Zentis
OSAKA

PRESS RELEASE

2021 年 10 月 28 日
株式会社パレスホテルマネジメント

コーヒー焙煎人のパイオニアである中川ワニ氏とホテル初のコラボレーション

新たなコーヒーの世界と出会うハンドロースト＆ドリップ体験イベント「Zentis Craftsmanship for Coffee」開催

お部屋でゆっくりとハンドドリップコーヒーを楽しむ宿泊プラン「Zentis Bitter Room」も同時販売

体験イベント ： 2021 年 11 月 19 日（金）•20 日（土）
宿泊プラン ： 2021 年 11 月 19 日（金）～12 月 22 日（水）

体験イベントイメージ

宿泊プランイメージ

Zentis Osaka（所在地：大阪市北区堂島浜 1-4-26、総支配人：安井淳）は、コーヒー焙煎人として活躍する中川ワニ珈琲の中川ワニ氏を迎え、コーヒーのハンドロースト＆ドリップ体験イベント「Zentis Craftsmanship for Coffee」の開催と、お部屋でコーヒーのある時間を楽しむ宿泊プラン「Zentis Bitter Room」の販売をいたします。

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所」をコンセプトに、「新しい何か」との知的邂逅を目指す Zentis Osaka では、個人焙煎人のパイオニアとして活躍する中川ワニ氏による奥深いコーヒーの世界との出会いの場を提供します。1F ゲストラウンジで開催する体験イベント「Zentis Craftsmanship for Coffee」では、コーヒー豆を生豆の状態からハンドローストした後、ご自身でハンドドリップして美味しく召し上がっていただきます。お客様ご自身の手で作り上げる唯一無二のコーヒーの味わいを中川ワニ氏が導き、コーヒーと向き合う時間が新たな時間の過ごし方や自分自身との出会いを生みます。また宿泊プラン「Zentis Bitter Room」では、温かみのあるデザインのお部屋で中川ワニ珈琲のハンドドリップ体験を贅沢にお楽しみいただきます。Zentis Osaka のために特別に焙煎したコーヒー豆と、中川ワニ珈琲オリジナルのビーカーやコーヒー缶、コーヒー器具をセットでご用意し、コロナ禍の今だからこそ日々の疲れを癒すホテルでの滞在をコーヒーとともにお過ごしいただきます。

中川ワニ氏は「インドネシアの農家の人たちとしていた珈琲調理を、このホテルで皆様と一緒にすることとなりました。原始的でありながら根源的な方法の中に、自分の味わいの発見があるかと思います。Zentis Osaka にしかない空間と時間とともに珈琲がある、その瞬間をお楽しみいただければと願っています」と述べています。

ライフスタイルの本質を追求する Zentis Osaka ならではのホテル体験として、中川ワニ珈琲による一杯のコーヒーに込められたクラフトマンシップを感じる上質な時間をお楽しみください。

〒530-0004 大阪市北区堂島浜 1-4-26
1-4-26 Dojimahama, Kita-ku, Osaka 530-0004 Japan
Tel 06-4796-0111 • Fax 06-4796-0112
zentishotels.com

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

Zentis
OSAKA

●イベント「Zentis Craftsmanship for Coffee」概要

ハンドロースト イメージ

イベント名　：「Zentis Craftsmanship for Coffee」
日時　：2021 年 11 月 19 日（金）15:30～18:30
2021 年 11 月 20 日（土）11:00～14:00／15:30～18:30
全 3 回／各回 3 時間制
定員　：各回 6 名様
会場　：1F ゲストラウンジ
料金　：5,000 円（消費税込）
内容　：コーヒー焙煎人中川ワニ氏によるコーヒーのハンドローストとドリップ体験
お問い合わせ　：06-4796-0111（ホテル代表）／ reservations.osaka@zentishotels.com
URL　：https://zentishotels.com/ja/osaka/news/news-detail/202110282515/
※イベント 3 日前までに要予約（その後のキャンセルはキャンセル料を申し受けます）

●宿泊プラン「Zentis Bitter Room」概要

宿泊プラン イメージ

販売期間　：11 月 19 日（金）～12 月 22 日（水）
料金　：Studio　21,618 円
Corner Studio　28,978 円
Suite　55,698 円
※サービス料 10%・消費税・宿泊税込み
※1 泊 2 日利用・1 室 1 名料金
※チェックイン 1 日前までに要予約
※11 月 19 日（金）、20 日（土）ご宿泊のお客様は
宿泊料金に追加 5,000 円／1 名様でイベントに参加できます
※ご朝食付プランもご用意ございます（追加 3,388 円／1 名様）
内容　：お部屋にて中川ワニ珈琲のコーヒーをお楽しみいただく宿泊プラン。
Zentis Osaka のために特別に焙煎したコーヒー豆と、中川ワニ珈琲オリジナルのビーカーやコーヒー缶、コーヒー器具をセットでご用意し、奥深いコーヒーの世界をパーソナルにお楽しみいただきます。コーヒーグッズはご自宅にお持ち帰りいただけます。
お問い合わせ　：06-4796-0111（ホテル代表）／ reservations.osaka@zentishotels.com
URL　：https://zentishotels.com/ja/osaka/news/news-detail/202110282515/

●中川ワニ氏

中川ワニ氏

1964 年石川県生まれ、画家・焙煎人。13 歳の時コーヒーに目覚め、94 年「中川ワニ珈琲」を立ち上げる。ブレンドによる豆の個性の多様な引き出し方と、シティ・ローストの味わいの深さに魅了され、すべて混合焙煎（ロースト前に豆を合わせる）、シティ・ローストにて作り続けている。焼きあがったコーヒー豆の美しさ、香り、旨味、後味の余韻が特色。自宅に 8kg の焙煎機を持ち、注文に応じて届けるいわば個人焙煎人のパイオニアでもあり、全国各地に根強いファンを持つ。焙煎のかたわら各地でコーヒー教室を行っている。無類のジャズ好きでもある。

〒530-0004 大阪市北区堂島浜 1-4-26
1-4-26 Dojimahama, Kita-ku, Osaka 530-0004 Japan
Tel 06-4796-0111 • Fax 06-4796-0112
zentishotels.com
A MEMBER OF DESIGN HOTELS

Zentis
OSAKA

●Zentis Osaka

パレスホテルが手掛ける宿泊主体型ホテルブランド。名称の「Zentis」とは、究極を象徴する「Z」と、ラテン語で本質を表す「entis」、また日本語の「zento（前途）」、「en（縁）」から作られた造語。自らのライフスタイルの本質を極める人達が、暮らすように滞在を楽しみながら、前途を切り拓き、縁とめぐり合える場所になるという想いを込めました。インテリアデザインは、世界のラグジュアリーホテルのデザインを数多く手がける、タラ・バーナード氏率いる「タラ・バーナード＆パートナーズ」が担当。大阪の中心で知的好奇心をくすぐるような体験を求める、洗練されたゲストをターゲットにした館内は、自然な素材や色を基調としたデザインです。

Zentis Osaka 外観

●ブランドコンセプト
「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所」

今まで出会うことのなかった人々、ビジョン、価値観、アイデア。そんな「新しい何か」との知的邂逅がゲストに新たな息吹を与える場所を目指します。

ホテルロビー

●新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

Zentis Osaka では、お客様ならびに従業員の健康と安全のため、またお客様に安心してお越しいただけるよう以下の対策を取っております。

パブリックエリア

・館内の定期的な消毒清掃を含む衛生強化
・館内エントランス、館内各所、化粧室内に消毒液を設置
・エレベーター利用者数の制限

従業員

・出社時の検温、手指の洗浄とアルコールによる消毒
・お客様応対ごとに手指を消毒
・マスクの着用および一部スタッフによる衛生手袋の着用

ご宿泊／ご到着時・ご出発時

・ご到着時に健康チェックシートへのご記入および消毒・検温のお願い
・カウンターへのアクリルボード設置
・キーカード、タブレット等お客様の共用品の使用都度の消毒を徹底
・お客様のご案内後にエレベーターボタン等の消毒を徹底
・ご精算時にはキャッシュトレイを使用

〒530-0004 大阪市北区堂島浜 1-4-26
1-4-26 Dojimahama, Kita-ku, Osaka 530-0004 Japan
Tel 06-4796-0111 • Fax 06-4796-0112
zentishotels.com

A MEMBER OF DESIGN HOTELS

Zentis
OSAKA

ご宿泊／ご滞在中

・客室内のリモコンは客室清掃時に消毒し、個別に包装

・お客様のチェックイン後はスタッフによるお部屋への入室をできる限り控えるため、お届け物はドア前で受け渡し

ご宿泊／ご出発後

・お客様のご出発後は客室内全体を消毒した上で、衛生管理を徹底

・客室清掃員は各客室の清掃前後に手洗い・うがい・消毒を行い、都度手袋を交換

レストラン

・レストラン、ラウンジは席の間隔を空けてご案内

・ご予約時間を分散し、密にならないようにコントロール

・テーブル・椅子を消毒し、扉の手すり、ドアノブなどは 30 分毎に消毒

・お客様の入店時の消毒・検温のお願い

・店舗メニューは、お客様、従業員共に極力触れないよう、QR コードを導入

・塩・胡椒・砂糖などは個別にご用意、または個別包装されたものを使用

・ご精算時にはキャッシュトレイを使用

＜本資料に関する報道関係者の方からのお問い合わせ先＞
「Zentis Osaka」PR 事務局（株式会社プラチナム）担当：澤田・木村・櫛山
TEL：03-5572-6071 FAX：03-5572-6075　MAIL: zentis_pr@vectorinc.co.jp