



G7広島サミットを契機に広島の食の魅力でグルメ旅行需要を創出する「Eatrip HIROSHIMAキャンペーン」をスタート！

～【第一弾】広島県と航空・鉄道関連6社が連携して推進～

第一弾プレゼントキャンペーンでは広島の代表ホテル6社の特別料理が対象

広島県では、県産農林水産物の販路・消費拡大を目的に、今年5月に開催されたG7広島サミットを契機に、県の多彩な食資産を多様な主体と磨き上げるとともに、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクト(以下、「本プロジェクト」)を推進しています。

この度、本プロジェクトの一環として、広島の食の魅力でグルメ旅行需要を創出する「Eatrip HIROSHIMA キャンペーン」(以下、「本キャンペーン」)を2023年7月14日(金)よりスタートします。

本キャンペーンは、G7広島サミットで各国首脳陣が舌鼓を打った広島の食の魅力を目的の一つとした旅行客の増加に向けて、「広島の美味しい」を体験して素敵なプレゼントが当たるキャンペーンを計4回にわたって展開します。



第一弾となるプレゼントキャンペーンは、広島の代表ホテル6社(ANAクラウンプラザホテル広島、グランドプリンスホテル広島、広島エアポートホテル、バツセル福山ニューキャッスルホテル、ホテルグランヴィア広島、リーガロイヤルホテル広島)と航空・鉄道関連6社(ANA、JAL、スプリング・ジャパン、JR西日本、広島国際空港、広島電鉄)、広島県が連携して推進します。広島の代表ホテル6社の特別料理(特別料理付き宿泊プラン・旅行商品を含む)をご注文いただいたお客様を対象に、2023年7月14日(金)から同9月14日(木)にかけて実施します。

Eatrip HIROSHIMAキャンペーン概要

目的	G7で各国首脳陣が舌鼓を打った食の魅力がある広島で、食を目的の一つとした旅行者の増加につなげる。
実施期間	2023年7月14日(金)～2024年2月末まで(予定)
内容	「広島的美味しい」を体験して素敵なプレゼントが当たるキャンペーンを計4回に渡って実施。 <キャンペーンスケジュール> 第一弾：ホテル食(2023年7月14日～同9月14日) 第二弾：瀬戸内さかな料理(2023年9月15日～同11月9日) 第三弾：coming soon 第四弾：coming soon
特設サイト	キャンペーンの詳細につきましては順次、下記特設サイトにてご案内してまいります。 特設サイト： https://oishii.hiroshimakensan.org/eatrip/ 公式SNSサイト：<Facebook> Eatriphiroshima



特設サイト



Facebook

▼第一弾プレゼントキャンペーン概要

趣旨	広島の代表ホテル6社と航空・鉄道関連6社が連携して、グルメ旅行需要喚起のキャンペーンを合同推進。
実施期間	2023年7月14日(金)～9月14日(木)
内容	広島代表ホテル6社が用意する広島県産食材を使用した特別料理(特別料理付き宿泊プラン・旅行商品を含む)をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な商品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。
参加方法	対象となる特別料理又は対象宿泊プラン・旅行商品をご注文/ご予約後、レストランでのお食事の会計時またはホテルへのチェックイン時にもらえるQRコードから所定の応募フォームにアクセスして応募いただけます。



プレゼント内容	【スプリング ジャパン賞】 【予定】東京(成田)ー広島往復航空券(1組2名様分) 【おいしい! 広島賞】 比婆牛詰め合わせ(5名様) 広島自慢の旬野菜スペシャルBOX(5名様) 【Wチャンス賞】 惜しくも当選しなかった方には、サミット関連イベントで提供された商品をご用意!(30名様)
---------	---

第一弾プレゼントキャンペーンの参加対象料理



ANAクラウンプラザ広島

住所: 広島市中区中町7-20 TEL: 082-241-1111

対象料理写真



【対象レストラン】

オールデイダイニング フリュティエ

【対象料理】

①広島熟成どりのバロンティン 大長ナスのフォンダン生姜の香り

②広島元気野菜をいっぱい詰め込んだ和風テリーヌ

府中もろみ味噌を添えて

③瀬戸内六穀豚のテット・ド・フロマージュ高原野菜のピクルスを添えて

④チチヤス牛乳で作ったリコッタチーズと広島レモンのコンフィチュールグジェールに詰め込んで

※9月からは料理内容が変更となります

【使用する広島県産食材】

大長ナス、レモン、瀬戸内六穀豚、広島熟成どり、チチヤス牛乳、府中もろみ味噌

【上記料理が堪能できるビュッフェ情報】

ビュッフェ名: Summer Buffet ~夏祭り~ Discover Hiroshima

ディナーbuffet料金

平日: 大人 ¥4,000 / 小学生 ¥2,000 / 幼児(4~6才) ¥1,200

土日祝: 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,300 / 幼児(4~6才) ¥1,200

提供期間: 2023年7月1日(土)~同8月31日(木)

【コース付プランのご予約先】

ビュッフェ
詳細情報



ホテル
(宿泊プランのみ)



ANA



キャンペーン対象ホテル
を検索ください



グランドプリンスホテル広島

住所: 広島市南区元宇品町23-1 TEL: 082-256-1111

対象料理写真



【対象レストラン】

スカイラウンジ トップ オブ ヒロシマ

【対象料理】

広島サーモンのマリネ活け帆立貝のコンフィ

アスパラガスシャルロットとクリームエディブルフラワーの庭園風

【使用する広島県産食材】

広島サーモン

【コースのご予約先】

【上記料理が堪能できるコース情報】 ※別途、席料必要 ※8~40名様まで

コース名: Social Dinner arrange~社交夕食会アレンジメニュー

1名様 ¥50,000-

コース名: Session 1 Working Lunch arrange~ワーキングランチアレンジメニュー

1名様 ¥30,000-

提供期間: 2023年7月7日(金)~2024年3月31日(日)

詳細はこちらまで



第一弾プレゼントキャンペーンの参加対象料理



広島エアポートホテル

住所:三原市本郷町善入寺64-25 TEL: 0848-60-8111

Hiroshima Airport Hotel

【対象施設】

フォレストヒルズガーデン「コテージ」

【対象料理】

安芸津産牡蠣“かき小町”のコンフィフюмеとブランマンジェのテリーヌ

広島レモンのコンフィチュール添え

【使用する広島県産食材】

プチトマト、ほうれん草、パピーリーフ、レモン、観音ねぎ、牡蠣、レモンジュエリー

対象料理写真



【上記料理が堪能できる宿泊プラン情報】

プラン名: プライベートコテージで楽しむ

シェフ出張フルコースプラン

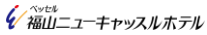
価格: おひとり様 ¥45,000(税込)

※2名様～

提供期間: 提供期間:2023年8月上旬～2024年3月頃(予定)

【コース付プランのご予約先】

ホテル
(宿泊プランのみ)



バッセル福山ニューキャッスルホテル

住所:福山市三之丸町8-16 TEL: 084-922-2121

【対象レストラン】

フレンチレストラン ロジェ

【対象料理】

広島県産穴子の三次ワイン煮込み 狩留家なす

【使用する広島県産食材】

狩留家なす、穴子、三次ワイン

対象料理写真



【上記料理が堪能できるコース情報】

コース名: HIROSHIMAグルメコース

価格: ¥9,900

提供期間: 2023年7月14日(金)～同10月31日(金)

【コース付プランのご予約先】

ホテル
(宿泊プランのみ)



ANA



日本旅行



キャンペーン対象ホテル
を検索ください

コース
詳細情報



第一弾プレゼントキャンペーンの参加対象料理



HOTEL GRANVIA
HIROSHIMA

ホテルグランヴィア広島

住所：広島市南区松原町1-5 TEL：082-262-1111

対象料理写真

【対象レストラン】

中国料理 煌蘭苑

【対象料理】

- ①瀬戸内六穀豚、広島菜漬入り焼売
- ②三原やっさタコ、女鹿平香り舞茸、音戸ちりめんの蓮の葉包みご飯

【使用する広島県産食材】

瀬戸内六穀豚、三原やっさタコ、女鹿平舞茸、広島菜漬、音戸ちりめん



【上記料理に関する情報】

提供期間：2023年7月14日(金)～同8月31日(木)

【コース付プランのご予約先】

詳細はこちらまで

ホテル
(宿泊プランのみ)

ANA

JAL

日本旅行



キャンペーン対象ホテル
を検索ください

キャンペーン対象ホテル
を検索ください



リーガロイヤルホテル
広島

リーガロイヤルホテル広島

住所：広島市中区基町6-78 TEL：082-502-1121

対象料理写真

【対象レストラン】

レストラン シャンボール

【対象料理】

広島サーモンのミ・キュイ 海・山・大地の恵み

【使用する広島県産食材】

広島サーモン、レモン、わけぎ、やまのまんなかだマイクロリーフ、青パパイア、祇園パセリ、森崎農園のバジル、牛乳、牡蠣、味噌



【上記料理が堪能できるコース情報】

コース名：Histoire_イストワール

価格： ¥15,307

提供期間：2023年8月1日(火)～同10月3日(火)

【コース付プランのご予約先】

ホテル
(宿泊プランのみ)

ANA

JAL

コース
詳細情報



キャンペーン対象ホテル
を検索ください

キャンペーン対象ホテル
を検索ください

【おいしい！広島 プロジェクトとは？】

本事業の目的は、G7広島サミットの開催を契機として、県の多彩な食資産を、多様な主体と磨き上げるとともに、情報発信することで県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることです。

「広島は、おいしい！」と県内外、そして海外へ向けて認知が高まることで、県民も誇りをもって来広するお客様を迎え入れていくことを目指し、ALL広島で広島県産農林水産物を盛り上げていきます。

「おいしい！広島」プロジェクトの全体像

