

報道関係各位

2022年12月22日

株式会社ホテルグランヴィア広島

ホテル中華レストランの味をご家庭で

**アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」で先行販売  
中国料理「煌蘭苑」中華ちまき冷凍販売開始**

2022年12月22日（木）～2023年1月11日（水）の期間限定

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町1-5、代表取締役社長：島田 正義）は、中国料理「煌蘭苑」の「豪華三種中華ちまき」を2022年12月22日（木）から応援購入サービスの「Makuake」にて販売いたします。

中国料理「煌蘭苑」の「豪華三種中華ちまき」は2022年2月から中国料理「煌蘭苑」の手土産としてレストラン利用者限定で販売している人気商品です。「より多くのお客様にちまきの美味しさを届けたい！」との思いから、このたび「Makuake」にて期間限定で販売することとなりました。

国内外で研鑽を積んだ中国料理「煌蘭苑」の料理長山本が作るこの商品は、広島ハーフ鶏、対馬天然黄金穴子、国産豚のチャーシューなどこだわりの素材をもち米で炊き、蓮の葉で旨味を包み込んだ豪華で本格的な中華ちまきです。販売期間は2023年1月11日（水）までで、全国の皆さまに冷凍でお届けします。



豪華3種中華ちまき

## ◇広島ハーフ鶏と干し海老のちまき（画像左）

広島県の豊かな自然の中でハーブの飼料にて飼育されているので、鶏独自のクセがないのが特徴です。甘辛いタレで炊いたハーフ鶏と旨味が詰まった干し海老との相性が抜群です。

## ◇対馬天然黄金穴子と黒もち米入りちまき（画像中央）

鹿児島県産の黒もち米の食感が楽しめるこちらのちまきは、対馬天然黄金穴子を大きめにカットし食べ応えを感じて頂けるように仕立てました。ふっくらとした黄金穴子をお楽しみください。

## ◇国産豚のチャーシューと広島菜のちまき（画像右）

ジューシーな国産豚のチャーシューは、中国料理「煌蘭苑」で炊いたチャーシューを厚めにカットし、盛り付けました。広島名物「広島菜」が爽やかに香る一品です。

**Makuake 販売商品 一例****【超早割】豪華三種の中華ちまき 6個入り**

焼きカレーパン RED2 個付き 4,800 円

内容：広島ハーブ鶏と干し海老のちまき 2個  
 対馬天然黄金穴子と黒もち米入りちまき 2個  
 国産豚のチャーシューと広島菜のちまき 2個  
 焼きカレーパン「グランヴィア Five 5」RED 2個

**【超早割】豪華三種の中華ちまき 9個入り 焼きカレーパン RED2 個付き 6,380 円**

内容：広島ハーブ鶏と干し海老のちまき 3個  
 対馬天然黄金穴子と黒もち米入りちまき 3個  
 国産豚のチャーシューと広島菜のちまき 3個  
 焼きカレーパン「グランヴィア Five 5」RED 2個

**【超早割】豪華三種の中華ちまき 6個入り おまけ 1個付き 4,800 円**

内容：広島ハーブ鶏と干し海老のちまき 2個  
 対馬天然黄金穴子と黒もち米入りちまき 2個  
 国産豚のチャーシューと広島菜のちまき 2個+おまけ 1個

**Makuake とは**

Makuake は株式会社マクアケが運営する、世の中にまだない、新しいものや体験の誕生をサポートする応援購入サービス。新商品を打ち出したい企業は、Makuake のプラットフォーム上で商品を宣伝することで、顧客から資金を集めることができます。この仕組みを利用すればテストマーケティングから PR、販路拡大までを一貫して実施できるため、新商品の販売をする際に利用をする企業が増加しているプラットフォームです。

**JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について**

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。

**■このリリースに関する報道関係者からのお問合せ先**

株式会社ホテルグランヴィア広島

企画部企画グループ TEL：082-262-1218（直通） FAX：082-262-3349

担当：西本 佳代 E-mail: [k\\_nishimoto@hgh.co.jp](mailto:k_nishimoto@hgh.co.jp)

株式会社ホテルグランヴィア広島

〒732-0822 広島県広島市南区松原町 1-5

TEL: 082-262-1111(代表)

FAX: 082-262-4050

<https://www.hgh.co.jp>