

【報道関係各位】

～ホテルグランヴィア広島×カルビー初タイアップ企画～

【広島限定】「^{たくみ あまびと}かっぱえびせん匠海 海人の藻塩味」付き宿泊プラン

2021年3月12日（金）より販売開始

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：山岡 孝典）は、カルビー株式会社（以下カルビー）と初めてタイアップし、「かっぱえびせん匠海 海人の藻塩味」付き宿泊プランを2021年3月12日（金）から発売いたします。

JR広島駅直結という好立地と、地元広島の食材を味わえる朝食、快適さを追求した寝具やアメニティのほか、地元広島・マルニ木工の「Hiroshima」チェアを配したセンス溢れる部屋を魅力に、当ホテルはこれまで多くのゲストをお迎えして参りました。また、県内の企業と協力し、広島を伝える様々な商品を企画してまいりました。今回、広島発祥の snack 菓子メーカー、カルビーの「かっぱえびせん匠海 海人の藻塩味」を通じて、より多くの方々に瀬戸内の魅力を伝えたい、との想いに共感し、この度初めて同商品付き宿泊プランを販売することになりました。

1949年、広島県広島市で松尾糧食工業株式会社として誕生したカルビーは、現在 snack 菓子で業界最大手として、ポテトチップスなどで圧倒的なシェアを誇っています。「かっぱえびせん匠海 海人の藻塩味」は、瀬戸内海の希少な「天然えび」100%と、海藻を使用して作ったまろやかな藻塩、「海人の藻塩」を使用し、一枚一枚丁寧に作り上げたこだわりの逸品です。高級感のある個別包装がされたかっぱえびせん匠海は、口に入れた瞬間、香り高い海老の風味が広がり、まるで香ばしく焼いた海老を食べているかのような美味しさです。「広島限定オリジナルデザイン」のパッケージは広島のシンボル、厳島神社や鹿が描かれており、広島土産としても最適です。

この度、同プランを通じ県内外の皆さまに瀬戸内・広島への関心を高めていただきたいと願っております。詳細は、裏面のとおりです。



かっぱえびせん匠海 海人の藻塩味

<かっぱえびせん匠海付き宿泊プラン概要>

【プラン内容】 1泊朝食付き 広島限定「かっぱえびせん匠海 海人の藻塩味」(15枚入り)付き
(1泊1室につき1箱)

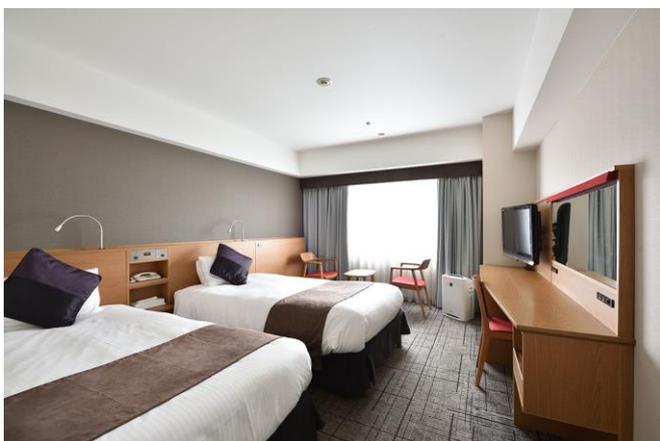
* 昨年リニューアルした朝食「ひろしま味(あじ)・(あさ)ごはん」付き。
洋朝食または和朝食からお選びいただけます。

【宿泊料金】 1室2名様 スタンダードツインルーム 15,000円～ (2名様分)

* 税・サービス料込み * 前日予約

* セミダブル、ダブル、エコノミーツイン、トリプルの客室タイプもございます。

【宿泊期間】 2021年4月1日(木)～



スタンダードツイン 【26平米】

ニュースリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア広島 企画部企画グループ 担当：西本 佳代

TEL：082-262-1218 (直通)、FAX：082-262-3349 e-mail：k_nishimoto@hgh.co.jp



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、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定しています。私たちは、お客様がより快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について詳しくは、上記QRコードをご覧ください。

「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユー)」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、

「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。詳しくは、こちらをご覧ください。

