

2026年4月3日

キャプション by Hyatt なんば 大阪

大阪にはうまいもんがいっぱいあるんやで～

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」×「あるか→アるか」×「JA グループ大阪」
大阪クラフトビールと大阪産(もん)を楽しむテイastingイベント開催

大阪屈指の繁華街、ウラなんばと言われるエリアに立地し、まさに大阪のど真ん中で“ええもん”“うまいもん”“おもしろもん”を追求するカジュアルで地域密着型のライフスタイルホテル「キャプション by Hyatt なんば 大阪」(総支配人: John Justice、所在地: 大阪府大阪市中央区日本橋2-7-5)。

この度、ホテルから徒歩圏内にあるクラフトビアバル「あるか→アるか」とのコラボレーションが実現し、大阪クラフトビールを中心に、ノンアルコールのビールも含む多様なビールを楽しめるテイastingイベントを4月～6月の第3土曜の13時より開催いたします。

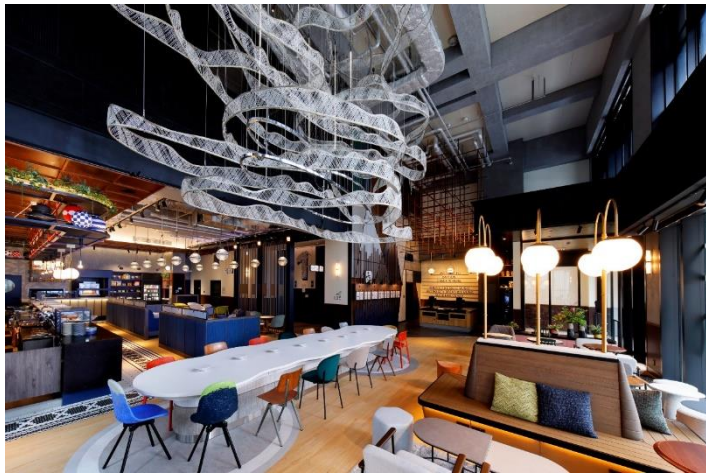
また、ビールに外せない“アテ”には、シェフが腕を振った大阪産(もん)の野菜を使ったメニューをご用意いたします。

「キャプション by Hyatt」は人と人、人と街のつながりを中心に据え、地域コミュニティと共鳴する新しいホテルのあり方を提案するハイアットの新ブランドです。「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は2024年6月に日本初進出として開業し、2025年10月には「キャプション by Hyatt 兜町 東京」も開業いたしました。

ホテルにはいわゆるロビーはなく、トークショップというロビーに代わるホテルの中心であり、顔でもあるコミュニティスペースがあります。ダイニング、カフェ、ラウンジがひと続きになった開放的な空間で、朝のモーニングからランチ、ワークタイム、バータイムまで、一日を通して思い思いに過ごすことができます。宿泊ゲストはもちろん、近隣の方も自然体で立ち寄れる“街のリビングルーム”のような存在を目指し、食事やドリンクとともに、人と人、人と街がつながるイベントを随時開催しています。

今回のイベントでは、「あるか→アるか」の店主・谷口みつおさんがセレクトした大阪クラフトビールを大阪の地区別(北区・西区・港区など)に分けてテーブル上に展開。デザインが光る缶ビールに加え、ブルワリーから直送されるタップビールも登場し、大阪クラフトビール初心者の方でも気軽に楽しめます。

さらに、日本のビール産業の出発点として大阪にルーツを持つアサヒビールもラインアップに加わり、大阪のビール文化の奥深さをご体感いただけます。



ビールに合わせる“アテ”には、JA グループ大阪の協力のもと、農家から届く旬の大阪産(もん)野菜を使用。4月から6月にかけて、たけのこ、泉州たまねぎ、八尾枝豆といった季節の野菜が、思わず手が止まらなくなるスナックとして月替わりで登場いたします。

大阪クラフトビールと大阪産(もん)を欲張りに味わいながら、「こんな大阪があるんや!」と、なんばの体験がアップデートされる機会をご提供いたします。

《大阪クラフトビール テイスティングイベント概要》

【開催日時】 2026年4月18日(土)、5月16日(土)、6月20日(土)の13:00~16:00

【会場】 「キャプション by Hyatt なんば 大阪」1階 トークショップ

【参加条件】 ご宿泊の方は、無料でご参加いただけます。ご宿泊されていない方も、トークショップでの1,000円以上のオーダーでご参加いただけます。

【月替わりアテ内容】

4月:たけのこのフリット

5月:オニオンリング

6月:八尾枝豆のペロンチーノ風

※内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。

【注意事項】

※提供数には限りがございます。なくなり次第、イベントは終了となります。

※本イベントは、事前の告知なく内容の変更または終了となる場合がございます。

カフェ&ビア あるか→アるか

「クラフトビールと旨いメシ」ウラなんば最古にして最大級のクラフトビアバル。大阪ローカルのクラフトビールを中心に生ビール9TAP とボトル・缶ビールを多数ご用意。創業以来試行錯誤を重ね続ける、ビールによく合う無国籍料理が自慢。人気のネーポンサワーに各種カクテル、豊富なカフェメニューと手作りスイーツでお酒の苦手な方でも安心・満足。飲み放題付き各種パーティはもちろん、経験豊富な店主による驚異の対応力で様々なご要望にお応え!

<http://arca-archa.jp>



大阪産(もん)

大阪府内で生産・収穫された農林水産物と、それらを使った加工品の総称。

大阪都市農業情報ポータルサイト

<https://omoroiyan-ja.osaka/>



キャプション by Hyatt について

キャプション by Hyatt はいわゆる普通のホテルブランドではありません。それぞれのキャプション by Hyatt に集まる人が創り上げる、すなわちホテルが真のコミュニティーとなるようにデザインされています。それぞれのキャプション by Hyatt は積極的に、地元で雇い、地元で買い、地元を活性化します。各ホテルの中心には「トークショップ」があり、そこはお客様が一日を通して、飲食を楽しんだり、仕事をしたり、友達と遊んだり、ただ寛いだりできるスポットになっています。さらに、例えばオープンマイクの夜でも、ポップアップアートのインスタレーションでも、館内のスペースはそれぞれのデスティネーションとそのコミュニティーを反映した設定がなされています。キャプション by Hyatt のホテルは、デジタルチェックインやデジタルキー、ステイキャストのストリーミングなどテクノロジーも取り入れ、お客様に「あなたにできる、あなたになれる」場所を提供します。

【報道関係者の方のお問い合わせ先】

キャプション by Hyatt なんば 大阪

セールス&マーケティング

松山千恵子 EMAIL: chieko.matsuyama@hyatt.com

電話:06-6649-4333 携帯:080-7167-9741