

【参考資料1：各イベント概要】

(1)「広島駅 de 広島日本酒飲みくらべ」

＜広島日本酒＞

広島県内の多数の酒蔵が広島駅北口のイベント広場に大集合！

広島地酒の飲みくらべなど、日本酒をテーマに様々な楽しいコンテンツをご予定してお待ちしています。詳細は、エキキタフェス専用サイトで要チェック！



＜おつまみ&雑貨＞

広島の特産品を使用して製造された広島の地酒にぴったり合うおつまみや、思わず使いたくなるようなオシャレな日本酒関連の雑貨などをそろえた店舗が複数出店予定。

出店企業はエキキタフェス専用サイトで随時ご案内させていただきます。乞うご期待！



(2)「“広島美味しいもん” × “旨い地酒” のオリジナルちょい呑みフェア」

ekie 館内の対象飲食店にて広島の食と地酒をテーマにオリジナルセットをご提供。この機会に、ekie 店舗をはしごしてみては？

＜参加店舗・ちょい呑みセット一覧＞ (3/29 時

点) ※今後増える可能性あり

①麗ちゃん (NORTH 1F)

「イカ兄弟に広島レモンをかけて西條鶴と共に」
1,750 円

八戸産するめイカにトッピングの王道イカ天を合わせ広島レモンでさっぱりと・・・

酒どころ西条のお酒「西條鶴」と共に。



②かなわ (NORTH 1F) 「生がきセット」1,728 円

広島県指定清浄海域（生食用海域）で特に水の綺麗な「大黒神島深浦」の「かなわの筏」でとれた新鮮な生がきをドリンクと一緒にご堪能下さい。

③DASHI と SOBA 水車 (NORTH 1F) 「地酒飲み比べセット」880 円

ekie



HOTEL GRANVIA
HIROSHIMA

街のフレンドリーバンク
広島信用金庫

チョコッとグラスに地酒 3 種類を選んでいただき
飲み比べてもらいます。

④ライオンバーガー (NORTH 2F) 「カキフライバー
ガー&日本酒ハイボール」 1,080 円

広島産のカキを使ったカキフライバーガー。1日
限定メニューです。



⑤串かつ 寅卯 (NORTH 2F) 「ガンス×日本酒」 880
円

⑥和久バル (NORTH 2F) 「カキフライセット」 2,180
円

和久バルのかきフライは一味違います。お一人様で
も団体様でもお楽しみいただけま

す。かきフライ 8 個にお好きなドリンクがついたセ
ットです。



(3) 「ホテル de HIROSHIMA グルメ～広島県産食材を使ったシェフの創作料理

をお気軽屋台で召し上がれ～」

<料理メニュー 一例>

※内容は仕入れの都合により変更となることもございます

■チケット制 いずれもイベントチケット 1 枚 (500 円)

①とれ海老やんと広島県産アスパラガス

瀬戸内海の大崎上島の塩田跡地で育てられた極上の車エビ「とれ海老やん」と旬を
迎える「広島県産のアスパラガス」を使用した一品。

②リキエッグのプレーンオムレツ 新鮮野菜プチサラダ添え

北広島町の空気、水も非常にきれいな抜群の環境で育った鶏に、与えるエサなど全
てにこだわって生まれた石本農場の最高級卵「リキエッグ」をプレーンオムレツで
お楽しみいただけます。

③広島県産赤鶏もも肉 味噌ソース

「広島赤鶏」は、身の締りが程良く適度な脂肪を含む旨味が楽しめる、広島県産の
赤鶏を広島呉市の地元で生まれるますやみそのソースで提供します。

④地酒で作った酒粕パン

広島呉の地酒「盛川酒造」の酒粕で作られた純米吟醸の酒粕パン。

⑤音戸ちりめん入りピッツア

⑥瀬戸内海産真鯛と大野のあさりと瀬戸内のミニトマトのアクアパッツア



<飲料メニュー 一例>

■チケット制 いずれもイベントチケット1枚(500円)

①広島の地酒(日本酒)

酒都西条や竹原、可部の純米大吟醸や呉(音戸)の貴醸酒8年熟成、日本酒のスパークリングなど様々タイプの日本酒を7アイテムご用意。

②広島のワイン

「三次ワイナリーのTOMOEシリーズ」

三次の気候や風土を大切に、醸造に想いを込めて造りあげた個性豊かなワイン、それが三次ワイナリーのTOMOEシリーズです。数々のコンクールで受賞歴のあるTOMOEメルロー赤やTOMOEデラウェア白をご用意。

「世羅ワイナリー」

ロゼワインやマスカットベリーAを提供。

③広島地産地消カクテル&ジュース

ホテルグランヴィア広島バーテンダーオリジナル「ひろしまカクテル」をご用意。広島県川根のきれいな空気と水で育った「川根のゆず」、瀬戸内の島で生産された甘味たっぷりのミニトマト「スイートルビー」、甘い果汁が口いっぱい広がる瀬戸内のブランドみかん「石積みかん」など広島を感じるカクテルやノンアルコールカクテルをご用意しています。

<「美味しさを憶える～味覚格付けチェックの一流になれる講座」について>

開催時間： ①12:00 ②13:30 ③15:00 各回30名定員

参加費用： イベントチケット1枚(500円)

<講座ポイント>

1：味覚の仕組みを知る

味の覚え方を、佐藤がわかりやすく説明します。

2：塩分濃度を利き分けてみよう。

濃度の違う3種類の塩水で、まずはトレーニング。

3：食材の違いを比較して覚えてみよう。

①和牛 と オージービーフ

②生クリームホイップの乳脂肪タイプと植物脂肪タイプ

③バター と マーガリン

ekie



【セミナー講師 紹介】

佐藤 伸二（さとうしんじ）

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 常務取締役

JR西日本ホテルズ総料理長

内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会京都府本部 会長

一般社団法人 日本エスコフィエ協会 副会長

2017年 フランス共和国が、フランス農産物の対外輸出、外国市場での販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される勲章である農事功労章「シュヴァリエ」を受章。



※お申込みは、エキキタフェス専用サイトから（4月上旬より）