

2024年1月29日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

主役は**大きすぎる?!**広島県産食材
広島の味を包んだ「**ひろしま中華ちまき**」販売開始

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、代表取締役社長：島田 正義）は、2024年1月29日（月）より、広島県産食材を主役とした「ひろしま中華ちまき」の販売を開始いたします。



大きすぎる広島県産食材が主役の「ひろしま中華ちまき」

広島県産食材を主役とした「ひろしま中華ちまき」のラインナップは、『広島牛の炙り×女鹿平舞茸入りちまき』と『三原やっさタコの香料煮×干し海老入り黒米のちまき』、『瀬戸内天然鯛の藻塩ロースト×音戸ちりめん×広島菜漬けのちまき』の3種。国内外で修業を積み数々の受賞実績がある、当ホテル中国料理「煌蘭苑」料理長 山本大治が、本格中華の調理法を用いつつ、ワクワクする見た目の個性豊かなちまきに仕上げました。一番のこだわりは、**大きすぎる広島県産食材**。蓮の葉で旨味をぎゅっと包み込み、包みを開けると現れる3種類の大きな具材と広がる香ばしい香りは、食欲をそそります。見た目も楽しく食べ応え抜群！飽きることなく、瀬戸内海に面した美味しい食材の宝庫・広島県が誇る海と山の食材を贅沢にご堪能いただけます。

今回のひろしま中華ちまきは、**店頭だけでなくオンライン（配送）でもご購入いただけます**。オンライン商品は冷凍便でお届けします。解凍して温めるだけでいつでも美味しく召し上がれますので、おみやげやギフト、ホームパーティーや特別な日の食卓にぴったりです。ぜひ皆さままでご賞味ください。

また、JR広島駅に直結したホテルグランヴィア広島では、『食の魅力』を追求しており、広島の旬な食材を活かしたお料理を提供しております。広島県が主催する「おいしい！広島プロジェクト」にも参画しており、「食」を通じて広島の魅力発信に貢献しています。

ひろしま中華ちまきについて

広島牛の炙り×女鹿平舞茸入りちまき

口いっぱい広がる、広島牛もも肉の旨みと女鹿平舞茸の香り。広島牛を炙ることで、香ばしい味わいに仕立てました。脂の甘みが染み渡ったもち米と一緒にご堪能ください。

**三原やっさタコの香料煮×干し海老入り黒米のちまき**

味が濃く、プリっとした身が特徴の三原やっさタコを、八角、ローリエ、レモングラスなどの香料と煮ることで旨みを引き出しました。もちっとした食感の黒米には干し海老と銀杏を混ぜ込むことで、程よい食感を感じていただけるよう仕立てました。

瀬戸内天然鯛の藻塩ロースト×音戸ちりめん×広島菜漬けのちまき

瀬戸内海で水揚げされた天然鯛を「海人の藻塩」でローストしました。鮮やかな緑色広島菜に包まれたもち米には音戸ちりめんを混ぜ込み、さっぱりとした旨みを感じていただける中華ちまきです。



監修 中国料理「煌蘭苑」料理長について

中国料理「煌蘭苑」料理長 山本大治は、中国料理古来から伝わる「医食同源」の思想のもと、地産地消の素材を活かしながらも、本場中国料理の調理法を大切に、日々中国料理を提供しています。日本国内のホテルやシンガポールにて修行を積み、多数の料理コンテスト受賞経歴を持ちます。国内外のお客さまのみならず、同業の調理師からも高い評価を得ています。



【主な受賞歴】

- 2015年 (公社) 日本中国料理協会 功績賞
- 2016年 (公社) 日本中国料理協会 技能功労賞
- 2018年 中華中医学会栄養薬膳専門家分会認定 栄養薬膳師取得
- 2020年 調理関係厚生労働大臣表彰
- 2022年 第9回ローズウォーターレシピアワード金賞

販売について

【先行販売】クラウドファンディング Makuake

(https://www.makuake.com/project/hiroshima_chimaki/)



期間：2024年1月29日（月）～2月11日（日・祝）18：00

価格：ひろしま中華ちまき6個セット 5,880円

<早割>ひろしま中華ちまき6個&焼きカレーパン RED（エビチリ味）2個セット 5,880円

<早割>ひろしま中華ちまき6個&チャーシューちまき1個セット 5,880円

<早割>ひろしま中華ちまき3個&飲茶ランチコースチケットセット 6,500円

【公式オンラインショップ】(<https://granviahiro.base.shop/>)

期間：2024年3月1日（金）～

価格：中華ちまき6個セット 6,450円

**【店頭販売】ホテルグランヴィア広島 2階 中国料理「煌蘭苑」（お問合せ 082-262-1165）**

期間：2024年3月1日（金）～

価格：中華ちまき3個セット 2,500円

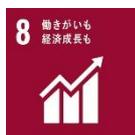
※上記価格は全て消費税・送料を含みます。

「おいしい! 広島プロジェクト」について

「おいしい! 広島プロジェクト」は、G7 広島サミットの開催をきっかけに、広島の多彩な食の魅力国内外に伝え、より発展させるべく発足されました。広島県を代表する団体・企業・飲食店が生産者と連携し、広島の食をとことんまで磨き上げ、これまでにない「新しいひろしまの食」を提供されています。「ひろしまは、おいしい!」という感動の輪を、県内外、そして世界へと広げる取り組みを実施されています。



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。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 8 番、11 番、12 番に貢献するものと考えています。



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。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の URL よりご覧ください。



※ 「Makuake」 購入の場合は対象外

■ リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア広島

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

担当 : 藤村 亜澄 E-mail: a_fujimura@hgh.co.jp