

本リリースは、青灯クラブ・関西レジャー記者クラブ・尼崎市政記者クラブ・生活情報誌・旅行関係情報誌等に、3月1日14時に資料提供しております。

2022年3月1日

報道関係各位

尼崎ホテル開発株式会社

ホテルヴィスキオ尼崎×JR西日本あいウィル 初コラボ！

『ごちそうデリランチプレート』

2022年3月1日（火）より販売いたします

尼崎ホテル開発株式会社（兵庫県尼崎市、代表取締役社長 大矢 悦子）が運営するホテルヴィスキオ尼崎は、カフェ&レストラン ウェストリバーにおいて、株式会社JR西日本あいウィル（兵庫県尼崎市、取締役社長 三輪 正稔）とコラボし、2022年3月1日（火）より3月15日（火）の期間にて「ごちそうデリランチプレート」を販売いたします。

「ごちそうデリランチプレート」は、株式会社JR西日本あいウィルが手掛けるマルシェでの地元兵庫県産の朝どれ・新鮮野菜をふんだんに使用し、春の鮮やかな色合いや健康志向に沿う野菜中心のデリ風惣菜をイメージした、見た目も味もお楽しみいただける創作ランチプレートです。

株式会社JR西日本あいウィルは、障がい者の自立と社会参加を促進するために設立された、JR西日本のグループ企業です。「障がい」を「特別なこと」とは考えず、「障がいの有無に関係なく、みんなが笑顔になれる会社」というみらいビジョンのもと、一人ひとりがいきいきと活躍できる会社を目指しています。 ■株式会社JR西日本あいウィル <https://www.jrw-iwill.co.jp/>

当ホテルは、JR西日本ホテルズの衛生基準「Clean & Safety」を遵守し、お客様と従業員の安全・安心を第一に新型コロナウイルス感染拡大防止に取組み、レストランの営業を行っております。

安心してお食事をお楽しみいただけるウェストリバーで、期間限定のメニューをぜひ、お召し上がりください。



※写真は一例です

商品詳細は下記の通りでございます。

■ごちそうデリランチプレート

販売期間：2022年3月1日（火）～15日（火）

販売価格：1,300円（消費税込）

販売数：1日8食限定

メニュー内容：

- ・ 鮪、アボカド、明太子のキヌア入り御飯
- ・ ポテトコロケとメランジェサラダ（兵庫県産水菜使用）
- ・ 蒸し鶏とモヤシの梅しそ和え
- ・ 豚肉とほうれん草（兵庫県産）・玉葱（淡路産）の金山寺味噌焼き
- ・ トルティーヤ（宝塚・西宮産トマト使用）
- ・ 豆腐と西谷太ねぎ（宝塚産）炒め
- ・ ポテトのポタージュ



「JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 営業統轄部 営業企画課

TEL：06-6491-8511／FAX：06-6491-8575

E-mail：kikaku@hotelvischio-amagasaki.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 料飲課

TEL：06-6491-0603（料飲予約係 受付時間 10：00～19：00）

<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>