

報道関係者各位

2025年2月19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」で春を満喫!

フランス アンジェ発

リキュール及びシロップブランドの Giffard (ジファール) とのコラボレーションが決定!

ホワイトデーに味覚のアートを楽しむイベントの開催と、記念ドリンクを販売

門出の春を祝しての“めで鯛”季節限定メニューも続々登場!

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: 福田慎太郎、所在地: 大阪府大阪市中央区日本橋2-7-5)のカフェ&バー「トークショップ」にて、Giffard (ジファール) とのコラボレーションによるホワイトデー限定イベント「Giffard - The Art of Flavour (ジファール アートオブフレーバー) ~ 食材とカクテルが織りなす味覚のアート~」を3月14日(金)に開催。限定イベント以降もコラボレーション記念のカクテルやモクテル、またゲストの春の門出を祝うべく“めで鯛”メニューを続けて提供いたします。地元の方も旅人もトークショップの春を満喫してください。

Giffard (ジファール) は、140年続くフランス・アンジェ発のリキュールとシロップのブランド。

アンジェはフランス西部の自然豊かな町。農業、特にフルーツの生産が盛んで、周囲には果樹園・ブドウ畑が広がっています。ローカルであることを大切にしているジファールは、世界中に製品を輸出している現在も、他国に生産拠点を移すことなく、5世代にわたり、この地でリキュールとシロップを作り続けています。

キャプション by Hyatt なんば 大阪は、地域密着型のライフスタイルホテルで、積極的に地元で雇い、地元で買い、地元を活性化します。日頃からホテル向いの大阪の台所と呼ばれる黒門市場より仕入れる鮮魚、漬物、豆腐、ホテルから徒歩圏内の老舗味噌店の特別醸造味噌や、大阪産の野菜など、地元の素材を多用したフードを提供し、地元商店主とのコラボレーションイベントを定期的を実施しております。ホテルが日頃よりジファールシロップを利用していたことを機に、互いに地元を大切に、広く知ってもらいたいという共通の想いがあることから、今回のコラボレーションに至りました。

尚、コラボレーション記念ドリンクには、双方がローカルを大切に思うことから、豆乳、日本酒、甘酒を活用。ジファールのシロップと日本の素材が混ざり合い、「こんな味わい方があるんや!」となんばの体験がアップデートされる時間をトークショップでお過ごしください。

#### 【ホワイトデー限定イベント】

ホワイトデースペシャルイベント

「Giffard - The Art of Flavour ~食材とカクテルが織りなす味覚のアート~」

開催日時 3月14日(金) 17:00~20:00

場所 トークショップ

※ ご予約なしでご入店いただけます。

※ 宿泊されてない方もご参加いただけます。

ジファールのリキュールとシロップを使ったドリンクと、大阪ローカルの食材が織りなす味覚のアートイベント。ジファールに縁の深い東西の人気バーテンダーが、それぞれローカル食材を解釈し、スペシャルドリンクを通じて、新しい味覚の体験へと誘います。

イベントでは、フェア期間中お楽しみいただけるコラボドリンクのほか、ホワイトデースペシャルドリンクや国際大会出展のカクテルなど、この日限りのカクテルとモクテル(ノンアルコールカクテル)を提供いたします。当日は、イベント限定のドリンクに合わせたちょっと贅沢なペアリング“アテ”プレートも登場。人気バーテンダーのクラフト感溢れるドリンクとのペアリングもぜひご堪能ください。

ゲストバーテンダー①

**峰岸 翔弥氏(みねぎし しょうや) 氏**

ジファールアンバサダー、Bar Adenium (埼玉・大宮)

<プロフィール>

学生時代に銀座の酒屋でアルバイトを経験し、BAR とお酒の世界に魅了されバーテンダーを志す。COCKTAIL WORKS 上野店でキャリアをスタートし、ミクソロジーカクテルを学ぶ。2021年より Bar BenFiddich 勤務。オーナーの鹿山 博康氏と共に畑仕事で自然に触れる日々から、カクテル作りの新境地を見出す。2023 年、姉妹店で国内初のフルーツブランデー専門店、BAR B&F の店長に就任。2024 年ジファールウェストカップ日本大会優勝。同年秋に独立し、埼玉県の大宮に Bar Adenium を開業。2025 年、ジファール日本公式アンバサダーに就任。

<提供カクテル>

ジファールアンバサダーの峰岸氏は、世界大会のシグネチャーカクテル『Balance of Nature (バランスオブネイチャー/画像右端)』と、ホワイトデー限定カクテルを提供。期間中は、峰岸氏監修の大阪ローカル食材の甘酒や豆乳を使用したコラボカクテル&モクテルもお楽しみいただけます。優しく洗練された味わいのカクテルで、特別なひとときをお過ごしください。(『Balance of Nature』はモクテルでも提供)



## ゲストバーテンダー②

福澤 雄二郎(ふくざわ ゆうじろう)氏

Hollow Bar(大阪・心斎橋)

### <プロフィール>

スコットランドに在住していた 20 代前半、現地のパブでカクテルと出会いバーテンダーを志す。大阪アメリカ村 Bar Nayuta でヘッドバーテンダーを勤め研鑽を積む。

2023 年 2 月、大阪心斎橋に「1000 年後に残るカクテルと Bar と芸術を」をテーマにした Hollow Bar を開業。独自の世界観で世界各国のゲストを魅了する。

2024 年ジファールウェストカップ日本大会トップ 10 ファイナリスト。

### <提供カクテル>

芸術をテーマにしたカクテルに定評のある福澤氏。当日は、音楽を題材にした香り高いスペシャルカクテル『Parfum de Mélodie(パルファン・ド・メロディー/画像右)』と、大阪の甘酒を贅沢に使用した福澤氏監修のコラボモクテル『Emerald Serenade(エメラルドセレナーデ)』を提供。感性を刺激するカクテル体験をお楽しみください。



スペシャルカクテル  
パルファン ド メロディー  
『Parfum de Mélodie』

### ホワイトデースペシャルイベント

「Giffard - The Art of Flavour ~食材とカクテルが織りなす味覚のアート~」限定  
ペアリング“アテ”プレート 1,000 円 (税込)

・黒門市場の旬の魚を使ったカルパッチョ、フォアグラのテリーヌをのせたカリフラワームース、  
漬物と鴨のスマーク入りポテトサラダが一皿に集結。

【コラボレーション記念カクテル】

峰岸翔弥氏監修『Fleurs de cerisier (フルール・ドウ・セリジエ)』

価格：1,300円(税込)

販売期間：3月14日(金)～4月27日(日)

特徴：フランス語で「桜」を意味するカクテル。ジファールマラスキーノ、ストロベリーシロップと、日本伝統の甘酒、日本酒がまろやかに調和。ソーダで軽やかに仕上げた、桜の季節にぴったりな一杯です。



【コラボレーション記念モクテル(ノンアルコールカクテル)】

峰岸翔弥氏監修『Seaside Soy Colada (シーサイド ソイコラーダ)』(写真 左)

価格：900円(税込)

販売期間：3月14日(金)～5月31日(土)

特徴：ジファールピニャコラーダシロップ、パイナップルジュース、オレンジ香るジファールブルーキュラソーシロップが爽やかに調和。春の陽気を感じる、やわらかな味わいのトロピカルモクテルです。

福澤雄二郎氏監修『Emerald Serenade (エメラルドセレナーデ)』(写真 右)

価格：900円(税込)

販売期間：3月14日(金)～5月31日(土)

特徴：日本伝統の甘酒を贅沢に使用。ライムの酸味とジファールピスタチオシロップの香ばしさ、抹茶の落ち着いた風味がバランスよく調和し、新緑の季節のハーモニーを奏でます。



また、イベント当日の 13:00~16:00 の間には、ジファールの全商品をテイastingできる試飲会も実施します。ぜひお気軽にお立ち寄りください。

開催日時 3月14日(金) 13:00~16:00

場所:トークショップ

※ご予約なしでもご来店いただけます。

※宿泊されていない方もご参加いただけます。



## 【門出の春を祝う“めで鯛”フードメニュー】

リキュール及びシロップブランドの Giffard (ジファール) とのコラボレーションイベント後もトークショップの春は盛りだくさん! 「おめでたい」と「たい」の語呂合わせから、縁起物であるだけでなく栄養価が高い魚として、昔から重宝されてきた鯛を使用したフードの提供を開始いたします。

黒門市場の老舗、「深廣」より春に旬を迎える真鯛をメインに、新鮮な魚介や野菜、関西の出汁文化を色濃く出し、“めで鯛”だけではなく、“食べ鯛”、“飲み鯛”までも叶えます。

入学や就職の節目を迎える方も、日常をリニューアルしたい方も、トークショップの鯛料理でゲンを担いでみてはいかがでしょうか?



① 真鯛出汁のゆず塩ラーメン 1,200 円(税込) (写真左・水色の器)

縁起が良いとされる鯛のおかしらと骨、貝の旨味を最大限に引き出しながらも、さらに昆布も贅沢に使い、関西風の優しくも力強く味わい深いスープを淡路島の藻塩で仕上げました。そんなスープに絡むのは、冷風で乾燥させ、低温で熟成させた特別な麺と、春に旬を迎えるほろ苦さある野菜。

春の“めで鯛”の固まりやで~!

② 真鯛と魚介の和風パエリア 1,300 円(税込) (写真右下・紺色の器)

大阪は泉州で収穫される米「ヒノヒカリ」に魚介出汁の旨味を吸わせ、絶妙に芯が残るアルデンテに仕上げてご提供。“めで鯛”魚貝はもちろん、さらに海老を追加し、サフラン、オリーブオイルも健在。スペイン発祥のパエリアを大阪の“うまいもん”で作ってみました。

スペインと大阪のハイブリッドやで~!

③ 真鯛の胡麻漬け丼 1,700 円(税込) (写真中央・黄色の器)

ホテルから徒歩圏内にある老舗、大源味噌より 3 種の味噌をオリジナルでブレンドし、ローストした白胡麻を練り合わせ、昆布を使用した一番出汁で溶いた濃厚な胡麻ダレに鯛を漬けてみました。

鯛の旨味、ワンランク上げとくで~!

販売期間：4月4日(金)～5月25日(日) 11:00～17:00

※テイクアウト対応致しかねます。

※写真はイメージで、当日の仕入れ状況によっては、内容の変更やご提供できかねる場合もございます。

ご了承くださいませようお願い申し上げます。

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」について

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は、大阪屈指の繁華街の一つであり、新旧の文化に富んだ難波をホームグラウンドにしています。同界隈でも特にユニークで個性豊かな飲食店が立ち並ぶ“裏なんば”と呼ばれるエリアに位置し、大阪の台所として名高い「黒門市場」、道頓堀、お笑い文化の発信拠点「なんばグランド花月」、伝統芸能や人形浄瑠璃文楽を上演する「国立文楽劇場」は徒歩圏内。新世界、天王寺をはじめとする大阪の主要エリアへも抜群のアクセスを誇り、伝統と最新の流行が混ざり合う大阪・難波の多彩な文化に深く浸ることができるロケーションに2024年6月12日に開業しました。

全167の客室には、スタンダード(20㎡)とデラックス(30㎡)の2種類をご用意。全室にポップでアートな空間を演出しています。かつて「天下の台所」と称された大阪の街並みを表現した壁面アート、日本刀の柄を模した吊りし飾り、巻物のような読書灯、大阪弁や楽しいイラストで表現した館内表示など、遊び心でいっぱいです。

「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のようなスペースがあります。旅行客も地元の人も、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、時には地元のタレントやアーティストのパフォーマンスや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すための場所、トークショップがホテルの顔であり、中心です。「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は、お客様が地元のいろいろな“オモロイ”を発見し、エネルギーをチャージしてご自身をもアップデートできるような、新しいカタチのホテルを目指しています。

Facebook(<https://www.facebook.com/captionbyHyattnambaosk>)

Instagram (<https://www.instagram.com/captionbyhyattnambaosaka/>)でフォローしてください。

ホテル名：キャプション by Hyatt なんば 大阪

総支配人：福田慎太郎(ふくだしんたろう)

所在地：大阪市中央区日本橋2-7-5

電話番号：06-6649-4321

最寄り駅：Osaka Metro 各線 なんば駅(千日前線・御堂筋線) 徒歩10分／

Osaka Metro 各線 日本橋駅(堺筋線・千日前線) 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

階 数 : 地上11階建て  
延床面積 : 6103.7 m<sup>2</sup>  
総客室数 : 167室  
その他施設 : フィットネスジム  
料飲施設名 : カフェ&バー「トークショップ」 1 階  
席 数 : 100席  
時 間 : 7:00~22:00(朝食 7:00~11:00)  
※LO・21:30 ※予約不可・現金利用不可  
U R L : [www.captionbyhyattnambaosaka.com](http://www.captionbyhyattnambaosaka.com)

## 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](mailto:chieko.matsuyama@hyatt.com)

電話:06-6649-4333 携帯:080-7167-9741