



#### 資料提供

令和8年8月6日

課名：観光課

担当：木津

内線：2420、電話：082-513-2420

## 京都高島屋 S.C.×OK!!広島 「瀬戸内レモン香るひろしまハーブ鶏フェア」開催！

【開催期間：令和8年8月7日（金）～17日（月）】

広島県は、「ひろしまは美味しさの宝庫」とあるというブランドイメージを向上させるため、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）」（以下、「OK!!広島」）を展開中です。

この度、京都高島屋 S.C.と「OK!!広島」が連携し、「瀬戸内レモン香るひろしまハーブ鶏フェア」を開催します。フェアメニューをご注文された方へ、先着 1,000 名様に「OK!!広島」ステッカーをプレゼントします。

また、8月8日（土）、9日（日）の2日間限定で、広島の魅力を発信するブースを設置し、「OK!!広島」グッズ等が当たるガラポン抽選会を実施します。

多くの方が訪れていただけるよう周知への御協力と取材をお願いいたします。

### <フェア概要>

- 1 名称 瀬戸内レモン香るひろしまハーブ鶏フェア
- 2 期間 令和8年8月7日（金）～17日（月）
- 3 場所 京都高島屋 京回廊（7F）、T8（B1、1F、4F）
- 4 内容 期間限定でひろしまハーブ鶏や広島県産のレモンを使用した特別メニューの提供
- 5 メニュー（例） ※詳細は、別添のチラシをご覧ください。

○ハーブ鶏のからあげ  
（八起庵）



○青春レモネード  
（ぎょうざ歩兵）



○あじま×とびしまレモンゼリー  
（葦島珈琲）



### 6 PR イベント

広島の魅力を発信するため、次のとおり PR イベントを実施します。

- ・日時 8月8日（土）、9日（日）11時～ ※2日間限定、無くなり次第終了
- ・場所 7F ダイニングガーデン 京回廊「光の庭」
- ・内容 HIT 広島観光大使「ひろくま」との記念撮影 ※8月8日（土）のみ  
OK!!広島グッズ等が当たるガラポン抽選会



### ■「OK!!広島（おいしいけえ、ひろしま）」

「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指した「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、首都圏等の県外の皆さまにひろしまの食資産・食体験の認知を広げるとともに、広島県内の盛り上げりを"更に"高めることを目指し、令和7年6月17日より展開しています。

「OK!!広島」特設サイト URL：<https://ok-hiroshima.jp/>



〈OK!!広島特設サイト〉



広島県  
×  
京都高島屋 S.C.  
後援：広島県

瀬戸内の恵みが育む、おいしい広島を京都で。

# 瀬戸内 レモン 香る ひろしま ハーブ鶏 フェア

8/7(金)~17(月)

京都ワイナリー  
醸造ワインで  
漬け込んだ  
ひろしまハーブ鶏の  
から揚げ 1,480円

鶏もも肉を自家製赤ワインとにんにくで漬  
け込み、鶏むね肉は自家製白ワインに漬  
け込み、生姜醤油風味に仕上げました。

ワイナリー、レストラン、お酒ショップ

**T8 [B1]** 京都ワイナリー 四条河原町醸造  
提供時間/終日(15:00~17:00を除く)



ひろしまハーブ鶏の中華風からあげ  
ひろしまハーブ鶏のからあげを、  
もも肉は油淋鶏風に、  
むね肉は  
チリソースで  
味付けしました。

**T8 [B1]** 餃子専門店  
ぎょうざ歩兵  
提供時間/終日



ハーブ鶏のからあげ定食  
1,408円  
ハーブ鶏のももとむねを  
使用したからあげ  
定食 とんかつ  
**京都 豚牛-TONGYU-**  
提供時間/終日

**T8 [B1]**



ひろしまハーブ鶏の  
から揚げ  
2,640円  
ひろしまハーブ鶏を当店オリ  
ジナルのスパイスで一晩マリ  
ネし、ジューシーなから揚げ  
に仕上げました。

仏蘭西料理  
萬養軒 **京回廊 [7F]**  
提供時間/終日

ひろしまハーブ鶏の  
唐揚げ甘酢餡かけ  
1,320円

中華料理、スイーツ  
糖朝 **京回廊 [7F]**  
提供時間/終日



ハーブの効果で臭みがなく、  
外はパリッと中はやわらかく  
ジューシーな唐揚げに、  
甘酢餡を絡ませました。

各日  
10食  
限定

## ひろしまハーブ鶏の ごちそうメニュー

ハーブを配合した専用飼料で育てた  
ひろしまハーブ鶏。クセが少なく、  
やわらかな旨みの特長です。  
各店自慢の一皿で、そのおいしさを  
ご堪能ください。



ひろしまハーブ鶏の天ぷら  
380円  
ひろしまハーブ鶏の天ぷらをセットではなく  
単品で楽しめるようにしました。  
カレーうどん・うどん・丼  
京のカレーうどん 味味香 **T8 [B1]**  
提供時間/終日



天ぷら  
**京回廊 [7F]** 天ぷら 新宿 つな八  
提供時間/終日

ひろしまハーブ鶏天  
丼たれ、さんしょうで  
990円  
ひろしまハーブ鶏の  
もも肉を胡麻油で  
旨味を閉じ込めて。  
甘辛い天丼のたれ  
と山しょうで、お酒も  
ごはんもすすみます。

各日  
15食  
限定

ひろしまハーブ鶏の香草パン粉焼き  
夏野菜のグリルを添えて  
~ハーブとアンチョビのグリーンソース&  
ぎゅっと煮詰めたバルサミコソース~  
セット(サラダ・パン付き) 2,800円  
単品 2,000円  
香ばしく焼き上げたひろしまハーブ鶏に、  
彩り豊かな夏野菜を添えて、  
ハーブ香るグリーンソースと濃厚な  
バルサミコソースでお楽しみください。

イタリア料理  
**京回廊 [7F]** アルポルト カフェ  
提供時間/終日



チーズチキンカツ  
1,720円  
むね肉を使用したチキンカツに  
トロトロのチーズとトマトソースを  
組み合わせました。  
洋食・スウィーツ  
**京回廊 [7F]** グリルキャピタル 東洋亭  
提供時間/終日

期間中先着  
1000名様  
限定

フェアメニューを  
ご注文頂いた方へ、  
「OK!!広島」ステッカーを  
プレゼント!  
※なくなり次第終了と  
なります。



〈ひろしまハーブ鶏〉  
飼料にはハーブ(ローズマ  
リー、タイム、セージ、オレ  
ガノ)、鶏の腸内細菌を整  
えると言われる生菌剤(枯  
草菌)を加えた専用飼料を  
与え、健康に育て鶏独特の  
クセが少ない食べやすい鶏  
肉です。



各日  
15食  
限定

このマークが  
ついた商品には  
瀬戸内レモンが  
ついてきます!

## ひろしまハーブ鶏の 旨みあふれる唐揚げ

外はカリッと、中はジューシー。  
ひろしまハーブ鶏ならではのやわらかな肉質と  
豊かな旨みを、食べ応えのある唐揚げでお楽しみください。

7階  
ダイニング  
ガーデン

京回廊

T8 [B1]  
エキチカダイニング



フェアメニュー以外のお食事、お楽しみいただけます。  
※品数に限りがございますので売切れの際は、ご容赦ください。※価格は消費税を  
含む総額にて表示しております。※写真はイメージです。※商品に含まれるアレルギー  
物質につきましては各店舗におたずねください。※仕入れ状況や都合により掲載メ  
ニューの提供時間、内容の変更または中止となる場合がございます。詳しくは京都高島  
屋S.C.のレストラン・カフェHPをご覧ください。  
詳しくはこちら▶





期間中先着  
1000名様  
限定

フェアメニューを  
ご注文頂いた方へ、  
「OK!!広島」ステッカーを  
プレゼント!  
※なくなり次第終了と  
なります。

瀬戸内の恵みが育む、おいしい広島を京都で。

# 瀬戸内 レモン 香る ひろしま ハーブ鶏フェア

8/7(金)~17(月)

広島県  
×  
京都高島屋S.C.  
後援：広島県

## 〈瀬戸内レモン〉

瀬戸内レモンスカッシュ  
500円

瀬戸内レモンの中でも、緑色の「グリーンレモン」は、黄色いレモンよりも果汁が少なく、より爽やかな酸味と強い香りが特徴の期間限定品です。



広島県産レモンの豊かな風味を活かしたレモネードベースを使用した、期間限定のレモンスカッシュ。レモンの爽やかな香りと炭酸のすっきりとした飲み心地が楽しめる、暑い季節にぴったりの一杯です。

カフェ/グリーンショップ

(THISIS)NATURE

提供時間/終日

T8  
[1F]

瀬戸内レモンの  
レモネード  
500円

瀬戸内レモンを使用した、  
すっきり爽やかな一杯。

定食 とんかつ

京都 豚牛-TONGYU-

提供時間/終日

T8  
[B1]



涼しげな青いゼリー入りの  
爽やかなレモネード。

甘酸っぱく爽やかな、  
夏にぴったりの  
レモネード。

初恋レモネード(左)  
青春レモネード(右)  
各500円

餃子専門店  
T8  
[B1] ぎょうざ歩兵  
提供時間/終日

瀬戸内レモンを使用した  
レモネードを  
お楽しみください。

広島県産レモンの爽やかな香りと  
みずみずしい果実感を味わえるレモネード。  
国産甜菜糖のみで仕上げた、  
素材の魅力を引き立てる  
やさしい味わいです。

レモネードに、  
特別なアレンジを  
添えて。

レモネードの新しいカタチ。  
食感を楽しむ「ゼリー」、  
爽快に弾ける「スパーク」。  
それぞれの逸品を、  
ぜひご賞味ください。

あしじま × とびしま  
レモンゼリー  
690円

カフェ  
T8  
[4F] 葦島珈琲  
提供時間/終日

広島県産レモンと国産甜菜糖  
だけで丁寧に仕上げた、とび  
しま柑橘工房のレモネードを使用  
した自家製レモンゼリーです。



京スパーク  
「檸檬(れいそう)」  
860円

京都ワイナリーで醸造した「甲州オレンジ」に「広島のレモネード」と「炭酸水」をブレンドし、スパークリングワイン仕立てにした夏にピッタリのAlc.2.8%の低アルコールドリンクです。

ワイナリー、レストラン、お酒ショップ

京都ワイナリー 四条河原町醸造

提供時間/終日

T8  
[B1]



8/8(土)・9(日)  
11:00~

7F ダイニングガーデン 京回廊光の庭

広島の魅力を発信するPRブースを開催。  
ガラポン抽選会など、楽しい参加型企画を  
ご用意しています。

7階  
ダイニング  
京回廊  
ガーデン

T8 [B1]  
エキチカダイニング

EAT

8  
Eイト

フェアメニュー以外のお食事、お楽しみいただけます。  
※品数に限りがございますので売切れの際は、ご容赦ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※写真はイメージです。※商品に含まれるアレルギー物質につきましては各店舗におたずねください。※仕入れ状況や都合により掲載メニューの提供時間、内容の変更または中止となる場合がございます。詳しくは京都高島屋S.C.のレストラン・カフェHPをご覧ください。

詳しくはこちら▶

