

報道関係各位

2023年8月1日
尼崎ホテル開発株式会社

【兵庫デスティネーションキャンペーン開催記念】
「兵庫の食材をつめこんだオムライス」を販売します。
期間：2023年8月1日～9月30日

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、兵庫デスティネーションキャンペーン（DC）を記念して、カフェ&レストラン ウェストリバーにおいて、2023年8月1日（火）より9月30日（土）の期間に「兵庫の食材をつめこんだオムライス」を販売いたします。



画像（左）オムライスイメージ（右）2種類のソースイメージ

「兵庫の食材をつめこんだオムライス」は、兵庫県産米キヌヒカリと淡路島産の玉ねぎを使用したケチャップライスに、兵庫県産の鶏卵と兵庫県産「ひょうごの郷牛乳」で作ったふわとろのオムレツを乗せました。さらに、可愛いウズラの目玉焼きをトッピングしています。

ソースは自家製で、牛肉と玉ねぎの旨味に赤ワインの香り豊かなデミグラスソースに兵庫県産六甲味噌の深みとコクが加わった和風デミグラスソースと、淡路島産の玉ねぎを使用したトマトの酸味が爽やかな冷製ケチャップソースの2種類をご用意しております。

ふわとろのオムライスとそれぞれのソースは相性抜群で、味を変えてお楽しみいただけます。

また、ご宿泊のお客様にはカードキーのご提示による10%割引と、ミニビール、ミニサラダ、本日のスープから選べる1品プレゼントの特典※がございます。

見た目も可愛い兵庫の魅力が詰まったオムライスを是非この機会にお楽しみください。

※1品プレゼントの特典は「兵庫の食材をつめこんだオムライス」のみの特典です

商品詳細は下記の通りです。

■兵庫の食材をつめこんだオムライス

販売期間：2023年8月1日（火）～9月30日（土）

営業時間：17:00～21:30（L.O.20：30）

販売価格：1,500円（消費税込）

限定数：10食/日

※【ご宿泊者様限定】選べるセットは以下3種類からお選びいただけます。

- ・ミニビール
- ・ミニサラダ
- ・本日のスープ

<ご予約方法>

- ① WEBでのご予約は右のQRコードまたは下のURLから
[https://www.tablecheck.com/shops/hotelvischio-amagasaki-westriver/reserve?menu_items\[\]=64c7036307292b000a5ddfc7](https://www.tablecheck.com/shops/hotelvischio-amagasaki-westriver/reserve?menu_items[]=64c7036307292b000a5ddfc7)
- ② お電話でのご予約
料飲予約係 06-6491-0603（受付時間 10：00～19：00）
- ③ 店頭でのご予約（受付時間 10：00～20：30）



■兵庫デスティネーションキャンペーン(DC)について

デスティネーションキャンペーン(DC)とは、JRグループ6社(北海道、東日本、東海、西日本、四国、九州)が地元自治体や観光事業者と一体となって地域の魅力を発信し、全国から誘客を図る国内最大級の観光キャンペーンです。3カ月ごとに対象地域が移り、1年を通して日本各地で続けられています。

2023年7月からの3カ月間は兵庫県が対象となり、期間中は兵庫の食や文化の魅力を発信する様々な取り組みが実施されます。

兵庫デスティネーションキャンペーン公式サイト <https://www.hyogo-tourism.jp/terroir/dc/>

■ホテルヴィスキオ尼崎について

JR尼崎駅から徒歩1分の利便性、リラックスと寛ぎの空間を提供します。

JR尼崎駅直結、関西国際空港からリムジンバスの利用で約65分とビジネスシーンにも好立地。

神戸三ノ宮、大阪梅田方面へはもちろん宝塚や京都への観光にも大変便利な立地にあります。

ホテルヴィスキオ尼崎公式サイト <https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

■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 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/>