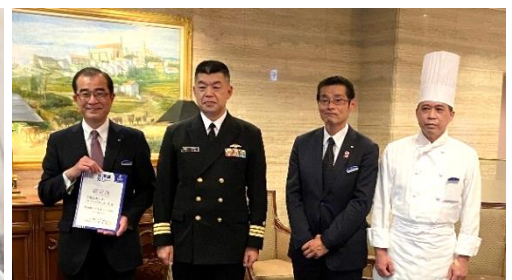


報道関係各位
ニュースリリース

2021年4月21日
株式会社呉阪急ホテル

艦長認定の「呉海自カレー」第2弾
潜水艦「いそしお」ビーフカレー
ロビーラウンジ「カスカード」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 まつうら しゅうじ 松浦 修司）では、ロビーラウンジ「カスカード」にて「呉海自カレー」の一つ、「潜水艦『いそしお』ビーフカレー」を4月9日（金）より販売中です。「呉海自カレー」は海上自衛隊・呉基地に所属する艦船等で食べられているカレーを、呉市内の飲食店で食べることができる取り組みです。同艦の調理員から直接作り方を教わり忠実に味を再現。さらに艦長から正式な認定証をいただきました。当ホテルでは2015年から護衛艦「うみぎり」の「呉海自カレー」を1階カフェダイニング「イルマーレ」でご用意しており、ホテル内で2種類のカレーを味わっていただけます。



(写真：おやしお型)

無水調理で野菜の旨みを濃縮した「潜水艦『いそしお』ビーフカレー」。温泉たまご付き。

上) 潜水艦「いそしお」の佐藤艦長より認定証をいただきました。

下) おやしお型 潜水艦「いそしお」

<概要>

- 【場 所】 1階 ロビーラウンジ「カスカード」
- 【期 間】 2021年4月9日（金）～2022年3月31日（木）
- 【提供時間】 11：30～17：00（L.O. 16：30）
- 【料 金】 1,200円（消費税・サービス料込み）
- 【特 徴】 お鍋いっぱいの千切りキャベツ・人参ピューレ・餡色に炒めた玉葱の水分のみで作る「無水調理」で仕上げるビーフカレー。野菜の甘み、旨みをぎゅっと濃縮し、隠し味にコーヒーを入れて奥深い味に。ほのかな辛さと深い味わいが特徴です。

* 「呉海自カレー」についてはこちら <https://kure-kaijicurry.com>

<お問い合わせ・ご予約> TEL：0823-20-1111（代表）

■ 呉阪急ホテルの新型コロナウイルス感染拡大防止対策はこちら

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kurehh>

※画像は全てイメージです。

本件についてお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 かみがき もりもと 営業企画／神垣・森本

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