

2024 年 1 月 25 日

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

福岡県産食材の魅力を詰め込んだスイーツ・料理が登場！
JR西日本ホテルズ 福岡・大分DC開催記念 福岡県産グルメフェア
フェア実施期間：2024年2月1日(木)～3月31日(日)

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府京都市下京区、代表取締役社長 伊勢 正文）は、2024 年 4～6 月の福岡・大分デスティネーションキャンペーン(※)の開催を記念し、2024 年 2 月 1 日(木)～3 月 31 日(日)の期間、「JR 西日本ホテルズ 福岡・大分 DC 開催記念 福岡県産グルメフェア」を実施いたします。

◇グルメフェア特設ページ：https://www.hotels.westjr.co.jp/campaign/fukuoka_gourmet/



ご当地グルメやお土産に人気の銘菓など、食を目的に訪れる人も多いイメージが持たれる福岡県。本フェアは、そうした食の魅力にあふれた福岡県で作られた食材を、ホテルを訪れる皆さまに味わっていただきたいとの思いで企画いたしました。

期間中、グループ 8 ホテルでは福岡県産の食材を用いたスイーツやお料理をご用意。各ホテルのパティシエや料理人が考案したこの期間だけの特別なメニューを、ホテル内のレストランやラウンジ、カフェにて提供・販売いたします。

「あかい・まるい・おおきい・うまい」で高い人気を誇る「博多あまおう」をふんだんに使用したスイーツや、「はかた一番どり」「博多和牛」「明太子」を使用したアラカルト、コース料理など、福岡県産食材の魅力を存分に生かしたメニューの数々が登場します。

ぜひこの機会に、各ホテルのパティシエや料理人が趣向を凝らした特別なメニューをご堪能いただき、福岡県が誇る食材の新たな魅力や更なる魅力を味わってみてはいかがでしょうか。

フェアの詳細については、以下をご確認ください。

JR 西日本ホテルズ 福岡・大分 DC 開催記念 福岡県産グルメフェア

■期間

2024年2月1日(木)～3月31日(日)

※ホテルグランヴィア岡山のみ3月17日(日)までの実施

■対象ホテルならびに商品一例 ※表示価格は全て消費税等を含みます。

ホテルグランヴィア京都

「あまおうロール」

苺風味のスポンジ生地、生クリームとあまおう苺をまるごと贅沢に巻いた華やかなロールケーキを、数量限定でご用意しました。

【店舗】ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

【価格】1,300円 ※1本、テイクアウト

ホテルグランヴィア京都
「あまおうロール」**ホテルグランヴィア大阪**

「福岡県産あまおうのプレミアムショートケーキセット」

カステラのようなふんわり柔らかいスポンジに、ミルクィで濃厚な味わいの生クリームで仕上げた人気のプレミアムショートケーキです。

【店舗】1F ティーラウンジ

【価格】2,200円 ※セット、店内提供

ホテルグランヴィア大阪
「福岡県産あまおうの
プレミアムショートケーキセット」**ホテルグランヴィア和歌山**

「福岡バリうまかぁ！ランチコース」

「福岡産鯖のロースト 浅利のクリームと福岡有明のりの風味」と「はかた地どりのグリル 2種のディップと季節の焼き野菜」がメイン、そして「あまおう苺のモンブラン仕立て」がデザートのコースです。

【店舗】1F ホテルズカフェ「パスワード」

【価格】3,000円 ※コース、店内提供

ホテルグランヴィア和歌山
「福岡バリうまかぁ！ランチコース」**ホテルグランヴィア岡山**

「博多和牛とめんたいこ御飯」

福岡県産博多和牛の陶板焼きと明太子がついた御膳。あったかご飯の上に明太子を載せてご賞味ください。

【店舗】2F 日本料理「吉備膳」※平日ランチ限定

【価格】6,000円 ※店内提供

ホテルグランヴィア岡山
「博多和牛とめんたいこ御飯」**ホテルグランヴィア広島**

ストロベリースイーツブッフェ「あまおうのミルフィーユ」

ウェルカムスイーツには、ミルフィーユをご用意。

フレッシュいちごやカスタードクレープなど、福岡県産あまおうを使用したスイーツを思う存分ご堪能ください。

【店舗】2F カフェ&ブッフェ「ディッシュパレード」※土日祝限定

【価格】3,800円 ※ブッフェ(大人料金)、店内提供

ホテルグランヴィア広島
「あまおうのミルフィーユ」**ホテルヴィスキオ尼崎**

「あまおうナポレオンパイ」

キャラメルでコーティングしたサクサクのパイ生地にカスタードクリームを塗り、スポンジと生クリームと大粒のあまおうを挟みました。

【店舗】2F カフェ&レストラン「ウエストリバー」

【価格】720円 ※単品、店内提供(テイクアウト可)

ホテルヴィスキオ尼崎
「あまおうナポレオンパイ」

奈良ホテル

「平城コースのメイン料理とデザート」

はかた一番どりのもも肉のコンフィ、博多明太子を使ったヴィネグレットソースと和えたサラダ添え。あまおう苺を使った2種のソースと共に。

はかた一番どりのむね肉の低温キュイ、ソースシュープレアムと八女茶の泡。

【店舗】本館 1F メインダイニングルーム「三笠」

【価格】6,655 円 ※店内提供

奈良ホテル
「平城コースのメイン料理とデザート」**梅小路ホテル京都**

「あまおうタルト」

たっぷりのクリームにごろごろ苺をのせたザクザク食感のタルトです。

【店舗】1F カフェ

【価格】1,280 円 ※1 カット、店内提供(テイクアウト可)

梅小路ホテル京都
「あまおうタルト」

※提供時間等の詳細ならびにその他の商品については、JR 西日本ホテルズのフェア特設ページをご覧ください。

◇グルメフェア特設ページ：https://www.hotels.westjr.co.jp/campaign/fukuoka_gourmet/

※福岡・大分デスティネーションキャンペーンについて

デスティネーションキャンペーン（DC）とは、JR グループ 6 社（北海道、東日本、東海、西日本、四国、九州）が地元自治体や観光事業者と一体となって地域の魅力を発信し、全国から誘客を図る国内最大級のキャンペーンです。3 カ月ごとに対象地域が移り、1 年を通して日本各地で続けられています。

2024 年 4 月からの 3 カ月間は福岡県・大分県が対象となり、期間中は食・温泉・アート・自然など、福岡と大分の魅力を発信する様々な取り組みが実施されます。

至福の旅! 大分県! 福岡県! 福岡・大分
福岡・大分デスティネーションキャンペーン**【JR 西日本ホテルズについて】**

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、近畿圏を中心に、現在 4 ブランド、11 ホテル（3,620 室）を展開するホテルグループです。「上質な旅の基点」として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了するフルサービス型のホテルグランヴィア、「スマートな旅の基点」として、京都、大阪、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ホテル京都、そして、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する奈良ホテルなど、多彩なブランドを展開しています。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。

今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 11 番、17 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

**JR HOTEL
MEMBERS****WESTER ポイント**