

THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection

(大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション)

初代大阪駅の地で、
国内外のゲストに“食の旅”を提供

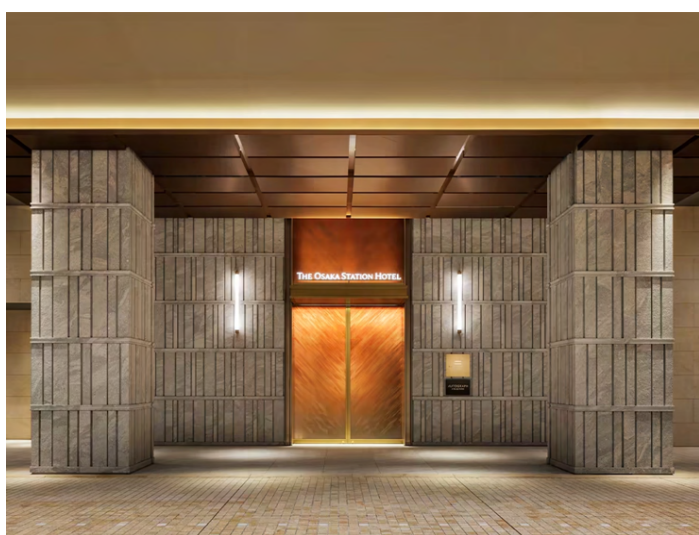
(左図)「Farm to Table & Charcoal Grill」がテーマの
オールデイダイニング「THE-MOMENT GRILL&DINING」。
内装は豪華列車の食堂車をイメージしています

「ホテルグランヴィア」ブランドなどのホテルを展開している株式会社ジェイアール西日本ホテル開発が 2024 年 7 月、初代大阪駅があった地に、新ブランドホテル「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」(大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション)を開業しました。「唯一無二の料理で、大阪にいなから食の旅をしていただきたい」と総料理長はおっしゃいます。その旅をより満足度の高いものにするために、厨房は、衛生的であることはもちろん、宴会のゲストにも熱い料理を熱いまま提供するための仕組みが、ハードとソフトの両面で構築されています。

クラシックを大切に、唯一無二の料理でおもてなし

「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」(「大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション」。以下、大阪ステーションホテル)が、2024 年 7 月、初代大阪駅の地に、JR 西日本ホテルズの新ブランドホテルとして開業しました。

経営主体は、「ホテルグランヴィア」ブランドなどのホテルを展開している株式会社ジェイアール西日本ホテル開発です。同社は大阪ステーションホテルの計画にあたってマリオット・インターナショナルと提携しており、大阪ステーションホテルは個性あふれる独立系ホテルからなる「オートグラフ コレクション ホテル」のホテルとして、国内外の旅慣れたゲストをおもてなししています。



1階のホテルエントランス。ホテルはJR大阪駅西口に直結しています



松森康記総料理長は 1997 年、ホテルグランヴィア京都に入社。JR ホテルグループの料理コンクール優勝経験や、ミシュラン 2 ツ星と 3 ツ星のレストランでの勤務経験をお持ちです。2023 年に大阪ステーションホテルの総料理長に就任し、開業準備にあたってられました

客室は8つのスイートを含む18タイプ・全418室。料飲施設は、天井高7mの大宴会場(742㎡)を含む5つの宴会場のほか、オールデイダイニング「THE-MOMENT GRILL&DINING」、「鉄板焼 瑞(みずぎ)」、「THE LOBBY LOUNGE」を擁しています。松森康記総料理長は、「ホテルはもともと、体を癒やし、元気になって旅立っていただくための施設です。その役割を果たすには、充実した設備やサービスマインドと並んで、おいしい料理の存在が欠かせません。“食のグランヴィア”として魅力づくりをしてきた私たちにしかできない食を軸にしたホテルの唯一無二の料理で、大阪にしながら“食の旅”をしていただきたいです」とお話しになります。

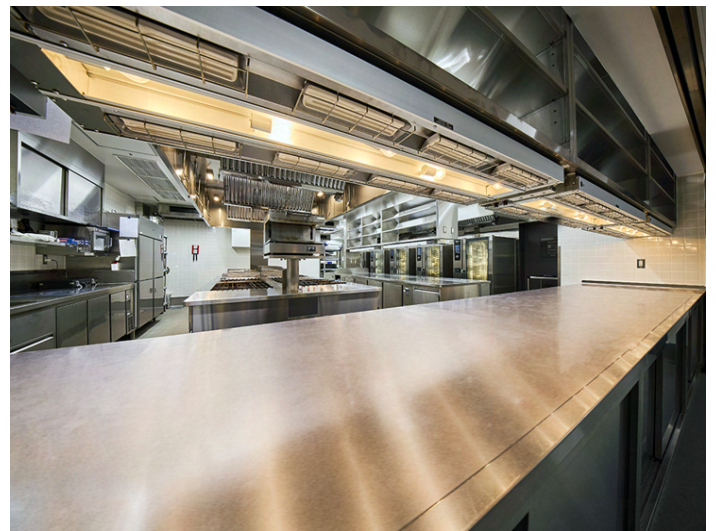
唯一無二の料理を構成する要素の一つが、厳選された食材です。「地元の関西だけでなく、山陰や四国、九州など全国の生産者の方々から、農産物や魚介類などの食材を届けていただいています。ホテル内にはセクションごとに素晴らしいシェフが在籍していますので、季節ごとにそれぞれの個性を感じさせる料理で、『今はこれがおいしいですよ』とご提案をしていきます」(松森総料理長)。

同時に、松森総料理長は、クラシックな料理や調理技法も大切にしていきたいと考えておられるそうです。「お客様のご要望に合わせる事が前提となりますが、料理の歴史や伝統を受け継いでいくのもホテルが担っている重要な役目なのではないでしょうか。生産者の皆様の食材を生かしつつ、伝統に裏打ちされ、なおかつ進化した料理でお客様に喜んでいただきたいです」(松森総料理長)。

一 衛生的な厨房から、「熱い料理を熱いまま」提供

JR西日本ホテルズは、「Clean & Safety」という独自の衛生基準で、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めておられます。大阪ステーションホテルの厨房は、この独自の衛生基準に加えてマリオットグループの衛生管理スタンダードをクリアした、厳しい管理基準で作られ、運営されています。

併せて、料理をベストな状態で提供するためのオペレーションも徹底されています。例えば、熱いものを熱いままテーブルに届けるために、加熱調理した料理は、オープンに入れて皿ごと温めるフィニッシングをします。オープンから取り出してソースをかけ、ヒートランプの下でスタンバイ。ホットカート(温蔵庫)に移し替えて、宴会場まで最短距離で運ばれます。



熱い料理を熱いまま維持するよう、至る場所にヒートランプが設置されています

fujimak は、大阪ステーションホテルの厨房施工をお手伝いしました。コンビオープンやホットカートなど、厨房機器も多くご採用いただいています。「コンビオープンは長年、電気式を使っていましたが、今回は初めてガス式を採用しました。ガス式は温度の調整が難しいという印象があったのですが、それは杞憂(きゆう)でした。違和感なく使えています。フィニッシングをする上でもコンビオープンはなくてはならない機器です」(松森総料理長)。



メイン厨房から宴会場まで、熱い料理はカート付きの温蔵庫で運びます

— 「ここでしか味わえない体験をお客様に提供したい」

松森総料理長は、料理人として薫陶を受けてきた総料理長出身の佐藤伸二総支配人から、「チームが良い環境で仕事ができるように力を尽くしなさい」とアドバイスを受けているそうです。「ホテルグランヴィアが培ってきた個性に、マリオットの優れたスタンダードがプラスされ、お客様に喜ばれる空間ができあがったという実感があります。これまで開業のためにトップギアで駆け抜けてきました。これからは、スピードは保ちつつ平常運転に戻し、継続運転できる仕組みを作っていくのが今の私に課された大きな仕事の一つです。食を軸にした魅力をお届けするホテルとして、ここでしか味わえない、今までに無い新しい体験をお客様に提供したいと思います」と、松森総料理長は今後の抱負を語ってくださいました。



松森総料理長。「人の役に立ちたい」「人を喜ばせたい」と思ったのが料理人を志した理由だそうです。「その思いは今も変わっていません」(松森総料理長)

THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection
(大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション)

所在地 大阪府大阪市北区梅田三丁目 2 番 2 号
 電話 06-6105-1874
 開業 2024 年 7 月
 経営 株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
 Web サイト <https://osakastation-hotel.jp/>



ホテル外観。宴会場は 7 階、フロント・ロビー・レストランは 29 階、客室は 30 ~ 38 階にあります

関連製品



コンビオープン iCombi Pro




温蔵庫



冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫

各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部  fujimak-support@fujimak.co.jp

