

NEWS RELEASE

新商品「黄金汁そば」販売

～広島エアポートホテルが送る究極のメの一品～

広島エアポートホテル・フォレストヒルズガーデン（総支配人 伊藤 保）では、7月1日より、広島エアポートホテル1階ラウンジにて、新商品「黄金汁そば」の販売を始めました。究極のメの一品を目指し、総料理長 大田 豊が考案。素材・調理法にこだわり、京都のラーメンマニアとしてテレビ出演の経験を持つ総支配人 伊藤 保が監修した他のホテルにはない商品となっています。

■新商品内容 「黄金汁そば」



総料理長3つのこだわり

- ① 広島熟成どりの鶏ガラと神石高原ポークを使って仕上げた、黄金の透き通ったコンソメスープ
- ② 広島レモンの風味を効かせたスペアリブ
- ③ 洋食の技法を用いたシンプルかつ新感覚な汁そば

提供場所： 広島エアポートホテル 1階ラウンジ
時間： 20:00～22:30
料金： 1,380円（税サ込）

※1日限定20食



総支配人 伊藤 保

経歴
北海道出身 京都の大学に進学
1998年ホームページ京都ラーメン紀行を立ち上げる。
2000年メルマガ京都ラーメン紀行を創刊。
以降、新聞・テレビ・雑誌など取材を受ける。
自称：ラーメン帝王



総料理長 大田 豊

※取材をご希望するメディアの方々は事前に下記の連絡先までお申し込みください。

◇本件に関するお問い合わせおよびご取材のお申込み◇
広島エアポートホテル 企画広報 担当/松本、殿村
Tel: 0848-60-8189 (直通) Fax: 0848-86-9333
ホームページ <http://www.h-airporthotel.co.jp>