



バルチカ03

【バルチカ 03】×【大分県】 地域PRイベント「おんせん県おおいたフェア」開催

～大分特産「かぼす」のオリジナルメニューで”おんせん県”の魅力を発信～

JR西日本大阪開発株式会社(大阪市北区、代表取締役社長 明瀬寛昭)は、JR 大阪駅西口直結の飲食ゾーン「バルチカ 03(ゼロサン)」において、大分県大阪事務所と連携し 2025 年 8 月 22 日(金)から 8 月 31 日(日)の期間、地域 PR イベント「おんせん県おおいたフェア」を開催いたします。

本フェアでは、大分県の特産品「大分かぼす」を使用したオリジナルメニューを、「バルチカ 03」に出店する店舗が創意工夫を凝らして提供いたします。ドリンクから料理、デザートに至るまで幅広いジャンルで展開し、五感を通じて「大分県」の魅力を実感いただける特別な機会となります。

今後、「バルチカ 03」は、JR 大阪駅西口直結の高い集客力と飲食特化型商業施設としての特長を活かし、地域行政との連携による「食」を軸とした文化発信を通じて、地域特産品の認知度拡大と購買促進を図り、地域の魅力発信プラットフォームとしての役割を目指します。また、「バルチカ 03」は地域行政との連携に加えて、様々なパートナーとの信頼とつながりを基盤に、新たな価値の共創を図る所存です。

1. 開催期間・場所

期間:2025 年 8 月 22 日(金)～8 月 31 日(日) (10日間)

※8 月 23 日(土)は大分県知事が来訪予定

場所:バルチカ 03(JR 大阪駅西口直結、インゲート大阪 2～5 階)

2. 内容詳細

- ・大分県産「かぼす」を使用した創作メニューを、バルチカ 03 に出店する複数の店舗が提供いたします。
- ・各店舗がドリンク、料理、デザートなどジャンルを問わず幅広く展開し、「かぼす」の魅力を引き立てます。
- ・「おおいたの味力」プレゼントキャンペーン 抽選で大分の特産品「おおいた和牛」などが当たります。

3. 連携・プロモーション

- ・大分県大阪事務所と連携し、「大分かぼす」の提供、大分農産物の情報発信を支援いただきます。
- ・バルチカ 03 の公式 SNS や館内ディスプレイを通じて、開催情報を広く発信いたします。



大分かぼすのご案内

R7.8.15 大分県大阪事務所

特徴

- ①日本産の「和柑橘」で、生産量の99%が大分県産
- ②爽やかな香り(レモン・すだちは、すがすがしい香り)
- ③まろやかな酸味
- ④クエン酸、ビタミンCが豊富
- ⑤酸味があるので減塩効果あり

～和柑橘とは～
日本産のミカン科ミカン属の果実。
すずき、すだち、かぼすなどが代表的。
栄養価が高く、古くは生薬としても利用された。

健康効果

○クエン酸
・疲労回復:疲労のもととなる乳酸の分解促進と生薬抑制
・血流改善:血液をサラサラに
・美肌効果
・痛風予防:尿酸の分解を促進

○ビタミンC
・抗酸化作用:病気予防・老化抑制
・疲労回復
・ストレス防止
・美白効果:メラニン色素の生成防止

出荷時期

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
なし	なし	なし	なし	なし	あり	あり	あり	あり	あり	あり	あり

おすすめのポイント

- ①味の差別化ツール(味・香りで印象づけ)
- ・まろやかな酸味と上品な香りが、素材の味を引き立てる
- ・酸味がまろやかなので、料理を彩る際、引き立て役に最適
- ②季節感・国産感をアピールできる
- ・旬が明確(8月～10月産盛期)、期間限定メニューに訴求力あり
- ・海外産レモン等との差別化
- ③ナチュラルヘルシー志向の客層に響く
- ・添加物や加工調味料よりも、天然の酸味・香りで味付けできる
- ・クエン酸やビタミンCが豊富で、健康志向の方にウケが良い
- ・減塩のサポートにも◎
- ④ご当地・ストーリー性がある食材
- ・ストーリー性があるので、料理の華やかさや価値のUPに貢献
- ・会話が生まれ、バリの接客スタイルと相性良い
- ⑤汎用性が高くロスが出にくい
- ・果汁は料理・ドリンク・デザート、皮は香りづけやトッピングに
- ・加工・冷凍保存が可能
- ⑥ドリンクメニューに映える「和の柑橘」
- ・香りと酸味がワイン・ハイボール・クラフトジンと相性抜群
- ・レモンやライムの代わりに使うと、一気に「和」っぽさを演出
- ⑦前菜・タパスに「香りのアクセント」
- ・チーズ、生ハム、カルパチョ、アヒージョなど、脂や塩気の強い料理に爽やかなプラス
- ・ほんの少し果汁を垂らすだけで、味が締まってワインとのペアリングが格上げされる

【施設情報】



■バルチカ 03(ゼロサン)について

「バルチカ 03」は、JR 大阪駅西口直結「イノゲート大阪」の商業フロア(2 階～5 階)に、飲食店 50 店舗が集結する飲食ゾーンです。「03」の名称は、「バルチカ 03」が JR 大阪駅西地区の新たな玄関口となる「梅田3丁目」に立地し、梅田で働くオフィスワーカーが毎日通いたくなるような「サードプレイス」を目指すことに由来します。また、4 階・5階では、梅田で働く 30 代後半から 50 代の男性をメインターゲットとする「味わい深い名店」が集結することから、大阪では親しみを持って呼称される「おっさん(03)」の意味も併せ持っています。

■施設概要

運営会社:JR 西日本大阪開発株式会社

施設名称:バルチカ 03(ゼロサン)

所在地:〒530-0001 大阪市北区梅田三丁目 2 番 123 号イノゲート大阪内 2～5 階(JR 大阪駅西口直結)

店舗数:50 店舗

営業時間:営業開始・終了時間・店休日は店舗によって異なります。

公式 HP :<https://barchica03.com/>