

インバウンド需要が消失し、苦戦が続くミナミのホテルと飲食店がタッグ！ 密を回避し、感染リスク抑えたプラン「ホテルSTAYでかに道楽」3月4日 開始 ～緊急事態宣言解除後も市内の時短要請は継続。同プランなら深夜まで楽しめます～

フレイザーレジデンス南海大阪（大阪市浪速区）と株式会社かに道楽（大阪市中央区）は3月4日から、夕食付き宿泊プラン「ホテルSTAYでかに道楽」の提供を始めます。料理提供の直前にお店で捌いたカニをホテルに届けるので鮮度は抜群。他のお客さまと密になることなく、感染リスクを抑えて深夜まで楽しめるプランです。



「ホテルSTAYでかに道楽」で提供するかにすき



感染リスクを抑えて、時間も気にせず楽しめます

■コロナ禍で苦戦するミナミの企業が協力。感染リスク抑え、深夜まで楽しめる“クラブ”（蟹）ルームを実現

昨年初頭から始まった新型コロナウイルスの感染拡大でインバウンド需要が消失したミナミエリア。現在でも人がまばらな状態は続いています。緊急事態宣言が解除されるとはいえ、市内の飲食店に対する21時までの時短営業要請は続くのでゆっくり食事するのは難しい状況です。そのうえ、「人が密集している中で食事は取りたくない」という人もいらっしゃると思います。そこでフレイザーレジデンス南海大阪とかに道楽は感染リスクを抑えたサービスとして「ホテルSTAYでかに道楽」プランを企画。同プランで予約されたお客様にはかに道楽名物の「かにすき」をお付けするサービスです。かに道楽では今回の企画のために、既存メニューを再構成し、同ホテルでしか食べられない内容となっています。野菜はもちろん、かにの量も1.1kgあるのでボリュームも満点です。ホテル近くの「かに道楽道頓堀本店」で捌いて提供しますので鮮度抜群、当日に作った出汁をお付けしますのでお店の味を完全に再現した状態で召し上がれます。提供する客室も77㎡と広く、最大5人まで宿泊できます。新型コロナ感染拡大前は6万円（宿泊のみ）で提供している客室を、豪華な夕食付きで4万円で提供しているので“お得感”も感じていただける内容です。提携駐車場（無料）もありますので、車でご来場いただければ感染リスクもより抑えながら時間を気にすることなく、ご家族や友人と食事を楽しめます。

■プラン概要

プラン名：「ホテルSTAYでかに道楽」
期間：3月4日（木）～
料金：1室2名 4万円から（3人目以降、1名につき1万円追加）
対象：同プランを予約された方
内容：かに道楽の特別メニュー付き宿泊プラン
提供部屋：2ベッドルーム（77㎡）、最大5人まで宿泊可能
料理内容：かに=1.1kg、野菜（白菜、三つ葉、白ネギ、エノキ、豆腐）=約1kg
出汁=4L、ご飯=240g、卵=2個
特典：かに道楽オリジナル箸置き、駐車場代無料
受付方法：公式サイト：<https://osaka.frasershospitality.com/ja>
専用番号：06-6635-7170



※料理内容は2人前。人数に合わせて料理の量も増えます。
※価格は消費税・サービス料込

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

フレイザーレジデンス南海大阪 担当：小野・秋葉 TEL：06-6635-7111

E-mail: junya.ono@frasershospitality.com（小野）

masahiro.akiba@frasershospitality.com（秋葉）

■ フレイザーレジデンス南海大阪 秋葉昌宏セールスマネジャーのコメント

新型コロナウイルスの影響は当ホテルも大きく、感染拡大前と比べると7割以上予約が減っております。外出自粛要請は感染拡大を抑えるうえでやむを得ないことではありますが、外食が難しい状況で、安心して食事を楽しんでいただけるプランがないかと考えておりました。時短営業で飲食店も困っている中で何か策はないかと考え、今回のプランを提案いたしました。

また、私には2歳になる娘がおり、小さい子供を連れての外食がすごく大変でした。他の方々に迷惑をかけないように配慮しながら、妻と交代で子供をあやしながらの食事なので、ゆっくりと味わうことも難しく、子供が生まれてからなかなか外食が出来ませんでした。そんな中思いついたこのプランは、そんなご家庭も楽しんでいただけるかと思えます。

かに道楽さまからは蟹の原価も高騰していると伺いました。ホテル業、飲食業ともに厳しい状況ではありますが、我々だけでなく、ゆっくり外食を楽しめないお客様も辛い状況かと思えます。このプランを通して自粛で大変な思いをされている方々に、思いっきり楽しんでリフレッシュいただけたらと思います。

フレイザーレジデンス南海大阪

所在地：大阪市浪速区難波中1丁目17-11

開業：2010年10月5日

客室：114室

アクセス：地下鉄御堂筋線なんば駅より 徒歩で 5分

南海難波駅より 徒歩で 2分

近鉄大阪難波駅より 徒歩で 7分

URL：<http://osaka.frasershospitality.com/jp/>



■ かに道楽道頓堀本店 小林泰三店長のコメント

創業から受け継がれる看板料理かにすきをお店と一緒に味わい、食べ方でぜひお楽しみくださいませ。秘伝の鍋出汁は、創業よりかきの旨味を最大限に引き出し、煮つめても出汁が辛くならないようにと塩分濃度だけでなく、出汁の色合い、風味等を常に研究を重ねて参りました。かに道楽でしか味わえない自慢の看板料理かにすきです。

■ 会社概要

社名：株式会社かに道楽

代表取締役社長：今津 博之

創業：1960（昭和35）年2月

事業内容：かに料理専門レストランの経営

設立：1971年（昭和46年）6月

本社住所：大阪市中央区西心斎橋2-9-16 網元別館5階

店舗：大阪、兵庫、東京、神奈川、静岡、岡山、広島、愛媛など41店舗

ウェブサイト：<https://douraku.co.jp/>



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

フレイザーレジデンス南海大阪 担当：小野・秋葉 TEL：06-6635-7111

E-mail：junya.ono@frasershospitality.com（小野）

masahiro.akiba@frasershospitality.com（秋葉）