

報道関係者各位

ご当地限定メニューが全国の施設で楽しめる 朝食企画第2弾  
「炊き込みあなごめし」を期間限定で提供開始  
～広島駅の駅弁が発祥、100年以上にわたり愛される郷土料理～



カンデオホテルズ広島八丁堀  
ご当地限定メニュー「炊き込みあなごめし」

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長 穂積輝明）が運営するカンデオホテルズでは、旬の食材を取り入れ手づくりしたこだわりの朝食を提供しています。また、施設ごとに地のものを使用しご当地限定メニューを採用することで、食文化を通して朝食から観光を楽しむようなメニュー展開をしています。

2022年1月より、地域活性化と魅力発信の一環として、カンデオホテルズ各施設のご当地限定メニューを全国のカンデオホテルズで味わえる朝食企画「カンデオご当地朝食ジャーニー」を実施しています。

本企画は、各施設のご当地朝食メニューを約2ヶ月ごとに順次入れ替え、通常の朝食メニューとあわせて提供するものです。第2弾となる今回は、広島で人気の郷土料理「炊き込みあなごめし」が、2022年4月4日（月）から5月下旬の期間限定で全国のカンデオホテルズ※1でお楽しみいただけます。

※1 上野公園、静岡島田、大阪なんば、京都烏丸六角を除く

広島発祥の郷土料理 ご当地限定メニュー「炊き込みあなごめし」が登場

広島県は日本一の生産量を誇る牡蠣の養殖が盛んであるとともに、穴子（アナゴ）の名産地としても知られています。牡蠣の養殖に使用する牡蠣筏（かきいかだ）に、穴子が好む小魚やエビが豊富に集まりやすいことが理由と言われ、広島には牡蠣や穴子を使用した郷土料理が数多く存在します。あなごめしの発祥は明治30年頃に地域を訪れる旅人向けに穴子を敷き詰めた駅弁として販売したことがきっかけで、冷めても美味しく、旅の途中でも食べられるお弁当として広島全土に評判が広がっていきました。以来100年以上にわたり愛される広島を代表する郷土料理となりました。

あなごめしは、穴子の頭、骨、昆布などで取った出汁に醤油を混ぜて炊きあげたご飯に蒲焼きにした穴子を乗せた郷土料理です。カンデオホテルズでは、ごぼうやれんこんといった根菜を具材に加えてふっくら炊き上げた、あなごの旨味がぎゅっと詰まったオリジナルメニューで提供します。

「カンデオご当地朝食ジャーニー」第2弾では4月から5月までの期間限定で全国のカンデオホテルズに「炊き込みあなごめし」が登場し、広島食文化を感じる特別な朝食体験が叶います。また、本企画終了後もカンデオホテルズ広島八丁堀にてご当地限定メニューとして提供を予定しています。

カンデオホテルズでは、今後も多くのお客様にカンデオホテルズを快適にご利用いただけるよう、各施設で地域の特色やお客様の声に寄り添うプランの開発に取り組むとともに、ホテルステイの多様な楽しみ方のご提案に取り組んでまいります。

## 第2弾「カンデオご当地朝食ジャーニー ～炊き込みあなごめし～」 概要

販売期間：2022年4月4日（月）～2022年5月下旬まで ※仕入れ状況により変更となる場合がございます

内容：カンデオホテルズ広島八丁堀のご当地メニュー「炊き込みあなごめし」を朝食で提供

対象施設：カンデオホテルズ19施設 ※上野公園、静岡島田、大阪なんば、京都烏丸六角を除く

### ■カンデオホテルズ広島八丁堀

ビジネスの拠点としてはもちろん、原爆ドームや広島平和記念公園も徒歩圏内で観光にも便利な立地です。

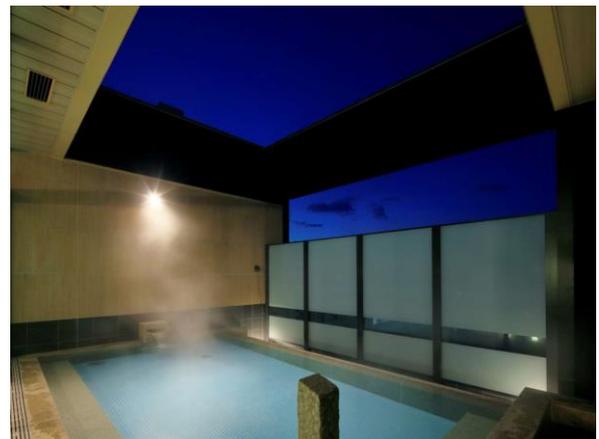
客室数：183室

アクセス：八丁堀駅から徒歩約2分

住所：広島県広島市中区八丁堀14-1



カンデオホテルズ広島八丁堀 ラウンジ



カンデオホテルズ広島八丁堀 スカイスパ

### ■カンデオホテルズチェーンについて

カンデオホテルズのコンセプトは、世界で唯一の“4つ星ホテル”です。それは単に高級な5つ星ホテルと手軽な3つ星ホテルの中間に位置することを意味しません。

上質さと使いやすさを両立しながら、その両方を兼ね備えることで、今までのホテルではかなえられなかった感動を創造すること。私たちは、「4つ星ホテル」というコンセプトに、唯一無二の体験価値をお届けする誇りと想いを込めています。また、ラテン語の「光り輝く」に由来する名を持つCANDEO HOTELSは、滞在されるお客様がより光り輝くために存在します。

#### <唯一無二の4つの体験>

#### 1. 天空のスカイスパ（日本の風呂文化体験）

最上階の展望露天風呂を設置しています。ビジネスや観光で訪れた都市の中心で、まるで高級な温泉旅館のように日本の風呂文化に浸り、時と共に表情を変える空の下で、心と体の奥から癒される、日本の感性を映し出した天空のスパを用意しています。

#### 「サウナシュラン」2020特別賞を受賞！

今行くべき全国のサウナ施設をランキング・表彰するサウナ界のミシュラン「SAUNACHELIN（サウナシュラン）2020」にて特別賞を受賞しました。



#### 2. 思いやりと察しの積極的かつ上品な接客

カンデオホテルズには、いわゆる接客マニュアルがありません。相手を思いやり、求めているものを察して、積極的かつ上品なホスピタリティ・サービスとして提供していく、日本らしいおもてなしを大切にしています。

### 3. 食べあわせをベースとした日本の食文化体験

地のものを取り入れた豊富な種類の朝食を提供しています。日本の食文化を大切に、お客様の体調に合わせた食べ合わせの提案なども行っています。お客様の一日のはじまりが、より素敵な時間になることを心がけています。

### 4. 日本のクラフトマンシップを感じる洗練された空間

エントランス、ロビー、廊下、エレベーター内、随所に日本の匠の技術を生かしたデザインコンセプトで空間をトータルプロデュースしています。

#### <カンデオホテルズ公式 SNS アカウント>

【LINE】 <https://liff.line.me/1656837143-9z5llzpj/f0171d50e9a24ef0946089ac3c49d60c>

【Twitter】 <https://twitter.com/CANDEOHOTELS>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/candeohotels/>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/candeohotels/>

#### ■株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

【住所】東京都港区新橋4丁目5番1号 アーバン新橋ビル7階

【代表】代表取締役会長兼社長 穂積 輝明 (ほづみ てるあき)

【設立】2005年 【従業員数】361名

【URL】 <https://www.candeohotels.com/>

【資本金】1億円

【事業内容】ホテル運営

#### ■現在全国 23 施設展開

最新では、2021年6月に京都烏丸六角が開業

#### ■顧客満足度ランキングで第1位獲得

日経ビジネス誌が実施した顧客満足度ランキングで第1位を獲得。2012年・2017年連覇を達成

#### ■「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」

『ダイヤモンド経営者倶楽部』が発表した年間最優秀賞の「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」を受賞

#### <当ホテルの詳細に関する問い合わせ先>

株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント [担当：岡]

TEL : 03-6435-6577 FAX : 03-3436-6511 MAIL : [press@candeo-hotels.com](mailto:press@candeo-hotels.com)

#### <報道関係者問い合わせ先>

カンデオホテルズ広報事務局 (共同 PR 内)

担当：西田、田中、樋口、浜辺

TEL : 03-6264-2045 MAIL : [candeo-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:candeo-pr@kyodo-pr.co.jp)

第2弾

カンデオホテルズ広島八丁堀



「炊き込みあなごめし」

提供期間

2022年4月4日(月) ~5月下旬

九州

- 福岡
  - 福岡天神
- 長崎
  - 長崎新地中華街
- 熊本
  - 大津熊本空港
  - 菊陽熊本空港

近畿

- 大阪
  - 大阪岸辺
- 兵庫
  - 神戸トアロード
- 奈良
  - 奈良橿原

関東

- 栃木
  - 佐野
- 埼玉
  - 大宮
- 長野
  - 茅野

東京23区

- 東京新橋
- 東京六本木

東海

- 愛知
  - 半田
- 三重
  - 亀山
- 和歌山
  - 南海和歌山

中国・四国

- 広島
  - 福山
  - 広島八丁堀 (炊き込みあなごめし)
- 愛媛
  - 松山大街道 (松山鯛めし)

