

～スプーンでほぐれるホロホロ和牛を地元産お野菜と一緒に召し上がれ～

和牛すね肉を5時間煮込んで作る旨味凝縮のビーフシチューで体も心も温まる！ 【手作り！和牛の濃厚パイシチュー】を冬季限定販売します。

株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表取締役 CEO：細羽雅之、以下 サン・クレア）が経営する ANCHOR HOTEL FUKUYAMA（所在地：広島県福山市、以下 アンカーホテル福山）にて、2023年2月限定（土・日・祝日のみ）で【手作り！和牛の濃厚パイシチュー】の販売を開始します。

アンカーホテル福山では、冬季限定で、体と心がほっこり温まる【手作り！和牛の濃厚パイシチュー】をプレートをご用意します。本プレートは備後地域の食材本来の美味しさを最大限まで引き出し、食材を余すことなく使用することを心がけ、細部まで手作りにこだわりました。ビーフシチューには、地元有名精肉店「池口精肉店」の和牛すね肉をたっぷり使用し、お肉がスプーンで簡単にほぐれるようになるまで優しく5時間煮込み、濃厚スープを作ります。そこに、飴色になるまで炒めて甘さを出した玉ねぎ、甘みが特徴の恋人参（しもみん農場）、ほくほくじゃがいものアンデスレッド（株式会社リンダ）を投入し、素材の旨味が凝縮したビーフシチューに仕上がりました。さらに、ビーフシチューの上には生地から手作りしたパイを乗せました。ザクザク割りながら、ビーフシチューとともに食感の変化をお楽しみください。また、プレートには、本来捨てるにんじんの皮や葉物野菜の根元などを使用した手作りのドレッシングをかけた、地元産の生野菜だけを使用したSDGsに貢献するサラダを添えました。



アンカーホテル福山では、【手作り！和牛の濃厚パイシチュー】を通して、地元 福山の食の生産者さん、食材の魅力をお伝えしていきます。

■【手作り！和牛の濃厚パイシチュー】販売について

提供日時：2023年2月1日～28日の土・日・祝日限定 6:30-11:00（10:45ラストオーダー）

提供場所：ANCHOR HOTEL FUKUYAMA 1階 ANCHOR BAR

提供数量：1日5食限定

提供価格：ご宿泊のお客様は無料、一般のお客様は800円（税込）、テイクアウト不可

■ANCHOR HOTEL FUKUYAMA（アンカーホテル福山）について

国内外のお客様と広島・福山の文化をアンカリングする（繋いでいく）ことをコンセプトとして、2018年12月に広島県福山市に開業したホテル。中古ワンルームマンションからのコンバージョン、地域企業とのコラボレーションが、大きな特徴。「デニム」や「鉄」、「船具」といった地域コンテンツを取り入れた空間で、広島・福山の新しいデザインと文化に触れていただける街の“サロン”を目指し、地元客と観光客の新しいコミュニケーションの場を提供しています。第5回 福山ブランド認定済み。

所在地：福山市城見町1-1-10 / 電話番号：084-927-0995 / 公式HP：<https://anchor-hotel.jp/fukuyama/>

<本リリースに関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 東携帯：080-5232-0821 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）