

報道関係各位

2022年12月1日

株式会社ホテルグランヴィア広島

株式会社 Food Marico

食物アレルギーを引き起こす特定原材料7品目を使用しない料理を  
buffet形式で提供する初の試み  
「アレルギーフリー・クリスマスパーティー～幸せの食卓～」開催

<12月25日（日）（限定20名）>

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、株式会社 Food Marico（東京都中央区銀座、代表取締役：上田 まり子）と共同で、特定原材料7品目に対応した料理を提供する「アレルギーフリー・クリスマスパーティー～幸せの食卓～」を、2F「カフェ&buffet ディッシュパレード」で開催いたします。食物アレルギーを引き起こす特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば）を使用しないお料理をbuffet形式で提供する、広島市内のホテルでは初の試みとなります。

株式会社 Food Marico は、食物アレルギー対応食の製造販売とコンサルティングを行う会社で、上田まり子氏のご自身のお子様食物アレルギーを持つ経験から独学で研究を重ね設立した会社です。現在は企業や飲食店に対しアレルギー対応や宗教上の禁忌に対応した食のプロデュースや料理指導を行っています。上田氏の想いに共感した当ホテルは、食物アレルギーの方がご家族、ご友人とともにホテルの料理を楽しんでもらいたいと考え、当ホテル総料理長の塩貝龍太と上田氏が共同でアレルギーフリーメニューを考案し、今回のクリスマスパーティーを企画しました。今後も上田氏と共に、アレルギーフリーのイベント開催や、食の多様性に対応したメニューの開発を進めて参ります。



アレルギーフリー クリスマスマニューイメージ



総料理長塩貝龍太と上田まり子氏

### 【コメント】

**上田まり子氏**：食物アレルギーを持つ子ども達に、これまで諦めていた「ホテルbuffetメニュー」を自由に制限なく食べることが出来る幸せを感じて頂きたいです。この経験が食物アレルギーを持つ子ども達の希望となり、思いきり食事を楽しめる経験を通じて心身の健康を育てて欲しいと考えております。

**総料理長 塩貝龍太**：食物アレルギーをお持ちのお客様が、十分にホテルの料理を楽しめない様子を目の当たりにし、長年「なんとかできないものか」と考えていました。今回の提携により、食物アレルギーについて学ぶ機会を得られることは料理人の技術向上にもつながります。今後は、子どもから大人までアレルギーを持つ多くの方々に楽しんでいただける料理を提供できると考えております。

**「アレルギーフリー クリスマスパティー ～幸せの食卓～」 概要**

- 【場 所】 カフェ&ブッフェ「ディッシュ パレード」 喫茶エリア  
 【日 時】 2022年12月25日(日) 18:00～20:00  
 【料 金】 大人お一人さま 10,000円 小学生以下 6,000円 3歳以下 無料 限定20名  
 【メニュー】 **Food Marico お子様向けメニュー**  
 5種盛合せ(オムライス・ハンバーグ・グラタン・コロッケ・フィッシュフライ)  
**Food Marico お子様向けメニュー**  
 デザート3種(ショートケーキ・クレームブリュレ・パフェ)  
**ホテルグランヴィア広島 提供メニュー**  
 ・マグロと長芋のタルタル  
 ・若鶏のローストチキン  
 ・牛フィレ肉のグリル フォラグラ添え・手毬寿司  
 ・グルテンフリーの麺を使った野菜たっぷり餡かけラーメン、等  
 【ご予約】 12月5日(月) 10:00～受付開始 お電話にて承ります。  
 (082-262-1132 レストラン総合案内 10:00～19:00)

※今回提供のメニューは、特定原材料7品目を使用しないものを提供いたしますが、当レストランではこれらの原材料を含む商品も調理しておりますので、重度のアレルギーの方はご遠慮下さい。

**上田まり子氏 プロフィール**

株式会社 Food Marico 代表取締役。島根県雲南市出身。調理師免許を取得後、就職した保育園でアレルギー対応食を担当。退職後、保育園での経験を基に、2017年に Food Marico を創業。現在は企業や飲食店に対し、アレルギーや病気対応、宗教上の禁忌に対応した食のプロデュースや料理指導を行っている。


**ホテルグランヴィア広島 総料理長 塩貝龍太 プロフィール**

2022年6月ホテルグランヴィア広島総料理長に就任。  
 日本の食材を使ったフランス料理をテーマにメニューを考案し続けている。  
 第25回世界料理オリンピック 銀メダルを獲得するなど、国内外の多数のシェフコンクール受賞歴を持つ。


**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 のSDGsの取り組みについて**

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3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。



■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)