

報道機関各位
ニュースリリース

2024年1月31日
株式会社呉阪急ホテル

呉特産ひじきを使用したブラックカレー誕生

「呉ブラック」 呉の海で生まれたカレーじゃけえ！

呉特産レモンを使用した「呉レモンカレー」とともに「イルマーレ」にて販売中

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人：松浦 修司^{まつうら しゅうじ}）カフェダイニング「イルマーレ」では、呉の特産品「ひじき」を使用した、オリジナルカレー「呉ブラック」の販売を開始しました。ひじき本来の旨みや、とろけるようにほぐれる食感が特徴の呉特産ひじきを使用することで、かすかに磯の香りが楽しめるブラックカレーが完成しました。

呉阪急ホテルでは地元呉の特産品を使用した商品づくりに力を入れ、食を通じた地域の活性化に努めています。昨年夏には、広島県内でもトップクラスの生産量を誇る呉産レモンを使用した「呉レモンカレー」の販売を開始し、お客様から大変好評をいただいています。呉の特産品を使用した、ブラックとレモン2種類のカレーを食べ比べていただき、呉の魅力を存分にご堪能ください。



<概要>

- ・名称 ①「呉ブラック」 ②「呉レモンカレー」
- ・販売店舗 1階 カフェダイニング「イルマーレ」
- ・営業時間 11:30～21:00 (L.O. 20:00)
- ・料金 各1,500円 (消費税込み)
- ・お問い合わせ TEL: 0823-20-1116 (直通)
- ・詳細 https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kurehh/restaurants/il_mare
- ・特徴 ①濃い飴色になるまで炒めた玉葱にペースト状にした呉産ひじき、ニンニク、海苔の佃煮を加え、アクセントに黒胡椒を。コク深い味わいに仕上げたビーフカレー。
②レモンの果汁と、ホテルオリジナルブイヨンスープで爽やかに仕上げました。フワッと香るレモンの香りと酸味に、生クリームのコクを加えたチキンカレー。

※画像は全てイメージです。

本件についてのお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画：岡本・村岡^{おかもと むらおか}

TEL: 0823-20-1117 FAX: 0823-20-1122 メールアドレス: okamoto@kurehankyu.jp