

2024年6月12日

キャプション by Hyatt なんば 大阪

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」 2024年6月12日(水)グランドオープン

日本初のキャプション by Hyatt ブランドがなんばで開業

ハイアット ホテルズ コーポレーション(米国イリノイ州シカゴ、社長兼最高経営責任者:マーク・ホプラメジアン、以下「ハイアット」)は、本日6月12日(水)、キャプション by Hyatt なんば 大阪(大阪市中中央区、総支配人:福田慎太郎)が開業したと発表しました。同ホテルは地元に着したカジュアルでユニークなライフスタイルホテルで、株式会社サンケイビルとハイアットの関連会社が締結したフランチャイズ契約に基づき運営されます。「キャプション by Hyatt」はハイアットが2019年に発表した新ブランドで、2022年6月にアメリカのメンフィスでデビューしました。2024年4月18日にオープンした上海に続き、世界で3店舗目となる「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は、日本初進出のホテルとしてなんばで開業します。今後は、2025年に東京・兜町とベトナム・ホーチミン、また数年内に豪州・シドニーでも開業を予定しています。

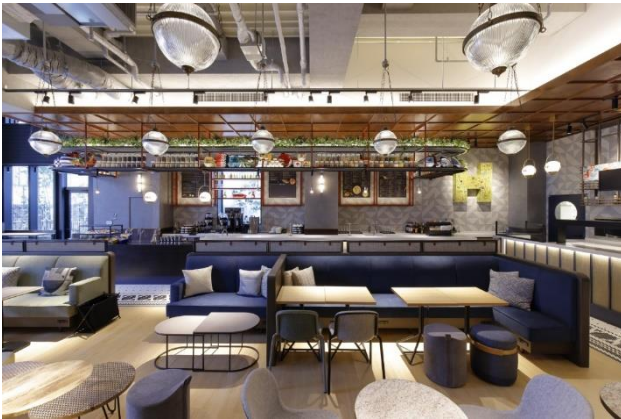
キャプション by Hyatt はいわゆる普通のホテルブランドではありません。それぞれのキャプション by Hyatt に集まる人が創り上げる、すなわちホテルが真のコミュニティーとなるようにデザインされています。それぞれのキャプション by Hyatt は積極的に、地元で雇い、地元で買い、地元を活性化します。ホテルの中心には「トークショップ」があり、そこは地元の方も旅人も一日を通して、飲食を楽しんだり、仕事をしたり、友達と遊んだり、寛いだりできるスペースになっています。キャプション by Hyatt のホテルは、お客様に「あなたができること、あなたになることができる」場所を提供します。



キャプション by Hyatt なんば 大阪 1F トークショップ

私たちのホテルにロビーはなく、1階にあるトークショップと呼ぶコミュニティーのようなスペースがホテルの顔であり中心です。トークショップでは、地元の方も旅人も、朝から夜まで一日を通して、ドリンクやフードを楽しみながら、仕事や遊び、社交場として、自由気ままに自分らしくお過ごしいただけます。

フードは、カフェメニューを中心に、黒門市場の鮮魚店から仕入れる魚や大阪産野菜を取り入れ、たこ焼き、串カツ、肉吸いといった大阪を代表するソウルフードもラインナップ。24時間営業のパントリーでも、地元になんだスナック類やドリンクなど、ゲストの“食い倒れ”ステイをサポートするアイテムなどを販売しております。また、なんばの文化、食、笑い、伝統、音楽になんだイベントを開催予定。トークショップでの滞在を通じ、地元のいろいろな“オモロイ”を発見し、ご自身をアップデートいただけるような、新しいカタチのホテルを目指しています。フードやドリンクを片手に、トークショップでトークに華が咲くお時間をお楽しみください。



キャプション by Hyatt なんば 大阪 1F トークショップ



フード、ドリンクメニューイメージ

客室は全167室で、スタンダード(20㎡)とデラックス(30㎡)の2種類。ヘッドボードには黒門市場の活気に満ちた客寄せの声、食欲を刺激する魅力的な匂いや湯気、引き寄せられるお客様の高揚感、そして食べ物を頼るリズムや感覚が表現されたアートでゲストを迎えます。さらに日本刀の柄を模した吊るし飾りや、襖のアート、刀の鏝、着物のアートでお部屋の機能をご案内しております。浴室には大阪弁の固有の表現「nandeyanen(なんでやねん)」が表現されており、客室に戻ってから作品を通じて賑やかな街や楽しい旅情を追体験しながら、寛ぎの時間をお過ごしいただけます。環境負荷への軽減に取り組んでおり、海洋プラスチックごみや古着をリサイクルしたテーブルや椅子を配置しております。



デラックス・シティービュー・キング (30㎡)



デラックス・シティービュー・キング 浴室



デラックス・ツイン (30 m²)



デラックス・ツイン 浴室

日本ハイアット株式会社 坂村政彦代表取締役のコメント

「このたび、日本初となるキャプション by Hyatt ブランドが大阪の中心部に誕生し、ライフスタイルホテルのデザイン性と快適さに加えて、セレクトサービスホテルの柔軟性と機能性を備えた体験をお客様にお届けできることを大変嬉しく思います。キャプション by Hyatt の体験の中心には、お客様が自由に集い、くつろぎ、コミュニティースペースとして使っていただけるブランド独自のコンセプトである、トークショップがあります。地域コミュニティとの共存共栄は、キャプション by Hyatt ブランドが掲げる理念の重要な部分であり、大阪の難波という新旧の文化が交差するこの特別な地において、特に重要な役割を果たすと考えています。キャプション by Hyatt は働き方、暮らし方、旅の仕方が多様化する現在社会において皆様に受け入れられるブランドだと確信しています。キャプション by Hyatt なんば 大阪の誕生が、大阪の観光市場のさらなる成長の一助になると同時に、さまざまな目的やカタチで旅行する全てのお客様に社会的なつながりを、より強く、より確かにお届けすることに期待しています。」

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」総支配人 福田慎太郎のコメント

「関係者の皆様のお力に支えられ、本日キャプション by Hyatt なんば 大阪を開業できることを大変嬉しく思います。

ホテルには、遊び心のあるアートや関西弁を使用した館内表示など、今までのホテルとは異なるオモロイ表現が散りばめられております。

また、キャプション by Hyatt の最大の特徴であるトークショップで、地域に根差した旬の食材を多用したメニューをお楽しみいただくことはもちろん、地元の方を招いたイベントを通じて、地元の「ええもん」を体験いただき、皆様のなんばをアップデートしていただきたいと考えております。

私たちは、当ホテルに集うゲストと地域のつながりを促進し、新しいライフスタイルホテルとして、地域との懸け橋になることを目指しております。」

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」最大の特長 地元とゲストがつながりあえるコミュニティースペース「トークショップ」

キャプション by Hyatt なんば 大阪にはいわゆるロビーはなく、私たちが「トークショップ」と呼ぶコミュニティースペースがあります。旅行客も地元の人、朝のコーヒーから夜のカクテルまで、大阪のソウルフードやドリンクを楽しみながら、仕事から遊びまで、時には、なんばならではのタレントやアーティストのパフォーマンス、商店主のトークで盛り上がることのできる気の置けない社交場として、自由気ままに自分らしく過ごせる場所です。

トークショップは宿泊者の方だけでなく、誰もが気軽に訪れることができます。また、地元の人やお店とコラボレーションし、なんばならではのグルメやカルチャーに浸れる体験を提供することで、ゲストと地元がつながりあえるコミュニティースペースになることを目指しています。

▼ トークショップ内で実施する体験イベント詳細

- ・老舗たこ焼き店「たこ焼道楽 わなか」の職人が伝授！
家庭用たこ焼き器で本格たこ焼きを作り体験「キャプションタコパ」
(協力:たこ焼道楽 わなか 千日前本店さん)

ミシュランガイドにも掲載された地元の老舗人気たこ焼き店「わなか」の職人とともに、プロならではの技を学びながらたこ焼き作りに挑戦・アツアツのたこ焼きが食べられるイベントです。あえて家庭用調理器を使った作り方を学ぶことで、ゲストにも自宅で家族や友達にたこ焼きを振る舞ってもらい(タコパをしてもらい)、大阪の食文化を広げたいという願いも込められています。

URL:<http://takoyaki-wanaka.com/>

- ・大阪の人気書店「スタンダードブックストア」の店主がセレクトした本が
トークショップに登場 本を読みながら思い思いに過ごす
(協力:スタンダードブックストア 店主 中川和彦さん)

惜しまれつつ閉店した「スタンダードブックストア」の店主・中川さんの本屋業は、なんばにある百貨店の書籍売場から始まりました。なんばは中川さんにとってルーツであり、思い入れのある場所です。本を通じて“ひとの居場所をつくる”ことを大切にしてきた中川さんの想いにトークショップの目指す姿が重なったことから本をセレクトいただきました。今後は、本をテーマにしたコラボイベントも企画中です。

URL:<https://www.standardbookstore.net/>

- ・味園ビル内でバー4 店舗を展開し、なんばを愛する B・カシワギさんが
アテンドする ディープななんばを味わうバーホッピングや街歩き
(協力:B・カシワギさん)

昭和から続く大阪・千日前のランドマーク「味園(みその)ビル」。その中でディープスポットとして人気の飲み屋街が、今年いっぱい閉店することとなりました。当ホテルは、これからも味園ビルを1人でも多くの

方に語り継いでもらうため、味園ビル内でバーを4店舗展開し、誰よりもなんばを愛するB・カシワギさんとコラボレーションします。今後、味園ビル内のバーホッピングやなんばの表と裏が味わえる街歩きイベントなどを計画中です。

URL:<https://x.com/guru10craft>

▼ トークショップ フード&ビバレッジ

カフェメニューを中心に、黒門市場に集まる食材や大阪に根付いた旬の食材を多用したメニューを提供いたします。小さな魚を揚げる大阪の郷土料理「ガッチョの唐揚げ」や「海鮮丼」は、黒門市場の鮮魚店より仕入れる魚を使用いたします。サラダやピザには大阪産野菜を取り入れ、たこ焼き、串カツ、肉吸いといった大阪を代表するソウルフードもラインナップしております。ほかにも、大阪産のはちみつを使用したクレームブリュレや、裏なんばのユニークなクラフトビール店より、大阪産クラフトビールもご用意。デザートからドリンクに至るまでも幅広く大阪の“ええもん”を取り入れております。定番メニューから意外と知られていない大阪のうまいもんをつまみながら、トークショップでトークに花を咲かせてください。

<メニュー例> ※価格は全て税込み

大阪産釜揚げしらすとトマトの和風パスタ 1,300 円

大阪産野菜とモッツアレラチーズのピザ 1,300 円

大阪産蜂蜜のバニラクレームブリュレ ミックスベリーソース 850 円

黒門市場直送 海鮮丼 1,700 円

泉州郷土料理ガッチョの唐揚げ 900 円

串カツ盛り合わせ 850 円

黒門市場伊勢屋漬物盛り合わせ 500 円

ミックスジュース 850 円

桜川サイダー 650 円

上方ビール 2,000 円

大阪スパークリング タコシャン 1,500 円

■ トークショップ

場所:ホテル 1階 / 席数:100席 / 時間:7:00~22:00(朝食 7:00~11:00)

※予約不可・現金利用不可

▼ワールド オブ ハイアットのボーナスポイント・キャンペーン

ハイアットが運営するロイヤルティプログラム「ワールド オブ ハイアット」では、2024年6月12日(水)より9月30日(月)までの期間、会員のお客様によるキャプション by Hyatt なんば 大阪での対象となるご宿泊について、1泊ごとに500ボーナスポイントを進呈します。ご利用規約が適用されますので、詳しくは [hyatt.com](https://www.hyatt.com) にてご確認ください。

▼客室タイプ

- クイーン (20 m²)
- ツイン (20 m²)
- シティービュー・クイーン (20 m²)
- シティービュー・ツイン (20 m²)
- デラックス・シティービュー・キング (30 m²)
- デラックス・ツイン (30 m²)
- アクセシブル・クイーン (20 m²)

▼館内施設

- 飲食・イベント&コミュニティー施設「Talk Shop」 午前7:00~午後10:00
- フィットネスルーム 24時間営業
- コインランドリー 24時間営業

▼ホテル概要

ホテル名称: キャプション by Hyatt なんば 大阪

所在地: 大阪府大阪府中央区日本橋2丁目7番5号

交通機関・アクセス: Osaka Metro 堺筋線・千日前線「日本橋」駅 徒歩5分／

近鉄難波線「近鉄日本橋」駅 徒歩5分／南海本線「なんば」駅 徒歩6分

客室数: 167室

階数: 11階

設計: 株式会社久米設計

インテリアデザイン: ワイズ・ラボ株式会社 (WISE LABO Co.,Ltd.)

施工: 株式会社鴻池組

URL: <http://www.captionbyhyattnambaosaka.jp/>

キャプション by Hyatt なんば 大阪は、株式会社サンケイビル(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:飯島一暢、以下「サンケイビル」)(<https://www.sankeibldg.co.jp/>)とハイアットの関連会社が締結したフランチャイズ契約に基づき、株式会社グランピスタ ホテル&リゾートにより運営されます。

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ー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 PR 事務局 (株式会社オズマピーアール内)

担当: 川端・粉川・久保田

TEL: 06-6205-9800 (直通 Email : caption-namba@ozma.co.jp)

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