

資料提供	資料提供
令和6年10月31日	令和6年10月31日
課名：農業技術課	課名：販売・連携推進課
担当：浅岡	担当：諫山（いさやま）
電話：内線 3584	電話：内線 3582
ダイヤル：082-513-3585	ダイヤル：082-513-3582

報道関係者各位

ホテルグランヴィア広島にて 「農業者のSDGsを応援するGAPフェア」を開催！ ～農業者のSDGsを応援するGAP認証食材を使用した料理を提供します～ 令和6年11月1日(金)～30日(土)

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島プロジェクト」を推進し、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、SDGsの達成につながるGAP認証を推進しております。

この度、ホテルグランヴィア広島のレストラン3店舗にて、**広島県産GAP認証食材の「アイミトマト」、「ルンビニ農園の小松菜」、「広島県産チンゲン菜」、「食べてみんないわしらの作った東城米コシヒカリ」**を使用した料理が令和6年11月1日(金)から11月30日(土)まで提供されます。

県民をはじめ多くの方々に、県産GAP認証食材を使用した料理をご賞味いただき、魅力ある広島の食を知っていただきたいので、是非取材いただきますようお願いいたします。

農業者のSDGsを応援するGAPフェア概要

- 開催期日
令和6年11月1日(金)～30日(土)
- 開催場所
ホテルグランヴィア広島(広島市南区松原町1-5)
- 提供店舗
カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」：ランチ、ディナー
日本料理「瀬戸内」：朝食、ランチ、ディナー
中華料理「煌蘭苑」：ランチ、ディナー
- 使用されるGAP認証食材

○アイミトマト

生産者：有限会社グリーンファーム沖美

果肉はしっかりと肉厚で噛みしめるごとに口の中にジューシーなおいしさが広がるミディトマトです。

肥料は広島県産のカキ殻からできたカルシウムイオン水を散布しています。



○ルンビニ農園の小松菜

生産者：ルンビニ農園

産地の水と気候が育て上げた立派な小松菜です。

スタッフの衛生管理や労働安全の意識が高く、安全安心には細心の注意を払って栽培しています。



○広島県産チンゲン菜

生産者：JAひろしま チンゲンサイGAPチーム

安芸高田市にて、JAの栽培暦にもとづき、徹底した施肥・防除管理を実施している安全・安心な商品です。

鮮度管理をしっかり行い、「おいしさ」を実現しています。



○食べてみんさいわしらの作った東城米コシヒカリ

生産者：株式会社藤本農園

東城米コシヒカリは、環境にやさしいお米です。

源流の水と、米作りに適した気候と良質な堆肥の土づくりで農薬を減らした栽培がされています。



※今回使用されるGAP認証食材は、すべて「チア！ひろしま」登録商品です。

GAPとは

Good Agricultural Practiceの略で、直訳すると「よい農業のやり方」。農業分野において、「食品の安全」や「自然環境の保全」、「生産者の労働安全」や「人権の保護」に配慮し、持続可能な農畜産物の供給につながるように生産工程を管理する取組のことを指します。



「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい！もっと食べてほしい！」そんな思いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。



「おいしい！広島プロジェクト」とは

おいしい！広島プロジェクトは、「広島が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、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です



問合せ先

- ・フェアに関すること
ホテルグランヴィア広島 企画部 【電話番号：082-262-1218】
- ・GAPに関すること
広島県農林水産局農業技術課 食品安全安心担当監 浅岡隆誠 【電話番号：082-513-3585】
- ・チア！ひろしま 広島県産応援登録制度、おいしい！広島プロジェクトに関すること
広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山俊之 【電話番号：082-513-3582】

2024年10月31日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

地元農家のSDGsを応援！

広島県産 GAP 認証取得食材を使用した料理を3店舗で提供します

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、広島県（知事：湯崎英彦）と協力して2024年11月1日（金）～11月30日（土）の期間、ホテルグランヴィア広島のレストラン3店舗にて、広島県産 GAP 認証取得食材4品を使用した料理を提供します。

農家のSDGsを応援するGAPフェア

〈会場〉
カフェ&ブッフェ デイッシュュパレード
日本料理 瀬戸内 / 中国料理 煌蘭苑

〈開催期間〉
11月1日(金)～30日(土)

GAP（Good Agricultural Practice）認証取得食材（以下「GAP 食材」という）とは、農産物の生産において、環境保護や食品の安全性を確保するための基準を満たした食材です。この認証は、農業生産の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことで持続可能な農業を推進することを目指すものです。広島県では、『持続可能な農業』の実現を目指し、GAP 食材の活用および、認知拡大に向けた取り組みを推進しています。

この度、ホテルグランヴィア広島もこの取り組みに賛同し、カフェ&ブッフェ「デイッシュュパレード」、日本料理「瀬戸内」、中国料理「煌蘭苑」の3店舗にて、GAP 認証を取得したトマト、小松菜、チンゲンサイ、お米の4種類の食材を使用した料理を提供します。

<提供概要について>

【期間】2024年11月1日（金）～11月30日（土）

- 【提供店舗】
1. カフェ&ブッフェ「デイッシュュパレード」・・・ランチ、ディナー
 2. 日本料理「瀬戸内」・・・朝食、ランチ、ディナー
 3. 中国料理「煌蘭苑」・・・ランチ、ディナー

【お問い合わせ】電話 082-262-1111（代表）「レストラン総合案内」まで（10:00～19:00）

提供食材について

**アイミイトマト**

果肉はしっかりと肉厚で、噛みしめるごとに口の中にジューシーなおいしさが広がるミディトマト。

肥料は広島県産のカキ殻からできたカルシウムイオン水を散布しています。

【生産者】 有限会社グリーンファーム沖美

【提供店舗】 カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」、

日本料理「瀬戸内」、中国料理「煌蘭苑」

**ルンビニ農園の小松菜**

産地の水と気候が育て上げた立派な小松菜。

スタッフの衛生管理や労働安全の意識が高く、安全安心には細心の注意を払って栽培しています。

【生産者】 ルンビニ農園

【提供店舗】 日本料理「瀬戸内」、中国料理「煌蘭苑」

**広島県産チンゲン菜**

安芸高田市にて、JAの栽培暦にもとづき、徹底した施肥・防除管理を実施している安全・安心なチンゲン菜。

鮮度管理をしっかり行い、「おいしさ」を実現しています。

【生産者】 JAひろしま チンゲンサイ GAP チーム

【提供店舗】 中国料理「煌蘭苑」

**食べてみんないわたの作った東城米コシヒカリ**

東城米コシヒカリは、環境にやさしいお米。

源流の水と、米作りに適した気候と良質な堆肥の土づくりで農薬を減らした栽培がされています。

【生産者】 株式会社藤本農園

【提供店舗】 日本料理「瀬戸内」

<GAPとは>

Good Agricultural Practice の略で、直訳すると「よい農業のやり方」。農業分野において、「食品の安全」や「自然環境の保全」、「生産者の労働安全」や「人権の保護」に配慮し、持続可能な農畜産物の供給につながるように生産工程を管理する取組のことを指します。

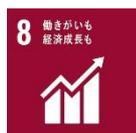


※表示価格には税金及びサービス料 15%が含まれております。

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

※写真は全てイメージです。

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 8 番、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 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

JR HOTEL MEMBERS



P WESTER ポイント



宴会場とレストランの空き状況が WEB でご確認いただけるようになりました

- レストラン：空席状況のご確認、当日の WEB 予約が可能です。
- 宴会場：ご希望日・形式・ご利用人数の入力で 3 カ月先までご確認いただけます。
(ホテルグランヴィア京都・大阪・岡山・広島 先行公開中)

【レストラン空席状況】



【宴会場空き状況】



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 営業企画グループ TEL：082-262-1218 (直通) FAX：082-262-3349

担当：藤村 亜澄 E-mail: a_fujimura@hgh.co.jp