

【報道関係各位】

## ～人気の焼きカレーパンに、新作「**WHITE**」(ホワイト)が登場!～

ブラック イエロー レッド グリーン ホワイト

5種 **BLACK**・**YELLOW**・**RED**・**GREEN**・**WHITE** シリーズがついに完成

7月1日(木)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、今年3月に販売開始以来、人気の焼きカレーパンに、ホワイトを加えた5種類の焼きカレーパンシリーズを、2021年7月1日(木)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。

新商品のグランヴィア「**WHITE**」は、当ホテル2Fの日本料理「瀬戸内」がカレーパンを考案しました。牛蒡、牛すじ、糸こんにゃくをすきやき風に仕上げ、山椒とカレー粉で辛さを効かせています。白さを出すために卵白だけ使用したパンとの相性が抜群の、和風カレーパンです。

“軽食を販売する店”「デリ」から名付けた「デリパンシリーズ」。3月の第一弾では、黒、黄、赤の3種の焼きカレーパンを開発、「いずれ5種を揃え、“戦隊ヒーロー”のようにワクワクする商品を作りたい」との思いから、「**グランヴィアBLACK**」「**YELLOW**」「**RED**」と名付けました。5月の第二弾では、**グランヴィアGREEN**を追加。そして今回、第三弾として、**グランヴィアWHITE**が仲間入りし、ついに5色の焼きカレーパンが完成しました。

焼きカレーパンシリーズは見た目のカラフルさだけでなく、ホテルのシェフとパン職人が手間ひまかけた自信作です。手土産にも喜ばれるカラフルな焼きカレーパンをぜひお楽しみください。

### 〈焼きカレーパン 5種について〉



#### ① グランヴィア

ブラック  
**BLACK**

玉葱と小麦粉をじっくり炒めた**スパイシーなビーフカレー**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**

**キーマカレー**のスパイスが香る、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。

#### 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。パン生地にトマトとビーツを使用。

#### ④ グランヴィア

グリーン  
**GREEN**

バイマックルの爽やかな香りと青唐辛子の突き抜ける辛さが**本格的なタイカレー**。緑の生地は、ほうれん草を使用。

#### ⑤ グランヴィア

ホワイト  
**WHITE**

当ホテル日本料理「瀬戸内」が作る「**すきやき風牛すじ煮込み**」にカレーと山椒を調合。ピリッとした辛さが美味しい和風パン。

## ＜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 5 種のコンプリート BOX 1,200 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>)



### 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](mailto: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。

