

2022年7月14日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

広島県農林水産局畜産課による「比婆牛の魅力体験フェア」に初参画  
中国料理「煌蘭苑」にて  
**比婆牛冷製メニューを期間限定で提供**

2022年7月20日（水）～8月19日（金）

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、広島県農林水産局畜産課による「比婆牛の魅力体験フェア」に初参画し、「比婆牛」を使用した特別メニューを中国料理「煌蘭苑」にて期間限定でご提供します。

「比婆牛」をひろしまの食のイメージの中で付加価値の高い食材に引き上げ、広島ブランドの更なる強化を図ることを目的としたこの事業は、2021年の「比婆牛の魅力探求フェア」に続き今年で2回目の実施となります。市内の選ばれた高級飲食店9店舗が比婆牛を県産食材と組み合わせ、「冷製料理」を考案しました。中国料理店として初めて選ばれた当ホテル中国料理「煌蘭苑」では、料理長の山本が比婆牛を余すところなく使った3品を考案しました。口に入れた瞬間にとろける口当たりの「比婆牛もも肉の煮凝り 陳皮の香り」、2時間以上蒸しあげて味をしみこませた「比婆牛のスネ肉香料煮 ザーサイ添え」、煮凝りのだしを取った出しがらを甜麺醤（てんめんじゃん）と腐乳（ふるう）で味付けした「牛筋肉のブルスケッタ」をコースの前菜に組み込んでご提供します。

この企画に参画することで広島県内での「比婆牛」の魅力を伝え、ひろしまの食の魅力向上に寄与したいと考えております。



比婆牛の冷製料理

【比婆牛彩り冷菜サラダ仕立て】

画像左より

- ・牛筋肉のブルスケッタ
- ・比婆牛もも肉の煮凝り 陳皮の香り
- ・比婆牛のスネ肉香料煮 ザーサイ添え

## 〈比婆牛の魅力体験フェアについて〉

【期間】2022年7月20日（水）～8月19日（金）

【店舗】2F 中国料理「煌蘭苑」（火曜定休）他、広島市内実証参加8店舗

【内容】比婆牛彩り冷菜サラダ仕立てー「比婆牛もも肉の煮凝り 陳皮の香り」、「比婆牛のスネ肉香料煮 ザーサイ添え」、「牛筋肉のブルスケッタ」を杏花コースの前菜盛り合わせとしてご提供  
※なくなり次第終了 コース注文者には比婆牛ブランドストーリーブックをお渡しします。

【料金】杏花コース 6,000円（ランチ&amp;ディナー）

【時間】ランチ 11:30～15:00（L.O 14:30） ディナー 17:00～21:00（L.O 20:30）

### 〈比婆牛（比婆牛）について〉

広島血統を有し、庄原市内で生まれ広島県内で育てられた黒毛和種。肉質等級3等級以上の銘柄牛。口溶けや舌触りがよく、噛みしめるたびに甘味な肉汁が溢れ出します。



### 〈中国料理「煌蘭苑」について〉

シンガポールや東京など、国内外で研鑽をつんだ山本料理長は、古くから伝わる「医食同源」の思想を大切にしています。栄養薬膳師の資格を持つ山本料理長は広東料理をベースに、多くの食材を組み合わせたバランスの良いメニューを提供しています。

異なる大小の個室を有する店舗はご家族での会食や、職場でのお集まりなど、さまざまなシチュエーションで利用されています。



### 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。



JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

#### ■このリリースに関するお問い合わせ先

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>