

～「めでたい」お茶漬けで2023年も健康に幸せ溢れる1年になりますように～

## 備後の恵みを味わうお正月！福山近海の鯛を余すところなく使用した 特製【炙り鯛づくし茶漬け】をアンカーホテル福山にて年末年始限定で提供します。

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、12月30日-1月9日の期間限定で福山近海の鯛を余すところなく使用した特製【炙り鯛づくし茶漬け】の提供を開始します。

【炙り鯛づくし茶漬け】に使用した鯛は、鞆の浦で漁師・魚屋を営む岡崎丸から直接仕入れます。鯛の身は焼いたものをほぐして 無添加味噌と合わせて自家製鯛味噌に仕上げ、はっとり生姜（福山市駅家町産）と一緒に炊いたお米（府中市木野山町産）にたっぷりと載せ、最後に軽く炙ります。お茶漬けの出汁には身を取った鯛のアラを使用。アラは、煮込む前に焼くことで臭みがなくなり、香ばしさが加わります。さらに汁腕の中には福山が生産量一位を誇る縁起物の地元産クワイの煮物を添え、別皿にはだし巻き卵（玉子は世羅町産）と薬味をご用意しました。これにより、味に変化が加わり最後までお茶漬けをお楽しみいただけます。年末年始で酷使した胃が喜ぶような、鯛味噌と出汁の上品な鯛の風味は、冬の朝、起き抜けの体にやさしく染み渡ります。



アンカーホテル福山では、【炙り鯛づくし茶漬け】の提供を通じ、お客様に鯛やクワイを始めとする備後地方の恵みを味わっていただき、福山で2023年の「めでたい」門出を一緒にお祝いします。

### ■【特製【炙り鯛づくし茶漬け】提供について

提供日時：12月30日～1月9日 6:30-11:00（10:45 ラストオーダー）

提供場所：ANCHOR HOTEL FUKUYAMA1階 ANCHOR BAR

提供数量：1日10食限定

提供価格：ご宿泊のお客様は無料、一般のお客様は700円（税込）、テイクアウトは不可

### ■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）