

ANCHOR HOTEL FUKUYAMAにて10月8日より

池口精肉店 福山駅前店オープン記念コラボレーション企画「国産黒毛和牛ドッグ」販売開始！

～ 限定100食！お肉の美味しさが際立つ贅沢ホットドッグの登場！～



株式会社サン・クレア(本社:広島県福山市、代表取締役社長:細羽雅之)が経営する ANCHOR HOTEL FUKUYAMA (所在地:広島県福山市、支配人:加古一之、以下 アンカーホテル福山)にて、10月8日より、有限会社池口精肉店(所在地:福山市新涯町、代表:池口章人、以下 池口精肉店)の新店オープンを記念した特製ホットドッグ「国産黒毛和牛ドッグ」の数量限定販売を開始いたします。

2018年12月のオープンから、アンカーホテルの朝食といえば、池口精肉店×ザ・スタンダードベーカリーのコラボホットドッグ「アンカードッグ」！池口精肉店のジューシーなソーセージと、ザ・スタンダードベーカリーのこだわりパンという夢の競演が多くのお客様を虜にしてきました。「今まで食べたどんなホットドッグよりおいしかった！」「ソーセージのパキパキ食感、噛んだ瞬間にあふれる脂に感動した！」「これが楽しみで予約をした！」など、嬉しいお声もたくさんいただいております、アンカーホテルの代名詞のひとつでもあります。そしてこのたび、10月8日の池口精肉店の福山駅前店2F焼肉店オープン(福山市伏見町)に合わせ、アンカーホテルでも同日より100本の数量限定でオープン記念特製ホットドッグ「国産黒毛和牛ドッグ」(宿泊者無料、外来客はドリンク付1,300円)を販売することとなりました。きっかけは、両社広報担当者の雑談。お客様に美味しいお肉を通して、喜びと驚きをお届けしたいとの思いから盛り上がり、商品開発に至りました。お肉部分は、池口精肉店が厳選した国産黒毛和牛のモモ・カタを使用することで、ジューシーさを保ち、脂身もしつこくありません。さらに、甘辛の特製のタレで味付けることで和牛の存在感を引き立てました。これらを地元産野菜と共にザ・スタンダードベーカリーの全粒粉コッペパンに挟んだ本商品は、試食した誰もが悶絶するおいしさです。わたしたちは、これからも、福山のみにとどまらず、しまなみ、瀬戸内のものづくりの魅力を、自分たちらしい表現方法で地元企業と共にアンカーホテルから発信し続けてまいります。

■「国産黒毛和牛ドッグ」について

販売場所：ANCHOR HOTEL FUKUYAMA 1階バー

販売時間：6：30～11：00（ラストオーダー10：45）

販売期間：2021年10月8日～限定100本無くなり次第終了

販売価格：1,300円（税込／ドリンク付）※ご宿泊のお客様は無料

■有限会社池口精肉店とは



1982年創業の精肉店。黒毛和牛、国産豚肉、国産若鶏など厳選された国産肉をはじめ、それらを素材としたハム・ソーセージなどの食肉加工品、コロッケや焼き鳥などの惣菜を製造販売している。「おいしい食は明日への希望」という言葉を掲げ、妥協なく肉と向き合い続けている。看板商品であるミンチカツは「全国あげあげサミット2016」の優勝商品。2021年10月8日、福山駅前店（福山市伏見町1-16）の2階部分を焼肉店としてオープン。「食」を通じてお客様にできることは何かを考え続け、創業からのこだわりである「和牛」のおいしさを提供し喜んでもらえる場所を目指す。

本社所在地：広島県福山市新涯町5-31-39

電話番号：084-953-9799

公式 HP：<https://ikeguchi-meat.jp/>



■ANCHOR HOTEL FUKUYAMA（アンカーホテル福山）とは



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/>

<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）