

2026年7月1日

【ザ・リッツ・カールトン大阪】

国内6つのザ・リッツ・カールトンが、日本各地の優れた生産者と共宴
「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026」を7月1日(水)より開催
～“土地と人とのつながり”を体験する 美食カリナリー・ジャーニーを提供～



ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田 2-5-25 総支配人:マーク・ノイコム)では、2026年7月1日(水)～8月31日(月)の間、日本国内の6軒のザ・リッツ・カールトンが織りなす美食体験「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026」を開催いたします。

「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026」は、日本各地の個性豊かなデスティネーションとその土地ならではの食文化に光を当てる、ザ・リッツ・カールトン日本独自のカリナリー・ジャーニー・キャンペーンです。2025年に第1回目を開催し、日本ならではの駅弁文化をテーマに展開したところ、多くのお客様からご好評をいただきました。今年は第2回目の開催となり、さらに進化した食体験をお届けします。

日光の穏やかな山岳風景から沖縄の南国情緒あふれる景観まで、日本各地に位置する6つのザ・リッツ・カールトンを舞台に、各ホテルがそれぞれの土地に根差した農家や漁師、職人などの生産者と深く連携。地域の魅力が詰まった食材を使用し、その土地ならではのストーリーを表現した特別な料理をご提供します。本キャンペーンを通じて、お客様に地域の食文化や生産者の想いに触れていただくとともに、日本各地の豊かな食の魅力国内外へ発信してまいります。各料理には、その土地の風土や季節の記憶、そして旅の情緒が込められており、味覚だけでなく感性にも響く、日本を巡る美食の旅をお楽しみいただけます。

ザ・リッツ・カールトン大阪では、中国料理「香桃」料理長 皆上敬司が、“自然と発酵”をテーマに特別なコース料理をご用意いたしました。自然農に取り組む神戸市(さんぽん農園)の小麦粉、神戸市・姫路市の自然農農家による白米と玄米、1751年創業の酒蔵(神戸酒心館)が手造りの伝統と六甲山の恵みで醸す日本酒「福寿」、そして京都にて360年の歴史を誇る種麴屋(菱六もやし)による米麴。各生産者が丹念に育んだ素材の魅力を「『さんぽん農園』小麦粉、『菱六もやし』米麴の点心」

や、『福寿』の酒粕に漬けた大阪河内鴨ロースト 四川山椒香る『福寿』純米吟醸と酒粕のソース」、
「近江牛 活けハマグリ 自然農『白米と玄米』リゾート風炒飯」などに表現いたしました。

「自然農で作られた小麦には、特徴的な香りと風味があります。他の食材との味わいのバランスを探究することが自分にとっても大変興味深く、時間と労力を注ぎ込みました。また、日本酒、酒粕、米麴など、日本の風土の中で育まれた発酵食品の奥深さに着目し、シンプルが故に滋味豊かな自然な味わいと、発酵由来の奥深い旨味をご堪能いただきたいと考えています」と皆上は語ります。

料理長の感性と技が織りなす珠玉のメニューが、まるで関西各地を巡るかのような、優雅な美食の旅へと皆さまを誘います。



中国料理「香桃」料理長 皆上敬司

北海道生まれ。ひとつの食材が作り手によってあらゆる料理に変わる面白さに魅了され、料理の道を志しました。北海道の調理師専門学校を卒業後、外資系ホテルの中国料理店に勤務。その後、中国四大料理を基礎から学ぶため、専門学校で講師を務めつつ、香港や台湾での研修にて自身のスキル向上に努めました。2019年に当ホテルに入社後 2022年に中国料理「香桃」副料理長となり、2024年に料理長に就任。乾物、中でも干し鮑を用いた料理を得意とし、フレンチや日本料理の調味料や調理法の中国料理へのアレンジにも定評があります。薬膳や旬の食材を生かした、中国茶とのマリアージュを楽しめる季節薬膳の料理の提案など、新たな展開に意欲を燃やしています。

Nature and Fermentation ～自然と発酵～

場所：中国料理「香桃」

期間：7月1日(水)～8月31日(月)

時間：ランチ&ディナー

料金：33,000円(税込/サービス料込)

予約：電話 06-6343-7020(レストラン予約)

WEBサイト：<https://xiangtao.ritzcarltonosaka.com/>

※前日20時までのご予約をお願いいたします。

※価格はすべて消費税・サービス料金込となります。



【メニュー内容】

奈良 三輪素麺 キャビア 馬告の香り

海の幸 夏野菜 和歌山の梅と上湯ジュレ

自然農『さんぼん農園』小麦粉、『菱六もやし』米麴の点心

- ・スズキ 三つ葉 醤油麴
- ・丹波黒どり 塩麴
- ・鮎 奈良漬 パイ

ハタの薄切り タラバ蟹と冬瓜のスープ

『福寿』の酒粕に漬けた大阪河内鴨ロースト 四川山椒香る『福寿』純米吟醸と酒粕のソース

近江牛 活けハマグリ 自然農『白米と玄米』リゾート風炒飯

「香桃」料理長 皆上のデザートセレクション

- ・白桃と弓削牧場ミルクの小さな雪花氷
- ・『菱六もやし』の米麴で作った麴甘酒 奈良の干し柿 丹波の黒豆 生月餅

【生産者のご紹介】

■さんぼん農園

神戸市西区で自然農を実践。

「耕さない」「農薬・肥料を持ち込まない」

「草や虫を敵としない」を主軸に自然農を実践し、日々田畑に向き合っている。

<使用食材>小麦

<https://sanpon.jp>



山本圭吾氏

■自然農農家

神戸市西区・北区と姫路市で自然農による米、野菜などの生産に励んでいる。今年 5 月末にはザ・リッツ・カールトン大阪とコラボレーションし、5 階ガーデンテラスにてグリーンマルシェを開催。自然農で大切に育てられた旬の農産物をより多くの方にお届けしたいという共通の思いのもと、今後も様々な試みを企画している。

<使用食材>白米、玄米



※()内は、インスタグラム公式アカウント名

- よろこび自然農園 (@yorokobishizenouen)
- 自然農の菜園 日和舎 (@hiyori.sha)
- くにくに畑 (@9292batake)
- 大日自然農園 (@bigsunsfarm)
- 糸布農園 (@itonunouen)

■神戸酒心館

宝暦元年(1751年)創業の「福寿」醸造元。十四代にわたり、良質な原料、蔵人の感性、そして六甲山の恵みを生かしながら、凛とした骨格と芳醇な味わいを追求した酒造りを続けている。「一人と世界をふくよかにする」というブランド・パーパスのもと、日本酒が持つ豊かな価値を未来へつないでいる。

<使用食材>「福寿」純米吟醸、酒粕

<https://www.shushinkan.co.jp>



十四代目当主 久保田博信氏

■菱六もやし

創業 360 年余の歴史を誇る老舗種麴屋。種麴とは麴菌を培養した、麴づくりに必須の原料。麴の種になり、別名「もやし」。日本各地の味噌、醤油、みりん、日本酒、酢といった醸造メーカーに種麴を卸しており、日本の発酵文化の根幹を支える重要な仕事を担っている。

<使用食材>米麴

<https://1469.stores.jp/about>



代表取締役社長 助野彰彦氏

※写真はイメージです。

※メニューは予告なく変更となる場合がございます。

###

【ザ・リッツ・カールトン大阪について】

ザ・リッツ・カールトン大阪は、国際的なホテルグループ、ザ・リッツ・カールトンの日本第一号として、1997年5月に開業いたしました。18世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るザ・リッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。

Instagram: www.instagram.com/ritzcarlton.osaka/

Facebook: www.facebook.com/ritzcarltonosaka/