

～ お雑煮で始まる日本のお正月、一杯に込めた福山の味を ～
**新年の縁起担ぎに！【福山の“福”を感じるお雑煮】を
アンカーホテル福山にて1月1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）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、お正月の縁起担ぎメニューとして、2025年1月1日から1月3日の期間中、ホテル1階 463PARLOUR（シロミパーラー）にて【福山の“福”を感じるお雑煮】を50食限定で販売いたします。（50食が完売次第、販売期間中でも終了となります。）

日本のお正月はお雑煮から。アンカーホテル福山では期間限定の朝食メニュー【福山の“福”を感じるお雑煮】を販売いたします。お雑煮に使用する餅は、無添加・保存料不使用、安心・安全にこだわった福山のお餅屋さんである、ばらもち本舗千萬喜家の「杵つきもち」を使用。新年の縁起担ぎのために、広島県産の牡蠣や阿藻珍味の「紅白かまぼこ」、福山の特産である「くわい」を加えます。さらに、市内で採れた大根、金時人参、里芋、ほうれん草を使用しています。お雑煮の出汁は、昆布と干し椎茸をベースに。優しい風味の出汁に、牡蠣のうま味や野菜の甘みが溶け込み、地域ならではの味わいを楽しめる一杯に仕上がりました。



新年の縁起担ぎを福山の食材で味わえる、じんわりと心温まるお正月限定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。

■お正月限定朝食メニュー【福山の“福”を感じるお雑煮】について

販売期間：2025年1月1日～1月3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 463PARLOUR

販売価格：単品800円（税込）、ドリンクセット1,100円（税込） ※ご宿泊のお客様は無料（ご宿泊以外のお客様もご利用いただけます。）

提供数：限定50食 ※50食が完売次第、販売期間中でも終了

使用食材：餅（ばらもち本舗千萬喜屋）、紅白かまぼこ（阿藻珍味）、地元産野菜（くわい、大根、金時人参、里芋、ほうれん草）、広島県産牡蠣

■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

宮本携帯：070-3290-2708 Mail：miyamoto@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：宮本