

【スイスホテル南海大阪】日本料理「花暦」に 大阪・難波の包丁ブランド「堺一文字光秀」の包丁を展示



日本、大阪―スイスにルーツを持つスイスホテル南海大阪（所在地：大阪市中央区、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、これまでも地域の活性化や支援を重要なテーマのひとつと位置づけ、地元の企業や生産者、職人とのつながりを大切にまいりました。今回、その取り組みの一環として、日本料理「花暦」では、大阪・難波の道具屋筋商店街に店舗を構える「堺一文字光秀」の柳刃包丁を、鞘とともに寿司カウンターに展示しています。

「堺一文字光秀」は、一文字厨器株式会社が運営する包丁ブランドで、大阪・難波の道具屋筋商店街で1953年に創業。包丁の産地として知られる堺の高度な技術を生かし、切れ味を追求した包丁を提供しています。以前より「花暦」の料理人が「堺一文字光秀」の包丁を愛用していたこともあり、今回の展示が実現しました。

渾身の力作である柳刃包丁を収める鞘には、宮絵師・安川如風による作品が施されています。テーマは「堺の海」。白砂青松で名高かった堺の港を舞台に、春の嵐に荒れ狂う波、舞い散る桜、強風に煽られる千鳥の番。生命の強さと儚さ、自然のありのままを受け止める日本人の精神を表現した作品です。

「花暦」では、季節ごとに旬の食材を取り入れた会席料理をご用意しています。秋は、かますの柚庵焼きや茸、銀杏の天婦羅など、季節を感じる料理をお楽しみいただけます。

料理人が日々の仕事で使用する道具と、そこに込められた職人の技に触れていただきながら、「花暦」でのひとときをご堪能ください。

◆堺一文字光秀について



堺一文字光秀は一文字厨器株式会社が運営する包丁ブランドです。大阪・難波に位置する道具屋筋商店街で1953年の創業以来、包丁の産地として知られる堺の高度な技術で切れ味を追求してまいりました。これまで関西の名だたる飲食店や一流の料理人をはじめ、多くのお客様にご愛顧いただいております。

【公式ウェブサイト】 <https://www.ichimonji.co.jp/>

●コース「花暦」

期間：2026年9月1日（火）～10月31日（土）

料金：18,000円

<メニュー>

先付： 自家製タピオカ戒南京豆腐 海老芝煮 旨出汁ジュレ
泉南法蓮草と茸のお浸し
造里： お造り三種盛合せ（真鯛、奄美黒鮪中とろ、平らぎ貝炙り）
焼肴： かます柚庵焼き 酢取り茗荷 紅葉和え 蓮根煎餅
揚物： 海老と名残鰻 茸 銀杏など野菜三品 天露 紅塩
強肴： 国産牛フィレ低温調理のステーキ 粗挽き山葵 和風ソース
御飯物： 特選握り寿司三貫（縞鰯、剣先烏賊など） 鰻胡細巻き寿司 お味噌汁
甘味： 豆乳プリンと梨ゼリー掛け 柘榴 ミント



メニュー / イメージ

ご予約・お問合せ：日本料理「花暦」 06-6646-5127 / HanaGoyomi.Osaka@swissotel.com

ご予約URL： <https://www.tablecheck.com/shops/swissotelnankaiosaka-hanagoyomi/reserve>

◆日本料理「花暦」について

うつろう季節ごとに彩る花々が変わるように、その季節の旬を料理、盛り付け、器で味わう。

窓の外に広がる日本庭園の眺めと共に、こだわりの出汁と食材そのものの美味しさを引き立てた会席料理をご堪能ください。熟練の職人技が楽しめる寿司カウンターや個室のご用意もあり、慶事やお得意様との会食など様々な場面でご利用いただけます。



日本料理「花暦」 / 寿司カウンター

【場所】 スイスホテル南海大阪 10階

【営業時間】 <ランチ> 月曜 - 金曜 11:30 - 15:00 | 土曜・日曜・祝日 11:00 - 15:00

<ディナー> 日曜 - 木曜 17:30 - 21:00 | 金曜・土曜・祝前日 17:30 - 21:30

【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/hana-goyomi/>

※記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

※記載内容や料金は予告なく変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

スイスホテル南海大阪について

スイスホテル南海大阪はスイスホテル ホテル&リゾート グループ傘下のホテルです。ビジネス、文化、ショッピング、グルメ、ファッション、娯楽の中心地、大阪で最も活気にあふれた「ミナミ」にあり、他に類のない利便性をご提供します。贅沢なアーバン・ゲートウェイとして、関西国際空港と鉄道に直結した大阪唯一のホテルです。大阪の交通ハブ、なんば駅の真上にそびえ、歴史が薫る京都、世界遺産の古都、奈良、コスモポリタンな港街、神戸へのアクセスも良好。多彩なレストランやバー・ラウンジ、フィットネス&スパなど、様々なアメニティ施設を完備しております。ホテルは「TripAdvisor Certificate of Excellence」、「World Luxury Hotel Award」、「World Travel Awards」など各種のアワード、米国のワイン専門誌「Wine Spectator」のワインリスト賞を受賞しています。ご予約、ご質問はお電話 06-6646-1111、またはウェブサイト (www.swissotelnankaiosaka.com/ja) をご参照いただくか、お近くの旅行代理店までご相談ください。

スイスホテルについて

世界的に有名なスイスブランド、スイスホテル ホテル&リゾートは、スイスのホスピタリティの伝統に基づき、アルプスの爽やかで活力にあふれた気分を感じていただけるホテルです。現代的でインテリジェントなデザイン、優れた職人技、持続可能性への対応を高く評価されています。人生の真の喜びを発見して「live it well」を実感していただけるよう、世界を旅するお客様に心休まるひとときをお届けします。1980年に設立されたスイスホテル ブランドは、今では世界中に30軒を超えるホテルを有しています。その中には、Swissôtel The Bosphorus, Istanbul (スイスホテル ザ ボスポラス、イスタンブール)、Swissôtel The Stamford, Singapore (スイスホテル ザ スタンフォード、シンガポール)、Swissôtel Krasnye Holmy, Moscow (スイスホテル クラスニエ ホールミ、モスクワ) といった旗艦ホテルも含まれています。スイスホテルは、世界を牽引するトラベル&ライフスタイルグループ、アコーホテルズに加盟しており、世界110か国で5700を超えるホテルやリゾート、レジデンスを通じておもてなしの心をご提供しています。

swissotel.com | all.accor.com | group.accor.com

LIFE IS A JOURNEY. LIVE IT WELL

詳細は担当までご連絡ください:

Tel: 06-6646-5009 | FAX: 06-6646-5013

池宗 温子 Email: Atsuko.Ikemune@swissotel.com

後藤 優美 Email: Yumi.Goto@swissotel.com