



2025 年 9 月 24 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア広島



ひろしまの大地の恵みをホテルで！

「広島県産品食材応援フェア」

2025 年 10 月 1 日（水）～10 月 31 日（金）

ホテルグランヴィア広島（所在地：広島市南区松原町 1-5、総支配人：島田正義）（以下：当ホテル）は、日本 GAP 協会が定める農業生産工程管理（Good Agricultural Practice：GAP）認証を取得した、安全で持続可能な広島県産食材（以下「GAP 食材」）を使用した料理を、「広島県産品食材応援フェア」と題し、2025 年 10 月 1 日（水）から 1 ヶ月間提供いたします。



ひろしまの大地の恵みをホテルで！「広島県産品食材応援フェア」

GAP（Good Agricultural Practice）認証とは、農業生産活動において食品の安全性向上、環境保全および労働安全の確保を目的とし、生産工程ごとの実施状況や記録・点検・評価を通じて持続的な改善活動を推進する国際的にも認められた基準です。これにより、安全で安心できる農畜産物の供給とともに、環境負荷低減や適切な労働環境が保証されます。広島県では、この持続可能な農業の実現に向けて GAP 食材の活用促進と認知拡大に取り組んでいます。

この度、当ホテルもこの取組みに賛同し、館内のカフェ＆ブッフェ「ディッシュパレード」、中国料理「煌蘭苑」、メインバー「メイフラワー」の直営 3 店舗にて、地元広島で生産された GAP 食材を使用したメニューを提供します。各店舗のシェフやバーテンダーが趣向を凝らした料理やドリンクを通して、広島を訪れる国内外のゲストの皆さまに広島の豊かな大地の恵みをお届けすると同時に、館内のデジタルサイネージや店内の POP などを通じて本取組みの認知拡大に貢献してまいります。



提供概要・メニュー（一例）

【提供期間】2025年10月1日（水）～10月31日（金）

【提供店舗】

■カフェ＆ブッフェ「ディッシュパレード」

【提供時間】11:30～15:00/17:00～21:00



中原ファームのほうれん草入りオムレット

広島県産ほうれん草を使用したシェフ特製の「オムレット」をトマトソースで召しあがっていただけます。

- 中原ファームのほうれん草：水はけの良い環境で作っているため、乾燥に強く、収穫後も傷みにくいのが特徴。

- 生産者：株式会社中原ファーム



キラリモチのタブレ

広島県安芸高田産もち麦・クスクス・野菜を使用したフランス風のサラダです。色鮮やかな見た目や食感、爽やかな風味をお楽しみいただけます。

- 広島県安芸高田産特選もち麦キラリモチ：粒が大きくて、大麦特有のにおいが少ないのが特徴。

- 生産者：株式会社キラリフーズ



■中国料理「煌蘭苑」※火曜日定休

【提供時間】11:30～15:00/17:00～21:00



チンゲン菜の腐乳炒め

腐乳のまろやかなコクと程よい塩気がシャキシャキのチンゲン菜に絡み合い、やみつきになる味わいの炒め物を単品メニューで提供。

- 広島県産チンゲン菜：安芸高田市にて、徹底した施肥・防除管理を実施している安全・安心なチンゲン菜。

- 生産者：全国農業協同組合連合会広島県本部



■メインバー「メイフラワー」※日曜・月曜定休

【提供時間】17:00～23:00



世羅梨のソルティドッグ

ほどよい甘さの梨に、塩のアクセントをプラスすることで果実の甘みを引き立てる旬のカクテルを提供。

- 世羅梨：有機肥料を施用し、減農薬に努めるなど環境にやさしく市場でも評価の高い梨。

- 生産者：農事組合法人 世羅幸水農園



※写真は全てイメージです。



提供店舗について

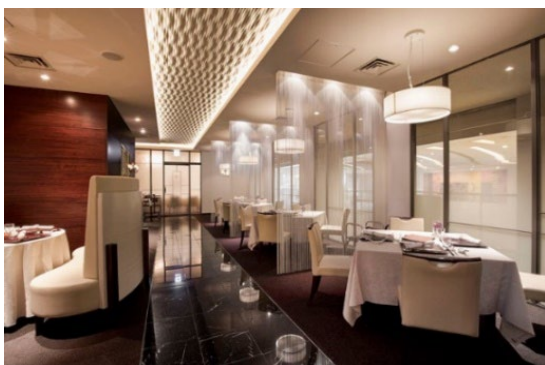
ホテルグランヴィア広島2階 カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」



明るく開放的な雰囲気の中に、自然のモチーフを取り込んだ寛ぎのスペースで出来立てのお料理がお楽しみいただけるブッフェレストラン。「出来立て！美味しい！楽しい！」をコンセプトに家族そろってお過ごしいただけるオールデイダイニングです。

- 営業時間 朝食 6:30～10:00 (最終入店)
 ランチ 11:30～15:00 (L.O 14:30)
 ディナー 17:00～21:00 (L.O 20:30)
 ■ご予約・お問合せ 082-262-1132

ホテルグランヴィア広島2階 中国料理「煌蘭苑」



広東料理をベースとした多彩なアラカルトメニューをはじめ、季節ごとの食材をチャイニーズスタイルで味わうこだわりのコースをご用意しております。プライベートでのお集まりから、大事な取引先の接待など、多様なご会食のニーズに合わせた個室でくつろぎの空間を提供します。

- 営業時間 ランチ 11:30～15:00 (L.O 14:00)
 ディナー 17:00～21:00 (L.O 20:00)
 火曜定休
 ■ご予約・お問合せ 082-262-1165

ホテルグランヴィア広島1階 メインバー「メイフラワー」



バーテンダーの洗練されたパフォーマンスと会話。世界の銘酒やオリジナルカクテルなど、大人の楽しみを揃えた贅沢な時間、身も心もゆったりとお過ごしいただける寛ぎと歓びの空間を提供します。

- 営業時間 17:00～23:00 (L.O 22:40)
 日曜・月曜定休
 ■ご予約・お問合せ 082-262-1135

ホテルグランヴィア広島について



ホテルグランヴィア広島
(JR広島駅新幹線口直結)

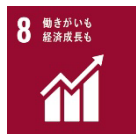
ホテルグランヴィア広島サウスゲート
(JR広島駅直上)

広島駅新幹線口と直結した「ホテルグランヴィア広島」は、ビジネスにも観光にも最適なロケーションにございます。世界遺産「厳島神社」や「原爆ドーム」へは、ホテルに隣接する公共交通機関をご利用いただけるため、ビジネスにも便利です。館内では、都会の喧騒を忘れられる落ち着いたプライベート空間で、ごゆっくりおくつろぎください。

2025年3月24日には広島駅直上(南口)に「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が開業いたしました。両館合わせて、広島地域最大級のシティホテルとして、お客さま一人ひとりに寄り添うおもてなしをご提供いたします。



JR 西日本ホテルズは、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 8 番、11 番、12 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループ



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。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。



【JR 西日本ホテルズについて】

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在 5 ブランド、13 ホテル（4,422 室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、2025 年 3 月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア広島

企画部 営業企画グループ TEL：082-262-1218（直通） FAX：082-262-3349

担当：矢野・中原 E-mail：marketing_sns@hgh.co.jp