



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目3番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

平成28年1月22日
(株)ホテルグランヴィア大阪

23銘柄の焼酎・果実酒 飲み放題！ 「鹿児島 焼酎祭」開催について

【日時】平成28年2月22日(月) 18:30～20:30
【場所】ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）は、平成28年2月22日（月）に、ホテル20階宴会場において、23銘柄の焼酎や果実酒などを飲み放題でお楽しみいただける冬の恒例イベント「鹿児島 焼酎祭」を開催いたします。



（左）「鹿児島 焼酎祭」焼酎写真 （右）「鹿児島 焼酎祭」料理イメージ写真

■リリースに関するお問い合わせ先

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報担当／高田佳江
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418
E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪「鹿児島 焼酎祭」係 TEL：06-6347-1433

今回開催する「鹿児島 焼酎祭」は、9社・18銘柄の焼酎や5銘柄の梅酒、果実酒などを飲み放題でお楽しみいただけるものです。鹿児島県のような地域で生産される個性的な焼酎を飲み比べできるとや、ご当地にちなんだホテルシェフ特製料理を楽しめることから、当ホテル冬恒例のイベントとして毎回ご好評をいただいています。

今年は鹿児島の「黒」をテーマに、焼酎「黒薩摩」や「黒こうじ 屋久の島」、「黒糖梅酒」などのお飲み物を揃えたほか、「黒牛の鉄板焼き」「黒豚のローストポーク」、「黒豚しゃぶしゃぶ」「鶏の黒酢餡掛け」など料理も黒にちなんだものをご用意します。

本イベントは、会場に並ぶ様々なブースに立ち寄りながら、専用チケットでお好きな料理を自由にお買い求めいただけるスタイルとなっており、気軽な雰囲気でお祭りの雰囲気をお楽しみいただけます。

イベントの詳細は以下の通りです。

1. 日 時 平成28年2月22日(月) 18:30~20:30
2. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場
3. 価 格 前売お一人様 6,000円 ※当日は500円アップ
(税金込、飲み放題&グランヴィア金券(※)20枚付) (※)料理をお買い求めいただける会場内有効のチケットです。
4. 料理・飲み物
(料理)洋食:「黒牛の鉄板焼き」「黒豚のローストポーク」「黒豚春巻き」など
和食:「黒豚しゃぶしゃぶ」「鶏の黒酢餡掛け」「烏賊の黒つくり」「菊菜の黒胡麻和え」「豚角黒ビール煮」など
デザート:バニラアイス、チョコムース、ティラミス、フィナンシェ、クッキーなど
(飲み物)①鹿児島焼酎18銘柄 ②梅酒・果実酒5銘柄
③ビール、日本酒、ウーロン茶、ジュース } 全て、飲み放題!
5. イベント 焼酎やホテルギフト券などが当たる抽選会や、島唄ライブをお楽しみいただけます
6. チケット 20階バンケットサロン、又はホテル公式ホームページにて販売

飲み放題 鹿児島焼酎(18銘柄)、梅酒・果実酒(5銘柄)詳細

【焼酎】

- 薩摩酒造(枕崎市)「黒薩摩」豊かな香りと深いコク / 「赤薩摩」上品な甘み
- 本坊酒造(鹿児島市)「あらわざ桜島」香りゆたか / 「黒こうじ 屋久の島」まろやか
- 田苑酒造(薩摩川内市)「田苑金ラベル」芳醇な味 / 「田苑芋黒麹仕込み」濃厚な味
- 小正醸造(日置市)「赤猿」柔らかな味わい / 「メローコヅル 磨」深い味わい
- 山元酒造(薩摩川内市)「蔵の神」旨口の一品 / 「さつま黒五代」深いコク
- さつま無双(鹿児島市)「さつま無双白ラベル」軽やかな香り / 「古式にぎり」甘味とコク
- 奄美酒類(大島郡徳之島町)「奄美」甘い香り / 「奄美ブラック」芳醇な香りとコク
- 町田酒造(大島郡龍郷町)「里の曙」軽快な旨さ / 「里の曙 黒麹仕込」豊かな味と香り
- 喜界島酒造(大島郡喜界町)「喜界島25度」甘い香り / 「喜界島荒濾過黒糖」コクと甘み



【梅酒・果実酒】

- 本坊酒造(鹿児島市)「星舎蔵無添加 上等梅酒」上品な飲み口
「星舎蔵無添加 黒糖梅酒」優雅な香りとコク
- 小正醸造(日置市)「小正の梅酒」ピュア&ヘルシー
- 町田酒造(大島郡龍郷町)「奄美すもも酒」すもも+黒糖焼酎の新ジャンル
「奄美たんかん酒」完熟たんかんの贅沢リキュール

