

～急増するインバウンドのお客様、食の多様化に対応～

**動物性食品を一切使用しないヴィーガン対応メニュー「ヴィーガン E.L.T サンド」を
アンカーホテル福山で3月18日より販売開始。**

株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表取締役 CEO：細羽雅之、以下 サン・クレア）が経営する ANCHOR HOTEL FUKUYAMA（所在地：広島県福山市、以下 アンカーホテル福山）は、2023年3月18日より、動物性食品を一切使用しない朝食メニュー「ヴィーガン E.L.T サンド」の販売を開始します。

新型コロナウイルス感染者数の減少による入国規制緩和に伴い、福山市を訪れるインバウンド旅行者も増加しています。アンカーホテル福山では、インバウンド旅行者をはじめとする宿泊客の食の多様化に対応すべく、ヴィーガン対応の新メニュー「ヴィーガン E.L.T サンド」を販売開始します。

「ヴィーガン E.L.T サンド」は、肉、卵、乳などの動物性食品を一切使用していない E.L.T サンド（E：卵、L：レタス、T：トマトをパンに挟んだものの総称）です。パンは、本商品のためにあさひベーカリー様（福山市伏見町）にお子様でも食べられる柔らかさのバゲットを開発いただきました。E.L.T サンドの味の決め手となる卵の代用として、かぼちゃ、豆腐、自家製豆乳マヨネーズ（卵



不使用) を使用し、自社でオリジナルの卵風ペーストを作りました。まるで新鮮な卵を使用したかのような鮮やかな色の見た目、コクと深みのある味は野菜との相性もよく、朝からしっかりお腹を満たします。

アンカーホテル福山では、国内外の旅行者に自分らしいスタイルで福山、瀬戸内エリアの旅をお楽しみいただけるよう、これからもお客様のご要望に寄り添ってまいります。

■ヴィーガンサンドについて

商品名：ヴィーガン E.L.T サンド

提供日時：2023年3月18日～（毎日 6:30-11:00 オーダーストップ 10:45）

販売価格：650円（税込）、ご宿泊のお客様は無料朝食の範囲内、ご宿泊以外の方もご利用可

販売数：なくなり次第当日販売終了

商品概要：動物性食品不使用のヴィーガン対応 E.L.T サンド。パンはバゲット、卵部分はカボチャ、豆腐、自家製豆乳マヨネーズを使用したオリジナルペーストを使用。

■ANCHOR HOTEL FUKUYAMA（アンカーホテル福山）について

国内外のお客様と広島・福山の文化をアンカリングする（繋いでいく）ことをコンセプトとして、2018年12月に広島県福山市に開業したホテル。中古ワンルームマンションからのコンバージョン、地域企業とのコラボレーションが、大きな特徴。「デニム」や「鉄」、「船具」といった地域コンテンツを取り入れた空間で、広島・福山の新しいデザインと文化に触れていただける街の“サロン”を目指し、地元客と観光客の新しいコミュニケーションの場を提供しています。第5回 福山ブランド認定済み。

所在地：福山市城見町 1-1-10 / 電話番号：084-927-0995 / 公式 HP：<https://anchor-hotel.jp/fukuyama/>

<本リリースに関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 東携帯：080-5232-0821 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）