

( 資 料 提 供 )  
平成 30 年 5 月 30 日  
課 名 東京事務所  
担 当 西邊  
電 話 03-3580-0851

( 資 料 提 供 )  
平成 30 年 5 月 30 日  
課 名 販売・連携推進課  
担 当 加藤  
電 話 082-513-3582  
内 線 3581

報道関係各位

## ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルで 「広島・瀬戸内フェア」 7月2日から2か月開催

生産者のメッセージを届け  
選ばれる食材を  
目指して! 広島県産  
応援登録制度

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルで、今年7月2日(月)から9月2日(日)まで広島のこだわり食材を活用した『広島・瀬戸内フェア』が開催されます。

広島県では、H26年度に「広島県産応援登録制度」を創設し、登録商品の県内外での販路拡大の支援を行っています。

この取組の一環として、同ホテルレストランのシェフを県内の産地に招いて生産者の拘りや思いに触れていただき、広島食材をふんだんに使ったメニューを提供いただくこととなりました。

ぜひ、貴メディアでの取材をお願いします。



### 「広島・瀬戸内フェア」の概要

#### 1 につぼん美食紀行～広島・瀬戸内フェア～

【場所】ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル  
(横浜市西区みなとみらい1-1-1)  
イタリア料理「ラ ヴェラ」(2階)

【期間】平成30年7月2日(月)～9月2日(日)

【メニュー内容】

- ランチbuffet: 瀬戸内六穀豚のロースト カットサービス、  
広島サーモンのマリネ、広島産しらすのパスタ など
- ディナーコース: 三原やっさタコのテリーヌ、三原産マナガツオのソテー トマトドレッシング添え、世羅みのり牛のグリル 広島かき美醬ソース など

**♪約40種のランチbuffetをはじめ、ディナーコース、ア・ラ・カルトには厳選された広島食材がふんだんに使用されています♪**

#### 2 瀬戸内フルーツアフタヌーンティー

【場所】ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル  
ラウンジ&バー「マリンブルー」(2階)

【期間】平成30年7月2日(月)～9月2日(日)

【メニュー内容】

- 瀬戸内レモンのマカロン他、マスカットや桃など瀬戸内産のフルーツを使ったスイーツ など

**詳しいメニューは以下のURLをご参照ください**

<http://www.interconti.co.jp/yokohama/restaurant/fair/205/>

協力: 広島県



### ◆ 取材連絡先について

- ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル『広島・瀬戸内フェア』に関すること  
マーケティング部 広報担当 川井優子【電話: 045-223-2314】
- 広島県産応援登録制度に関すること  
広島県 農林水産局 販売・連携推進課 課長 加藤伸哉【電話: 082-513-3582】

## ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル 「広島・瀬戸内フェア」で使用される広島県産食材※

### 広島県産応援登録商品

- 三原やっさタコ
- 広島サーモン
- 世羅みのり牛
- 瀬戸内六穀豚
- 広島レモン（グリーン）
- 三次ワイン TOMOE メルロー（赤）
- 三次ワイン TOMOE マスカット・ベリーA ブラッシュ（ロゼ）
- 三次ワイン TOMOE シャルドネリザーブ（白）

### その他の広島県産商品

- 大野あさり
- 大野瀬戸産ムール
- 広島産釜揚げしらす
- 三原漁業協同組合直送マナガツオ
- かき美醬（水産加工品）
- 三良坂フロマージュのチーズ3種
- みかんジュース
- 三次シャルドネ・スパークリングワイン

※メニューや使用される食材は、仕入状況等により予告なく変更される場合があります。

### 「広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい！もっと食べてほしい！」  
そんな想いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。

現在 323 商品が登録されており、登録商品の情報は、ホームページでも発信しています。

【広島県産応援登録制度ホームページ：<http://www.hiroshima-ouen.com/>】

選ばれる  
食材を目指して！  
広島県産  
応援登録商品