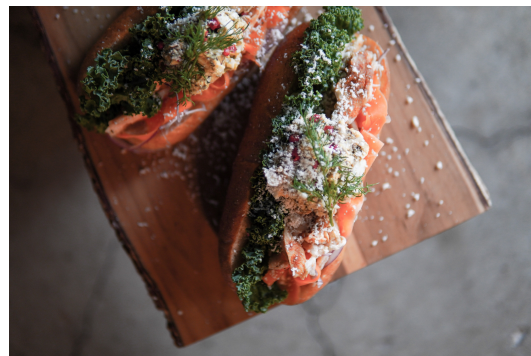


備後地方のこだわり食材をふんだんに使用したクリスマス期間限定サンド 【朝びき鶏の2種のスパイスサンド】の提供を12月1日より開始します！

～味の決め手は、スパイスカレー専門店【森とスパイス】独自ブレンドのスパイス！～

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、2022年12月1-25日の期間限定でクリスマス限定サンド【朝びき鶏の2種のスパイスサンド】の提供を開始します。

アンカーホテル福山では、地元食材をふんだんに挟んだ【朝びき鶏の2種のスパイスサンド】で今年のクリスマスを彩ります。ザ・スタンダードベーカリー（福山市山手町）の全粒粉のパンに挟むのは、自家製鶏ハムと恋人参ラペ、福山産のケールとハーブ、卵サラダです。メインの鶏ハムは、中林商店（府中市府中町）の朝処理をした新鮮な「朝びき鶏」を、森とスパイス監修の異なる2種類のブレンドスパイスでマリネし、スパイスハムを低温で丁寧に作りました。



ブレンドスパイスは、辛味がなく、爽やかな香りが口の中で広がります。恋人参ラペは、しもみん農場（福山市赤坂町）の『恋人参』を使用。土作りにこだわり、農薬、化学肥料を使用せず育て、フルーツのような甘さと上品な香りがし、サンドの味のアクセントになっています。また、仕上げに、お客様の目の前で、イタリアチーズの王様とも呼ばれているパルミジャーノ・レッジャーノチーズを、お客様がストップというまで振りかけることができます。【朝びき鶏の2種のスパイスサンド】を通して、アンカーホテル福山をご利用されるお客様にクリスマスの華やかさを感じるヘルシーなサンドで地元の食材の豊かさやおいしさを知っていただけます。

■【朝びき鶏の2種のスパイスサンド】提供について

提供日時：12月1日～12月25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本限定

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）、店内飲食・テイクアウトともに可

■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）