

2025-023

2025 年 10 月 15 日

【ホテル日航大阪】

中国料理「桃李」 魚介類の釣り船直送仕入れを開始

釣り好きの料理長が手がける、新鮮な魚介を使った料理を提供



左：遊漁船「シージャンキー」、右上：「シージャンキー」代表 小林氏、右下：釣り上げたケンサキイカ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1 丁目 3 番 3 号、代表取締役社長・総支配人：呉服弘晶）は、中国料理「桃李」（3 階）にて、鳥取県鳥取市の遊漁船「シージャンキー」（所在地：鳥取県鳥取市賀露町西 4 丁目、代表：小林和馬）で釣り上げ直送された鯛、鰯、イカなどを使った新メニューの提供を 2025 年 10 月 15 日（水）より開始いたします。本メニューの提供は、「シージャンキー」との提携によるものです。

今回の新メニューは、自らも大の釣り愛好家である中国料理「桃李」料理長の芝孝志が、魚介の新鮮な美味しさをお客様にも届けたいという思いから実現しました。釣ったばかりのケンサキイカを船上でさばき、熱々のご飯にのせて醤油をかけるという、シンプルな食べ方ながらほかにはないそのおいしさに感動した芝は、この経験をもとに直送ルートを開拓。直送された魚介を使用したメニューは、「釣り船直送 本日の魚介料理」として店内でご案内し、その日提供可能な魚介に合わせた料理で提供いたします。

芝は、『釣り竿で一匹ずつ釣られる魚介は、漁などによる網獲りの魚よりダメージが少なく、釣った直後に鮮度を保つための処理が丁寧に行われるため、鮮度、味を維持しやすいと言われています。「桃李」が提供する広東料理の「新鮮な食材をあっさりと仕上げる」という基本とも合致し、また、時に釣れ過ぎてしまう魚介も無駄なくホテルで消費することで、フードロス削減にも繋がりたいと考えています。私が釣り船で味わった感動的な海の恵みのおいしさを、ぜひ「桃李」でご賞味ください』と述べております。

【中国料理「桃李」 新メニュー「釣り船直送 本日の魚介料理」提供概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/tohlee.htm>

提供開始日：2025 年 10 月 15 日（水）

提供場所：ホテル日航大阪 中国料理「桃李」（3 階）

営業時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:00（L.O.20:30）休前日は～21:30（L.O.21:00）

ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 TEL. 06-6244-1140（10:00～18:00）

※天候不良や輸送ルート状況により、入荷がない場合がございます。



中国料理「桃李」料理長 芝孝志



中国料理「桃李」店内

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪	セールス&マーケティング部	広報担当－ ^{たかば} 高場順子、 ^{くわの} 栗野有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3	直通 TEL. 06-6244-0747	公式サイト https://www.hno.co.jp