすめ料理/冷前菜、温前菜

・ソフトドリンク：谷元商会「オリーブサイダー」ボトル（200ml）1,300円

香川県小豆島町にある谷元商会。小豆島の特産品であるオリーブの果汁を使った甘さ控えめでフルーティーなサイダーです。かがわ県産品コンクール知事賞受賞。

Around Japan vol.24 「Discover Kagawa Beverage Selection」 概要

期間： 2025年6月1日(日)～8月31日(日)

時間： ランチ 11：00～15：00（L.O.14：30）

＊ランチは前日15：00までの予約制。ドリンクのみ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： 1,300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>

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する、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 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 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@cynosaka.com