

2023年7月14日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

同時に巡ることのできないエリアの醸造所、計8カ所が集結！**広島&京都クラフトビール博覧会開催****～京都観光への機会をつくる抽選会も実施～**

ホテルグランヴィア広島（広島市南区、代表取締役社長：島田 正義）は、2023年8月27日（日）に広島と京都のクラフトビールと、ホテルシェフの料理を楽しむ食のイベント「広島県&京都クラフトビール博覧会」を開催いたします。当日は、広島から5社、京都から3社の計8醸造所による15種以上の樽生ビールが集結。通常、一日では周遊することのできない醸造所のクラフトビールを飲み比べて楽しんでいただきます。

クラフトビール博覧会は、グループホテルのホテルグランヴィア京都で過去2回実施。クラフトビールを楽しみながら様々な醸造所の方と直接話せる機会として毎回好評をいただいているイベントです。今回、広島と京都の観光産業の発展を目的に締結された「ひろし・みやこ同盟 ※¹」に賛同し、地域共生を推進するJR西日本グループのイベントとして、当ホテルでも開催が実現いたしました。両地域で多数ある共通点の一つ「食」にスポットを当て、新しい食文化である地域特有のクラフトビールを主役に、ホテルシェフが考案したビールに合う広島と京都の料理をご用意いたします。さらに、京都観光へ行ききっかけ作りとして、会場ではホテルグランヴィア京都のペア宿泊券等が当たる抽選会の実施や、京都の旅の魅力を紹介するコーナーなども設置いたします。

また、ホテルグランヴィア京都においても、8月14日（月）に同イベントを開催。互いの食文化・観光の発展につなげることを目的としています。



クラフトビールイメージ

※¹ ひろし・みやこ同盟とは、持続可能な観光地の実現に向けて、広島と京都の観光需要の回復および、観光産業の発展等に寄与することを目的に広島県観光連盟と京都市観光協会とで締結された連携協定です。

NEWS RELEASE

<イベント概要>

【開催日時】2023/8/27（日）11:00～15:00（最終入場 14:30）

【開催場所】ホテルグランヴィア広島 4F 宴会場「悠久の間」

【販売価格】前売券 6,000 円 / 当日券 6,500 円（税サ込）

利用券 8 枚（8GV：8 グランヴィア）、抽選券 1 枚付き

【お問い合わせ】082-262-1102（ホテルグランヴィア広島 宴会予約係直通 10:00～17:00）

【会場のご利用】完全チケット制

前売券もしくは当日券と引き換えで、会場でのご飲食に使える**利用券 8 枚**を、当日受付にてお渡しいたします。“GV（グランヴィア）”は利用券の通貨単位となり、ビールは 1 杯 1GV、料理は 1GV～4GV にてお楽しみいただけます。当日、利用券の追加販売もごございます。

<参加醸造所 一覧>

広島醸造所 5社

- ・MIYAJIMA BREWERY（廿日市宮島町）
- ・Session's Brewery（広島市中区）
- ・HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING（広島市中区）
- ・広島北ビール（広島市安佐北区）
- ・しまなみブルワリー（尾道市）

京都醸造所 3社

- ・丹後王国ブルワリー（京丹後市）
- ・CRAFTBANK（福知山市）
- ・ことことビール（木津川市）

<抽選会 概要「ホテルグランヴィア京都 ペアご宿泊券」等が当たる！>

イベントでの催しとして実施する抽選会では、京都観光のきっかけになる景品をご用意いたしました。1 名さま 1 枚ずつの抽選券を利用し、以下 3 つの抽選会よりお好みの抽選会に参加いただけます。

～当日選べる 3 つの抽選会～

1. 「ホテルグランヴィア京都ペアご宿泊券」が当たる！抽選会（1 組）
2. 京都観光周遊ペアチケット「地下鉄・バス 1 日券」が当たる！抽選会（3 組）
3. 京都サンガ F.C. 「サッカー観戦ペアチケット」が当たる！抽選会（1 組）

<その他>

- ・京都の旅の魅力紹介コーナーを設置（観光案内・パンフレット配布）

NEWS RELEASE

<料理について>



料理イメージ

クラフトビールと料理の組み合わせ「ペアリング」にこだわり、個性豊かなクラフトビールそれぞれに合う料理を考案しました。麦芽をつかうなどクラフトビールに関わりの深いメニューや、京都食材を使用した料理、ホテルらしいローストビーフなど、多数の料理を屋台形式でお楽しみいただけます。また、先着順で整理券を配り、瀬戸内産のあさりやムール貝などを使用したトマトショートパスタ「瀬戸内プッタネスカ」をご提供いたします。

さらに、ホテルグランヴィア広島の総料理長と、ゲストとして登場するホテルグランヴィア京都の総料理長の2名が、一品ずつスペシャルメニューをご用意いたします。

<シェフについて>



ホテルグランヴィア広島 総料理長 蔵光 慎司

1990年入社。カフェ&ブッフェ、ステーキハウス、宴会洋食の料理長を務める。グループホテルでの経験を経て、2023年7月総料理長に就任。広島の食材に対しての拘りと思いは誰よりも熱く、郷土をアピールする料理を作り続ける。



ホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木 健一

2003年第37回ピエール・タタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン第1位、同年の世界大会では第3位に入賞。2004年世界料理オリンピック銀メダル受賞。2019年、ホテルグランヴィア広島の総料理長に就任。2022年6月にホテルグランヴィア京都の総料理長に就任。

主催：ホテルグランヴィア広島

後援：西日本旅客鉄道株式会社、広島県観光連盟、京都市観光協会、株式会社カナデル



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11番、12番に貢献するものと考えています。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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「Clean & Safety」について】

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。



■リリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア広島
企画部企画グループ TEL：082-262-1218（直通） FAX：082-262-3349
担当：藤村 亜澄 E-mail: a_fujimura@hgh.co.jp

株式会社ホテルグランヴィア広島
〒732-0822 広島県広島市南区松原町1-5 TEL: 082-262-1111(代表) FAX: 082-262-4050
<https://www.hgh.co.jp>