

報道関係各位

守口ロイヤルパインズホテル  
なにわ伝統野菜「守口大根」を使用した一品料理が登場

守口ロイヤルパインズホテル(大阪府守口市 支配人 重富眞人)では、2010年1月4日(月)～31日(日)の期間、中国料理「桃華」(1F)、日本料理・寿司「四季彩」(4F)、ダイニング&バー「RPR」(12F)の3レストランにて、なにわの伝統野菜である「守口大根」を使用した一品料理が登場、提供いたします。

「守口大根」は、2センチ程度の太さで、長さ1メートル以上、長いものでは2メートル近くにもなる世界最長の大根です。守口市の2009年収穫予定は、わずか800本。その希少価値の高い「守口大根」を、3レストランのシェフや料理長が調理技法を駆使し、独特の渋みや苦みを生かしたおすすめ料理を創作しました。この機会に是非、ご賞味ください。

尚、守口市が2010年1月28日(木)に開催する「第2回守口大根料理コンクール」に、当ホテル総料理長 浦野敏一が、第1回に引き続き、審査委員長として参加いたします。

- 期 間： 2010年1月4日(月)～31日(日)
- 時 間： 5:00P.M.～9:00P.M
- 場 所： 中国料理「桃華」(1F)  
日本料理・寿司「四季彩」(4F)  
ダイニング&バー「RPR」(12F)
- 問合せ： レストラン予約係 TEL. (06)6994-1185(直通)



総料理長 浦野敏一が、  
守口大根の収穫に参加  
(2009年12月15日)

【ホテル DATA】

名称：守口ロイヤルパインズホテル／開業日：1985年10月2日／事業主：ロイヤルパインズ株式会社／  
所在地：大阪府守口市河原町10-5 京阪電車守口市駅直結／  
主要施設：客室175室、レストラン&バー7店舗、宴会場12室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、駐車場／  
グループホテル：和歌山マリーナシティロイヤルパインズホテル(和歌山県)、浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県)  
オフィシャルサイト：<http://www.royalpines.co.jp/moriguchi>



■本リリースに関するお問合せ■

守口ロイヤルパインズホテル マーケティング部 木谷または岸  
TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail [mrph-kikaku@royalpines.co.jp](mailto:mrph-kikaku@royalpines.co.jp)