

～ 冷え込み始めた朝にぴったりの季節を感じるほっこり朝ごはん ～

**湯気立ち上る蒸籠の限定朝食【自家製点心とおこわのせいろ蒸し】を  
アンカーホテル福山にて11月5日より販売開始します。**

株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表：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、支配人：松田優、以下 アンカーホテル福山）は、ホテル1階バーにて2024年11月5日より1ヶ月限定の蒸籠（せいろ）で提供する【自家製点心とおこわのせいろ蒸し】を主役にした朝食メニューの販売を開始します。

ようやく秋本番！アンカーホテル福山では期間限定の朝食メニュー【自家製点心とおこわのせいろ蒸し】の販売を開始します。点心は、瀬戸牧場の「瀬戸のもち豚」を使用し、濃厚な旨みをギュッと閉じ込めた小籠包と餃子をご用意します。2種類のつくだれに添えるのは福山市駅家町産のはっとり生姜。柔らかな辛味と風味が特徴です。特製おこわは府中市阿字町産のもち米に市内で採れた秋野菜（人参、ごぼう、椎茸など）をふんだんに使用し、もち米の甘みと野菜の旨みを感じられる一品です。さらに、自家製ジンジャーシロップをかけた台湾スイーツ「豆花（トウファ）」



も添えます。目にも体にも温もりを感じられる晩秋にぴったりの限定朝食メニューをお楽しみください。アンカーホテル福山では、これからも国内外の旅行者の旅の楽しみのひとつとなるような、日本の四季折々の食文化や地元食材を知る機会を提供し、瀬戸内ならではの地域資源の発信を行なってまいります。

■秋の限定朝食メニュー【自家製点心とおこわのせいろ蒸し】について

販売期間：2024年11月5日～11月30日まで毎日6:30～14:00（オーダーストップ13:45）

提供場所：ANCHOR HOTEL FUKUYAMA 1階バー

販売価格：1,400円（税込） ※ご宿泊のお客様は無料

提供数：1日5食限定 無くなり次第終了

使用食材：もち米（府中市阿字町産）、お肉（瀬戸牧場）、地元産野菜（しもみん農場の人参、梅田さんの服部生姜他）

■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。

支配人：松田優／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）