

2023年6月14日

プレスリリース

## 創業 1550 年の小西酒造とクロスホテル大阪がお届け、 日本酒と創作コースを楽しむ「ZERO meets SAKE」開催

十五代小西新右衛門氏によるミニレクチャーで奥深い日本酒の世界を感じる

クロスホテル大阪（所在地：大阪府中央区、総支配人：若山 智）のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、日本酒と創作コースのマリアージュが楽しめるイベント「ZERO meets SAKE」を2023年7月21日（金）に開催します。あわせて、本日よりホテル公式ウェブサイト（<https://www.crosshotel.com/osaka/>）にて予約を開始します。



ZERO meets SAKE 創作コースイメージ

ご宿泊時はもちろん、お買い物やデート、小規模パーティのほか、日常使いから特別なひとときまで、多様なシーンでお使いいただける「TERRACE & DINING ZERO」。今回は、400年を超える清酒の銘柄「白雪」を醸造する小西酒造の日本酒と創作コースが楽しめる「ZERO meets SAKE」を1日限定で開催します。

まずは、小西酒造の十五代小西新右衛門（こにし しんうえもん）氏による奥深い日本酒の世界に触れていただけるミニレクチャーを。そして、日本遺産認定ストーリー※に登場する「諸白仕込み」で造られた、伊丹の銘酒「伊丹諸白」などにインスパイアされ作る TERRACE & DINING ZERO のシェフ早田一人（はやた かずひと）の料理の数々と小西酒造の日本酒を心ゆくまでお楽しみください。

※「伊丹諸白」と「灘の生一本」下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷

## ■「ZERO meets SAKE」概要

日本酒を存分に楽しめる本企画でご用意する日本酒は 8 種。日本遺産認定ストーリーに登場する「諸白仕込み」で造られた「超特撰白雪 伊丹諸白」の大吟醸と本醸造や日本万国博覧会開催時の「タイム・カプセル EXPO '70」に保存されていた麹菌を使用し、昔なつかしい昭和の味わいを再現した「上撰白雪純米酒 クラシック白雪 昭和の酒」、飲みやすさにこだわり、フルーティーですっきりとした味わいの「ひやしぼり」シリーズの大吟醸、純米吟醸、吟醸などを楽しめます。創作コースでは、日本酒に合うメニューをご用意。太刀魚を酒蒸しにし、ホタテのムースを乗せ「上撰白雪純米酒 クラシック白雪 昭和の酒」をソースに使用したものや、「超特撰白雪 伊丹諸白」大吟醸を煮詰めフォンドボーと細かく刻んだ奈良漬を入れたソースを使用したメニューなど日本酒にぴったりのコースに仕上げました。

開催日時：2023年7月21日（金）18時30分～20時30分（受付開始18時00分）

場 所：クロスホテル大阪3階レストラン「TERRACE & DINING ZERO」

料 金：1名さま 10,000円（消費税込）

メニュー内容：

- ・十五代小西新右衛門氏によるミニレクチャー
- ・創作コースと8種の日本酒

### 創作コース

- ・食前酒
- ・前菜三種盛り  
酒粕を使った冷製茶碗蒸し、マンゴーの白和え、大吟醸ひやしぼりを使った奥丹波鶏と泉州水ナスのサラダ
- ・太刀魚とホタテ貝のムース 純米酒クラシック白雪バターソース
- ・和牛ロースのグリル 奈良漬入り大吟醸伊丹諸白ソース
- ・酒粕のブラン・マンジェ
- ・江戸元禄の酒を使ったタルトショコラとアイスクリーム

### 8種の日本酒

- ・KONISHI 大吟醸ひやしぼり
- ・KONISHI 純米吟醸ひやしぼり
- ・KONISHI 吟醸ひやしぼり
- ・超特撰白雪 伊丹諸白大吟醸
- ・超特撰白雪 伊丹諸白本醸造
- ・上撰白雪純米酒 クラシック白雪 昭和の酒
- ・超特撰白雪 江戸元禄の酒（復刻酒）原酒
- ・白雪大吟醸生原酒 氷温熟成®N

※フリードリンクをご用意

予約方法：公式ウェブサイト <https://www.crosshotel.com/osaka/>

TEL.06-6213-8291（レストラン直通）



前菜三種盛り イメージ



太刀魚とホタテ貝のムース 純米酒クラシック白雪バターソース  
イメージ



和牛ロースのグリル 奈良漬入り大吟醸伊丹諸白ソース イメージ



酒粕のブラン・マンジェ イメージ

#### 小西酒造について：

酒といえば濁り酒(どぶろく)しかなかった時代、美しく澄んだ「清酒」がはじめて造られた地、伊丹。麴米と掛米の両方に惜しみなく精白米を用いることで生まれるその酒は「伊丹諸白」と呼ばれ、瞬く間に評判に。酒造りの産業革命ともいわれる画期的な進化を経て、酒処としての伊丹の名は広く知れ渡ることになります。小西酒造には、思想家として名高い頼山陽が揮毫した「白雪」の看板が遺され、また白雪を称えて書き上げた詩の一節は、いまでもボトルのラベルに見ることができます。酒造りが縁となり結ばれた、ベルギー・ハッセルト市と伊丹市の姉妹都市提携。ベルギーの豊かなビール醸造文化に着目し、日本でさきがけ、1988年ベルギービールの輸入事業を開始、今日のベルギービール人気の礎を築きました。また日本酒も、海外のコンクールで受賞を重ね、欧州、北米、アジアへの輸出を拡大。伊丹から、お酒を通じた文化交流を世界に広げています。



十五代 小西新右衛門氏

#### サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 15 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 23 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

#### クロスホテル大阪について：

なんばの中心地に位置し、大阪・御堂筋の四季折々の銀杏並木の眺望や、道頓堀・心齋橋エリアの夜景が魅力のスタイリッシュなライフスタイルホテルです。赤色を基調とした色鮮やかなデザインとすることで、新しく力強い洗練された空間を演出した全 229 室の客室のほか、さまざまなシーンに対応する「TERRACE & DINING ZERO」では、こだわりのお料理とお酒をご提供します。また、食やアート・音楽などを通して、地域文化や歴史の古さと新しさの融合を表現する活動を推進しており、地域のにぎわいの創出にも貢献してまいります。

公式ウェブサイト：<https://www.crosshotel.com/osaka/>

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/crosshotelosaka/>

#### CROSS HOTEL (クロスホテル) について：

CROSS HOTEL は、主要都市のプライムロケーションに位置し、人や地域とつながり、各地のトレンドと歴史を発信・体験できるミッドスケール・ライフスタイルブランド。現在展開する 3 軒のクロスホテルは札幌、大阪、京都の中心地で、いつ立ち寄っても、新たな発見と心に刺激が感じられるひとときをお届けします。

#### ORIX HOTELS & RESORTS (オリックス ホテルズ&リゾート) について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は別府まで、5 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開し、2023 年冬には「熱海・伊豆山 佳ら久」を新規開業予定です。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/orix\\_hotels\\_and\\_resorts/](https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/)

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS クロスホテル大阪

広報担当 中村 有里 ([yuri\\_nakamura@x-hotel.jp](mailto:yuri_nakamura@x-hotel.jp))

Tel: 06-6213-8437