

～岡山県産食材のみを使用したオリジナルソーセージ～
「ギュギュッとおかやまソーセージ」を新発売

販売開始日：平成 28 年 5 月 1 日(日)～

ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町 代表取締役社長 渡部 次拓）は、19 階スカイラウンジ「アプローチ」で、岡山県産豚「美星三元 豚珍甘（びせいさんげん とんちんかん）」を 100% 使用したホテルオリジナルソーセージ「ギュギュッとおかやまソーセージ」を 5 月 1 日(日)から販売しております。

「ギュギュッとおかやまソーセージ」は、県外、海外から来訪される多くのお客様に岡山食材の魅力をお伝えしたく商品開発に至りました。内容は、プレーンソーセージ、黄ニラ入りソーセージ、御前酒の酒粕入りソーセージ、備前味噌入りソーセージの 4 種類をセットにし、岡山食材が持つ旨味や香り、食感などをそれぞれにお楽しみいただけます。

詳細は以下の通りです。



- ・メニュー名：ギュギュッとおかやまソーセージ
- ・内 容：プレーンソーセージ、黄ニラソーセージ、酒粕ソーセージ、備前味噌ソーセージ
(各 1 本入り、発芽マスタード、赤ワインマスタード付き)
- ・販売価格：1,900 円 (税金・サービス料込)
- ・販売場所：19 階スカイラウンジ「アプローチ」
- ・販売時間：平日 17：30～23：30 (ラストオーダー23：00)
土日祝 14：30～23：30 (ラストオーダー23：00)

【使用食材について】

○美星三元 豚珍甘

「美星三元 豚珍甘」は、岡山県井原市美星町山間部の緑豊かな環境で、パンやカステラ等の原料となる小麦粉を主体に、米ぬか等の独自の混合配合比による飼料で育てられているブランド豚です。そのため、脂肪旨味成分（香り・甘味）が一般的な豚より非常に多く、甘くてまろやかな味になります。

○岡山県産黄ニラ

使用している黄ニラは、岡山市牟佐産の黄ニラで、青ニラに比べて柔らかく、甘い香りと独特の風味が特徴です。

○御前酒の酒粕

使用している「御前酒の酒粕」は、岡山県真庭市にある蔵元「辻本店」の商品で、すべて岡山県産の米を使用しており、通常の酒粕よりも柔らかく、香りも高いのが特徴です。

○備前味噌

岡山市にある備前味噌醤油株式会社の「備前味噌」です。これは、瀬戸内海沿岸で栽培されるはだか麦「一番星」を約2年間天然醸造したもので、はだか麦の風味をお楽しみいただけます。

【本件に関する報道関係の皆様方の問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5

tel (086)233-3498 fax (086)234-7098

営業部

西坂 Mail k-nszk@granvia-oka.co.jp

片井 Mail a-katai@granvia-oka.co.jp

伊藤 Mail y-itoh@granvia-oka.co.jp