

報道関係各位
ニュースリリース

2021年2月24日
株式会社呉阪急ホテル

「呉阪急ホテル」×「よしの味噌」タイアップ企画
呉市最古参の蔵元「よしの味噌」を使ったレストランフェア開催
2021年3月1日（月）より販売開始

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、2021年3月1日（月）よりレストラン3店舗と、地元呉市で最古参のみそ蔵元「よしの味噌」とのタイアップ企画であるレストランフェア「ホテルシェフの饗宴～季節感あふれる味と彩り～」を開催いたします。3人のシェフが、日本の伝統調味料、地元特産「みそ」を使いオリジナルメニューを考案。呉を訪れるお客様をおもてなしします。

<概要>

- 【期間】 2021年3月1日（月）～4月30日（金）
【商品名】 地元みそ蔵元「よしの味噌」×呉阪急ホテルタイアップメニュー
「ホテルシェフの饗宴～季節感あふれる味と彩り～」
【提供店舗】 1階 カフェダイニング「イルマーレ」 1,500円～
1階 日本料理「音戸 おんど」 2,000円～
14階 フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」 7,000円



粕汁みそを使ったイルマーレの一品



大吟醸 粕汁みそ（イルマーレで使用）

●よしの味噌

1917年（大正6年）創業の広島県呉市で最古参のみそ蔵元。創業以来の古き良きもの、伝統の味は頑なに守りながら、若い世代にも親しみやすい新感覚のみそ加工品に取り組みお客様の笑顔創造に寄与し、“創意工夫と遊び心”を隠し味として発酵食品の無限の可能性にチャレンジしています。



■新型コロナウイルス対策については、こちらをご参照ください。

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

本件についてお問い合わせは

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画 / かみがき もりもと 神垣・森本

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

↓↓メニュー詳細は、次のページをご覧ください。

<詳細>

◆カフェダイニング「イルマーレ」 お問い合わせ TEL：0823-20-1116（直通）

【提供時間】 11：30～20：00（L.O.）

【料 金】 単品 1,500円 セット 2,000円（スープ、サラダ、コーヒー付）

【メニュー】 ・月替わりの逸品 3月 仔牛ロース肉のブランケット 粕汁味噌仕立て
4月 瀬戸内六穀豚のスペアリブペースト焼き 粕汁味噌仕立て
・粕汁味噌を使ったひろしまハーブ鶏と海老のピザ



仔牛ロース肉のブランケット
粕汁味噌仕立て



瀬戸内六穀豚のスペアリブペースト焼き
粕汁味噌仕立て



粕汁味噌を使ったひろしまハーブ鶏と
海老のピザ

◆日本料理「音戸」 お問い合わせ TEL：0823-20-1118（直通）

【提供時間】 11：30～14：00（L.O.） 17：00～20：00（L.O.）

【料 金】 ①2,000円 ②3,500円 ③6,000円 ④8,000円

【メニュー】 ・蛤菜種味噌焼き ①瀬戸御膳、②音戸御膳の小鉢
・鱈よしの味噌焼き ③会席料理「葦」の焼き物 ※要予約
・鯛檸檬味噌焼き（よしの味噌）
④会席料理「藤」の焼き物 ※要予約



七福合わせ味噌
（音戸で使用）



蛤菜種味噌焼き



鱈よしの味噌焼き



鯛檸檬味噌焼き（よしの味噌）

◆フレンチレストラン「ベッセ・ボワール」 お問い合わせ TEL：0823-20-1115（直通）

【提供時間】 11：30～14：00（L.O.） 17：00～20：00（L.O.） ※月曜定休日（3/1は営業）

【料 金】 7,000円

【メニュー】 箸で食べるフレンチコース「クレアシオン」
・真鯛のマリネ麦こうじ味噌とバジルの香り（アミューズ料理）
・鱈のポワレ白ワインと麦こうじ味噌のクリームソース（魚料理）



真鯛のマリネ麦こうじ味噌とバジルの香り



鱈のポワレ白ワインと麦こうじ味噌のクリームソース



麦こうじ味噌
（ベッセ・ボワールで使用）

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます（「イルマーレ」はサービス料をいただいております）。
※画像は全てイメージです。

以上