

【ホテル日航大分 オアシスタワー】「豊後まぐろヨコヅーナ」のブランド誕生10周年を記念したレストランフェアを10月5日より開催

ブランドまぐろを贅沢に使用した、フレンチ・日本料理の特別料理をご用意

ホテル日航大分 オアシスタワー（所在地：大分県大分市高砂町2-48、総支配人：津秦 幸生）では、2026年10月5日（月）～12日（月・祝）の期間、株式会社 兵殖が手がける大分県の豊後水道で育てられた「豊後まぐろ ヨコヅーナ」のブランド誕生10周年を記念したレストランフェアを、フレンチレストラン「シエル・アジュール」および日本料理「折鶴」にて開催します。



大分県の豊後水道、津久見沖で養殖されるクロマグロ「豊後まぐろ ヨコヅーナ」は、上質な赤身ときめ細かで脂の乗ったトロが特徴です。本フェアでは、ヨコヅーナが2026年9月にブランド誕生10周年を迎えることを記念し、フレンチと日本料理、それぞれの技法で素材の持ち味を引き出した料理をご提供

します。料理とともにご用意するお品書きには、生産者の皆様をはじめ、料理長・シェフからのメッセージを添えています。

フレンチレストラン「シエル・アジュール」

ランチでは、『豊後まぐろ ヨコヅーナのステーキランチ』をご用意します。表面を香ばしく焼き上げ、中はレアの状態に仕上げたヨコヅーナを、赤ワインソースとともに召し上がりいただきます。

また、ディナーには『YOKO TUNA Dinner 〜海の頂へ〜』をご提供。アミューズからはじまり、中トロのタルタル、赤身を軽く火入れしたミキューイ、マグロのあらを使用したコンソメスープなど、フランス料理のさまざまな技法で、多彩な味わいのヨコヅーナを楽しめるコースをご提供します。



『豊後まぐろ ヨコヅーナのステーキランチ』より
「ヨコヅーナのステーキ」



『YOKO TUNA Dinner 〜海の頂へ〜』より「ヨコヅーナの中トロと野菜のタルタル仕立て」

日本料理「折鶴」

ランチでは『ヨコヅーナひゅうが丼』をご用意。豊後水道に浮かぶ保戸島の郷土料理として親しまれる「ひゅうが丼」を、料理長特製タレでご堪能いただけます。

また、ランチ・ディナーでは『ヨコヅーナ特別会席』をご提供します。ヨコヅーナを主役に鰹や松茸の土瓶蒸しなどの秋の味覚を取り入れた会席料理を召し上がりください。



『ヨコヅーナひゅうが丼』



『ヨコヅーナ特別会席』より「お造り」

「豊後まぐろ ヨコヅーナ」10周年を記念『フレンチと和、2つの料理で描く「ヨコヅーナ」の世界』開催概要

・フレンチレストラン「シエル・アジュール」(21階)

期間：2026年10月5日(月)～10月12日(月・祝)

※10月7日(水)～8日(木)、9日(金) ランチタイムを除く

時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.13:30) ／ディナー 17:30～21:00 (L.O.19:30)

料金：

ランチコース『豊後まぐろ ヨコヅーナのステーキランチ』5,000円

ディナーコース『YOKO TUNA Dinner ～海の頂へ～』12,000円

ご予約・お問い合わせ：TEL. 097-533-6109

・日本料理「折鶴」(2階)

期間：2026年10月7日(水)～10月12日(月・祝)

※10月5日(月)～6日(火)、9日(金)を除く

時間：ランチ 11:30～14:00 (L.O.13:30) ／ディナー 17:30～20:00 (L.O.19:30)

料金：

ランチメニュー『ヨコヅーナひゅうが丼』3,000円

『ヨコヅーナ特別会席』13,000円

ご予約・お問い合わせ：TEL. 097-533-5491

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

※料金は消費税・サービス料が含まれております。

株式会社 兵殖「豊後まぐろ ヨコヅーナ」について

「豊後まぐろ・ヨコヅーナ」は、稚魚から出荷する成魚まで生餌を一切使わずに人工飼料だけでマグロを育成する、世界初の技術と方法で養殖されたクロマグロです。兵殖は「ヨコヅーナ」の定期的な健康診断(採血や体重測定など)を行い、魚のサイズ、水温等の状況に合わせて、最適な栄養成分のエサを給餌しています。オーダーメイドのエサで育てることで1年中“旬”のマグロを育成可能としました。

安心・安全で栄養たっぷりの美味しいマグロ「豊後まぐろ ヨコヅーナ」は、大分の地で10年にわたり実績と信頼を積み重ね、今では全国で評価されるブランドへと成長を遂げています。

公式サイト：<https://hyoshoku.com/>



ホテル日航大分 オアシスタワー

ホテル日航大分 オアシスタワー

【ホテル日航大分 オアシスタワーについて】

－出会うたびに優しい 出会うたびに新しい－

複合商業施設「オアシスひろば 21」内に位置し、地上101mと大分市内で最も高い建物です。その高層階からは大分市街地、別府湾、国東半島、由布岳の大パノラマを一望することができ、ランドマークとして大分の迎賓館の役割を担ってきました。ホテルの特徴である眺望を活かし、ニッコー・ホテルズ・インターナショナルならではの明るくフレンドリーながらも、上質で洗練されたおもてなしをご提供する、大分での活動と地域のイベントの拠点となるホテルを目指して参ります。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000004344.000002213.html>

ニッコー・ホテルズ・インターナショナルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/2213

ホテル日航大分 オアシスタワー 企画広報／中村（康）・神田・永淵・佐藤（葉）

〒870-0029 大分県大分市高砂町2-48

TEL：097-533-6035（企画広報 直通）／097-533-4411（代表）

FAX：097-533-5947

E-mail：info@nikko-oita.oasistower.co.jp

メディア関係者向けお披露目会を開催

本コラボレーションメニューの一般提供に先立ち、メディア関係者の皆様を対象としたお披露目会を開催いたします。

「豊後まぐろ ヨコゾーナ」の魅力を、ご試食用の料理とともにご紹介するとともに、株式会社 兵殖

の関係者や当ホテルから、今回のレストランフェアに込めた想いをご紹介します予定です。

日時：2026年9月下旬～10月初旬予定

会場：ホテル日航大分 オアシスタワー

内容：豊後まぐろ ヨコゾーナ 期間限定フェアメニューのご試食・ご紹介 ほか

メディア関係者の皆様へ

お披露目会の詳細および参加方法につきましては、決定次第、対象メディアの皆様へご案内いたします。

本企画にご関心をお持ちのメディア関係者の方は、上記までお気軽にお問い合わせください。