



OK!!広島通信

(おいしいけえ、ひろしま)

不定期発行 Vol.8

広島県は、「ひろしまは美味しさの宝庫」という印象を浸透させるため、県外に向けて広島の多彩な食の魅力を発信するプロジェクト、「OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)」を展開中です。

この度、「品川プリンスホテル」(東京都港区)と「DRAWING HOUSE OF HIBIYA(ドローイングハウス・オブ・ヒビヤ)」(東京都千代田区)が、広島まで訪れ、選りすぐった食材等を使い、広島フェアを開催してください。これまでにない新たな「広島のおいしい!」を味わってください。

品プリグルメ紀行～広島・瀬戸内フェア～(9/1～11/30)

広島×ホテルならではのアレンジメニュー

総料理長の安孫子明由(あびこ あきよし)氏を中心に、レストランの料理長やバーテンダーの方々が広島を訪れ、酒蔵や名産を育む方々との交流を重ねて選び抜かれた食材を、それぞれの感性と技でメニューに昇華させていただきました。

特に、広島が誇る「日本酒」の魅力にも焦点をあてたアレンジメニューは、酒蔵が受け継いできた伝統の技をソースやアイスなどに取り入れ、その香りや旨みを幅広いお客さまにお楽しみいただけます。

また、中国料理 品川大飯店では、OK!!広島コラボメニューが提供される予定です。

広島・瀬戸内のおいしい!で、FUN なひとときを過ごしなさいね!

●日本酒のアレンジメニュー(DINING & BAR TABLE 9 TOKYO)

- ・3種の日本酒利きアイス
- ・賀茂泉 純米梅酒のデザート

●OK!!広島コラボ秋メニュー(中国料理 品川大飯店)

当メニューを注文された方に、OK!!広島オリジナルステッカーをプレゼント

※9/11より先着順でのお渡しとなります(なくなり次第終了)

- ・OK!!広島つけ麺
- ・OK!!鯛の広島産 お米(マイ) ポークと広島菜の蒸し物

●参加店舗

LUXE DINING HAPUNA / 中国料理 品川大飯店 / 和ビストロ いちよう坂 / DINING & BAR TABLE 9 TOKYO

コーヒーラウンジ マウナケア / プーランジュリーシナガワ / 味街道 五十三次

▶ 詳細 https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/plan/special/hiroshima_setouchi_2025/



広島の魅力発信する看板がお出迎え

品川駅から品川プリンスホテルに向かう途中の外壁には、瀬戸内の島々やしまなみ海道、日本酒等、広島らしさを伝えるデザインの看板を設置し、皆様をお出迎えされています。ぜひ御覧ください!



Featured Terroir "広島"(9/1～11/30)

ドローイングの方々が旅で訪れた生産者の皆様、携わった広島県の人々に感謝し、広島県の魅力をもドローイングならではのメニューにアレンジされました。瀬戸内海と中国山地の豊かな自然により育まれた、広島県産の食材をふんだんに使用。Featured Terroir "広島"で、広島のおいしい!を再発見してください!

●主なメニュー

- ・広島県産 芸北サーモン 菊芋 パセリ
- ・広島県産 比婆牛 にんにく もち麦
- ・広島 本日鮮魚のポワレ レモンバターソース 等

▶ 詳細 <https://drawing.restaurant/news/article.php?id=14464>



コラボしてくださる企業様などを募集中。コラボメニューやロゴ使用の申請は、特設サイトを御確認ください。

ぜひ一緒においしい!で盛り上げましょう。お待ちしております! <https://ok-hiroshima.jp/>

【問合せ先】広島県観光課 食の魅力推進担当(電話:082-513-2423)