

2023年1月20日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

「Makuake」ので目標値665%を達成した人気商品！**本格中華ちまきをご家庭に！ホームパーティーにもギフトにも！****中国料理「煌蘭苑」中華ちまきの冷凍販売開始**

2023年1月20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、当ホテル2F中国料理「煌蘭苑」の「豪華三種中華ちまき」を2023年1月20日（金）から冷凍販売を開始いたします。

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、応援購入サービス「Makuake」で2022年12月22日から先行で中華ちまきの冷凍を販売したところ、数日で目標値665%を達成した今注目の商品です。

この商品は中国料理「煌蘭苑」の料理長山本が作る逸品です。広島ハーブ鶏、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。この度、満を持して当ホテルから全国の皆さまに冷凍でお届けします。



豪華三種中華ちまき イメージ

◇広島ハーブ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ブ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。

豪華三種の中華ちまき 6個入り 4,200円（送料別）

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



豪華3種中華ちまき イメージ

豪華三種の中華ちまき 9個入り 6,200円（送料別）

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

【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（料飲部まで）

〈中国料理「煌蘭苑」について〉

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。

シンガポールや東京など、国内外で研鑽を積んだ山本料理長は、古くから伝わる「医食同源」の思想を大切にし、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。


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

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>