

2023年2月22日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

先行販売21時間で完売した絶品の“からすみ”をご自宅の晩酌に、贈り物に！  
日本料理「瀬戸内」特製の『黄金のからすみ』  
2月24日から販売開始

<一箱12,000円、数量限定>

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、ホテル2F日本料理「瀬戸内」の特製「黄金のからすみ」を2023年2月24日（金）から、一箱12,000円、数量限定で冷凍販売を開始します。

「黄金のからすみ」は毎年冬に作っている自社商品で、会席メニューの一部としてご提供している逸品です。長年「自宅で晩酌しながら食べたい」「お世話になっている方へ贈りたい」との声を頂戴しており、2023年1月16日から応援購入サービス「Makuake」で先行販売したところわずか21時間で完売しました。

日本料理「瀬戸内」の料理長富岡が作るしっとりジューシーで濃厚な味わいの秘訣は、ひとつひとつ下処理を行い、丁寧に天日干しをしているためです。この時期にしか販売できない味を、当ホテルが自信をもって全国の皆さまに冷凍でお届けします。



「黄金のからすみ」（イメージ）

こんなシーンでお楽しみください。

- ◇晩酌に・・・日本三大珍味の一つ、からすみと日本酒の相性は抜群です。「黄金のからすみ」は酒漬けに日本酒とみりんを使用しているのが様々な日本酒との相性をお楽しみいただけます。
- ◇お料理に・・・しっかり味が染みた濃厚な「黄金のからすみ」は白ごはんのお供のほか、すりおろしてパスタにふりかけるとコクのある仕上がりになるなど、洋食にも自由にご利用頂けます。
- ◇贈り物に・・・「黄金のからすみ」はその濃厚さと味わいからギフトに最適です。ご家族やお世話になった方へ上質な箱に入れてお届けいたします。

黄金のからすみ 1箱 12,000円 (税込・送料別)

※数量限定

内容：からすみ 1腹入り 約 300g

【お申込み】 ホテルグランヴィア広島オンラインショップ

<https://granviahiro.base.shop/>

【お問合せ】 082-262-1111 (料飲部)



写真はイメージです。

### 黄金のからすみとは

日本料理「瀬戸内」が手掛けるこのからすみは、毎年冬に会席メニューの一部として提供しており、しっとり、ジューシー、濃厚でコクがあると長年店舗のお客様に評判の逸品です。「瀬戸内」では毎年冬にボラの卵巣を仕入れ、一つ一つ料理人の手で下処理を行い、塩抜き、塩漬け、酒漬けの工程を経てホテル屋上で天日干しを行います。「瀬戸内」が手間暇かけたからすみを仕込み、販売できるのはこの季節だけです。



### 〈日本料理「瀬戸内」について〉

日本料理の伝統と基本を大切に守りながら、洋食や中国料理の技法・食材も取り入れ、新しい日本料理を日々提供しています。季節の食材を使用した数々の会席は、幅広い年齢層の方に支持されており、お祝い事や弔事など様々なシーンでご利用いただいております。



### 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>