



une osaka
(ユヌ大阪)

地上 30 階で演出する、 「たったひとつの」ウエディング体験

(左図) 大阪の街並みを見下ろす 30 階フロアにある
「天空の回廊チャペル」。大樹のように全方位に広がる
アーチ曲線で構成された柔らかな空間に、自然光が差し込みます

大阪・淀屋橋エリアに誕生した高さ約 150m の複合ビル。その 30 階に、結婚式を主体とするイベントスペース「une osaka (ユヌ大阪)」が開業しました。現代建築と自然とが調和する美しい場所で、大切な人たちと過ごす「たったひとつの」ブライダル体験を提供する施設です。お客様の期待を超える、手の込んだ披露宴メニューをウエディングで実現する仕組みづくりの一環として、厨房には最新の調理機器を導入しておられます。

— 「ウエディングのすばらしさを伝えていきたい」

京阪本線と大阪メトロ御堂筋線の 2 路線が乗り入れる淀屋橋駅。このエリアの新しいランドマークとして 2025 年春に竣工した高さ約 150m の「淀屋橋ステーションワン」30 階に 2025 年 9 月、結婚式を主体とするイベントスペース「une osaka (ユヌ大阪)」が開業しました。経営は、ブライダル事業を中心に、ホテルやレストラン、フォトスタジオなどを全国に展開しているディライト株式会社（奈良県奈良市、出口哲也代表取締役）です。

大阪の街並みを見下ろす「天空の回廊チャペル」で式を挙げ、彫刻的なデザインのパンケットで、かけがえのない時間をゲストと過ごす。現代建築と自然の調和が美しい場所における「たったひとつの体験」を une osaka では提供しています。une はフランス語で「1 つの」という意味で、施設名には、「たったひとつの体験」を届ける、あるいは、一人ひとりの個性を掛け合わせながら式を作る、という思いが込められているそうです。

「私たちはこの空間でブライダルのすばらしさを伝えていきたいと考えています。結婚をしても式を挙げない『ナシ婚』が増える傾向にある中で、une osaka をお選びいただくことで、『やってよかった』と感じていただける結婚式をお届けします」と、ブライダル事業部料飲統括料理長で事業開発本部キッチン部門統括の谷重学様はおっしゃいます。



力強さと透明感を融合させた、彫刻的なデザインの披露宴会場

— 手数をかけたレストランクオリティの料理を提供

「たったひとつの体験」を演出する上で、空間やサービスとともに une osaka が大切にしているのが料理です。「例えば、100 本のバラと指輪を一皿に表現し、プロポーズをイメージするなど、ストーリー性を持たせています。また、コース全体を通してお客様の期待値を超える、レストランクオリティの料理でおもてなしをしています。調理の観点で言えば、丁寧に作り込んだ、いわゆる“手数が多い”料理をお出ししているということです」(谷重様)。

淀屋橋ステーションワン 30 階で営業をしている 4 つの業態のうち、une osaka、3 万 3000 円のコース料理を主体とするラグジュアリーレストラン「SOA」(26 席、個室 1 室を含む)、客単価約 7000 円のハイカジュアルレストラン「COVE DINING」(54 席、個室 4 室を含む) の 3 業態がディライト株式会社の経営です。さらに、同じフロアのカフェ & バー「YODOYABASHI SkyTerrace Cafe & Bar」(最大 23 席) も、運営委託を受ける形で同社がオペレーションをしています。この複数業態を一括で運営することによって、収益性を確保しつつも、ウエディングで期待を上回る料理の提供が可能になるそうです。



婚礼で提供しているコース料理の一例



谷重学様。優れた料理人に贈呈される「ディシブル・オーギュスト・エスコフィエ」の荣誉称号をお持ちです

「結婚式のご利用は週末が中心です。同じフロアに平日のご来店が多いレストランを併せて出店することで、調理を担当するスタッフの配置などを機動的に行ってています。une osaka でお出しする料理のうち、作り込みに時間のかかるメニューの仕込みは、レストラン営業と並行して平日に行ってています。週末に向けて丁寧な調理ができます」(谷重様)

— 「世界で最も幸せを創造する企業」が厨房に求めたもの

ディライト株式会社は、「世界で最も幸せを創造する企業」をビジョンに掲げ、「喜び上手、喜ばせ上手」を企業理念とする企業です。「基本的には、お客様、従業員、お取引先という 3 つの軸で、それれどういうことができるかを考え、実践しています。お客様に対しては期待値をどう超えるかが大切ですし、従業員に対しては、働きがいをもってもらいたいと考えています。働くとはどういうことを伝え、それぞれが自分にとっての幸せについて考え、日常の仕事に落とし込んでいきます。そのためには働きやすい環境の整備が欠かせません」(谷重様)。



「コンビオーブンは熱ムラがなく、繊細なものを加熱するときに便利です。テリーヌやパテなど、温度帯を均一にして徐々に仕上げていくときにはデルタモードで加熱をしています」（谷重様）

お客様の期待値を超える料理を提供しつつ、従業員にとって働きやすい環境づくりを進める上で、厨房機器は重要な役割を担うハードの一つです。今回、une osaka では、バリオの大容量パンを導入なさいました。

「大量調理に適しているだけでなく、時間の有効活用ができるのではないかと考えて、初めて導入しました。料理のソースは、既製品のベースを使うのではなく、従業員の教育も兼ねて、素材からベースを作っています。その分、時間はかかりますが、長時間煮込むときはバリオのオーバーナイトクッキングに任せます。圧力がかかる機種を入れましたので、豆でスープを作る際は圧力をかけなければ加熱時間が短縮できます」（谷重様）

fujimak のイベント等に何度も足を運び、検証を重ねた上でバリオ大容量パンの採用を決められただけに、性能は期待通りだったと谷重様はご評価くださいました。「メリハリをつけた調理に貢献してくれています。この機器を初めて扱うスタッフが大半ですので、触っていく機会が増えるうちに、なぜこの機器を使うのかを理解して、使い方のアイデアが出てくると思います。その動きが厨房内に広がって、調理オペレーション全体に落とし込んでいくと、よりメリハリの効いた調理が可能になるはずです」（谷重様）。



バリオ大容量パン（左写真）のほか、パコジェット4、真空包装機、プラスチラーをお使いいただいています（右写真）。「ジェラートや野菜のピューレづくりには、パコジェットを使っています。最新機種は音が静かで改善された点も多く、安定性が増しているようです」（谷重様）

— 「fujimak の機器はフォルムがきれいですね」

これまでご紹介してきたように、une osaka では、fujimak 製品を数多くご利用いただいている。厨房の設計と施工も fujimak がお手伝いしました。

「当社の厨房づくりは、その施設でやりたいことをもとに自分たちでオペレーションを組み、厨房のイメージを具体的に作り込んだ上で設計をお願いする、というスタイルです。fujimak はその要望にきちんと対応してくれましたので、やりやすかったです。fujimak の製品は生産性の向上に役立つ機器が多いだけでなく、フォルムがきれいで、清掃がしやすいです。きれいに使い、清潔な状態を保とういう気になりますので、労務環境を清潔に保つ上でも有効です」（谷重様）



ベーカリー機器も fujimak 製品をお使いいただいている。ホイロ（発酵器）にベーカリーオーブン 2 台を載せてご使用です

大阪を象徴する目抜き通りである御堂筋の北側玄関口に位置する淀屋橋ステーションワンには、館内のオフィスで働く人だけでなく、買い物を楽しむ人、日常の食事やハレの食事を楽しむ人など、さまざまな利用者が訪れます。谷重様は、30 階で運営する une osaka と 3 つの業態で、「ビル全体の賑わい創出に貢献したい」とおっしゃいます。une osaka でのウエディングを利用される方が増えるにつれて、館内で、より満ち足りた、華やいだ笑顔を見かける機会が増えるようになるはずです。



谷重学様は若手料理人の育成にも熱心に取り組んでおられます

une osaka

施設名	une osaka
席数	100 席（着席の場合）
経営	ディライト株式会社
所在地	大阪府大阪市中央区北浜 3-6-22 淀屋橋ステーションワン 30 階
開業	2025 年 9 月
Web サイト	https://une-osaka.com/

**関連製品**

バリオシリーズ大容量パン



コンビオーブン iCombi Pro



ベーカリー機器



パコジェット 4

各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部 fujimak-support@fujimak.co.jp

