

【報道関係各位】

～ホテルグランヴィア広島のデリパン新登場～

焼きカレーパン 3種 (BLACK・YELLOW・RED) を発売

3月23日(火)から、2階 パティスリー「ディッシュ パレード」にて販売開始

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、カレーパンを開発し、2021年3月23日(火)から2階 パティスリー「ディッシュ パレード」にて販売開始します。

“軽食やお惣菜を販売する店”を意味する「デリ」から名付けた「デリパン」。このシリーズ第一弾として、ホテルのシェフとパン職人が一緒に検討を重ね、3種の焼きカレーパンを開発しました。その特徴の一つは、色あいです。黒、黄、赤のカラフルな見た目をぜひ楽しんでください。二つ目は、味わいです。3種の焼きカレーパンは、見た目だけでなく、その中身にもそれぞれこだわりを詰め込みました。

カレーパンの既成概念にとらわれない、グランヴィアの「デリパンシリーズ」第1弾。春のアウトドアのお供にも、お土産にも最適です。違いを楽しんでいただけるよう「3種食べ比べセット」もご用意しました。店頭販売の他、同商品付き宿泊プランも販売します。

詳細は以下のとおりです。

〈焼きカレーパン 3種について〉



① グランヴィア ^{ブラック} BLACK

食べると、まるやかなカレー味のあとに辛さが追いかけてくる、色のインパクトに負けないスパイシーな味わい。

玉葱と小麦粉をじっくり炒めたビーフカレーを、竹炭を使用したパン生地で包みました。

② グランヴィア ^{イエロー} YELLOW

豚の挽肉とスパイスをブレンドしたキーマカレーパン。様々なスパイスが香る、定番の美味しさです。

パン生地には、かぼちゃピューレを使用しています。

③ グランヴィア ^{レッド} RED

当ホテル中国料理「煌蘭苑」で人気のエビチリをホテルカレーと調合。甘辛いエビチリと、カレーの辛さの出会いは、当ホテルオリジナルテイスト。パン生地にトマトとビーツを使用した「赤」カレーパンです。

<焼きカレーパン 販売箇所>

【販売店舗】 2F パティスリー「ディッシュ パレード」

【販売時間】 11:00～20:30 ※ 売り切れ次第終了

【料 金】 各 270 円 3 種食べ比べセット 720 円
※消費税込み

【お問合せ】 082-262-1132

2F パティスリー ディッシュ パレード直通
公式サイトからの WEB 予約も可能です。

(<https://www.hgh.co.jp/index.html>)



<【ホテル特製】焼きカレーパン 3 種食べ比べ付き 宿泊プラン概要>

【プラン内容】 1 泊朝食付き

※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。

「焼きカレーパン 3 種食べ比べセット」 お一人さま 1 セット付き

※チェックイン時、フロントでカレーパンをお渡します。

【宿泊料金】 1 室 2 名様 スタンダードツインルーム 15,800 円～ (2 名様分)

※税・サービス料込み ※3 日前予約

【ご 予 約】 公式サイト(<https://hgh.co.jp/index.html>)



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、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。

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。

