
シェラトン都ホテル大阪 中国料理と中国酒のペアリングを学ぶ「中国酒セミナー」開催 セミナー限定オリジナルコース付

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2025 年 9 月 25 日（木）に、「中国酒セミナー」を開催します。

「永昌源」より本田 佳之氏をお招きし、世界三大美酒の一つと称される紹興酒を中心に、中国酒の魅力や楽しみ方など、奥深い世界について紹介します。セミナー終了後は中国料理 四川シェフ 永島 眞次が手掛ける永昌源の紹興酒を使用した「皮付き豚バラ肉の角煮 紹興酒入りソース」など、この日だけのオリジナルコースと中国酒のマリアージュをお楽しみいただきます。

詳細は別紙をご参照ください。



＜本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先＞
シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6773-6047 FAX：06-6773-1097

■概要

【開催日】2025 年 9 月 25 日（木）

【時 間】受付 11:30～ / セミナー12:00～ / 食事 12:30～

【会 場】3 階 中国料理 四川

【料 金】一般 10,000 円 / 都ヘルスクラブ会員・都プラス プラチナ会員以上 9,500 円

【定 員】15 名様

【コースメニュー】

- ・ 冷菜五種盛り合わせ
- ・ はまぐりのスープ
- ・ 白魚とネギの炒め
- ・ 和牛サーロインのオイスターソース炒め
- ・ 蟹肉とレタスのスープあんかけ
- ・ 皮付き豚バラ肉の角煮 紹興酒入りソース
- ・ 麻婆豆腐グラタン、ご飯
- ・ デザート



中国料理 四川 シェフ 永島 眞次（ながしま しんじ）

1984 年 都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）入社。
2022 年 中国料理 四川のシェフに就任。
伝統的な四川料理を基盤とし、中国料理全般の調理法を取り入れたバラエティ豊かなメニューを提供。季節ごとの食材を盛り込んだ「シェフおまかせコース」など洗練された料理が多くのお客様から好評をいただいている。

※表示料金には、セミナー、お料理（オリジナルコース）、お飲み物（紹興酒・果実酒）、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※特別イベントのため、割引および特典はご利用いただけません。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■ご予約受付開始日時

2025 年 7 月 24 日（木）10:30

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3 階 中国料理 四川

営業時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

TEL 06-6773-1274

<講師プロフィール>

株式会社 永昌源 関西支店 本田 佳之（ほんだ よしゆき）氏

2009 年 株式会社 永昌源に入社。

大阪、滋賀、京都などの近畿地方、九州全域など広範囲にわたる中国料理店を担当し、紹興酒セミナーを主催。



永昌源

1966 年に現在の社名に変更後、世界 No.1 ブランドの古越龍山や伝統製法に拘った紹興貴酒などの紹興酒、白酒の輸入販売を手掛ける会社。
中華料理に特化しており、最高級ホテルなどさまざまなお店で愛飲していただいています。

（以 上）