



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2023年9月7日  
リーガロイヤルホテル広島

若き中国料理人による広島愛に満ちた一品  
「チャイニーズダイニング リュウ」堀 ひなた  
料理コンクール金賞受賞メニューを提供

[期間] 2023年9月7日(木)～



(写真左)「瀬戸もみじ」豚バラ肉と無花果の祇園パセリソースがけ パイ生地添え (イメージ) (写真右) 堀 ひなた

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 室 敏幸)の6階「チャイニーズダイニング リュウ」堀 ひなたが、8月21日に行われた「日中協中国地区本部青年部料理コンクール」(主催:(公社)日本中国料理協会中国地区本部)において、金賞を受賞しました。この度、受賞を記念して、受賞メニュー『「瀬戸もみじ」豚バラ肉と無花果の祇園パセリソースがけ パイ生地添え』を、9月7日(木)から提供します。

料理コンクールは、広島県が推進している「おいしい!広島」プロジェクト\*の一環として、若手料理人の育成や才能の発掘、広島の食文化の継承を目的に開催。牡蠣殻を飼料に混ぜて育成し、肉本来の味わいとジューシーさを味わえる広島県産の豚肉“瀬戸もみじ”と旬の野菜をテーマに、中国地方の若手料理人が参加しました。

今回、堀が考案した『「瀬戸もみじ」豚バラ肉と無花果の祇園パセリソースがけ パイ生地添え』は、“瀬戸もみじ”と無花果をパイ生地で包み、安佐南区で栽培されている“祇園パセリ”を使った特製ソースで味わう一品。何度も試作を重ね、豚肉の優しい甘みや旨みとパセリの爽やかなほろ苦さ、無花果の上品な甘みと食感をバランスよく仕上げました。若い世代の方にも興味を持っていただけるようフレンチの盛り付けを参考にし、見た目にもこだわった若き料理人の渾身の一品をぜひご賞味ください。

『「瀬戸もみじ」豚バラ肉と無花果の祇園パセリソースがけ パイ生地添え』概要

【販売期間】 2023年9月7日(木)～

【時間】 11:30～14:30(ラストオーダー 14:00) / 17:30～21:00(ラストオーダー 20:00)

【場所】 6階「チャイニーズダイニング リュウ」

【料金】 2,657円(税金・サービス料を含む)〈1名様分〉

《堀ひなた プロフィール》

2001年広島県生まれ。2020年4月リーガロイヤルホテル広島入社、「チャイニーズダイニング リュウ」配属。入社4年目。

《コメント》

中国料理の良さをもっと若い世代にも伝えたいという思いで、このメニューを考案しました。伝統を大切にしながら、新しいことにも積極的にチャレンジし、性別・世代を問わず感動していただける中国料理を作っています。



\*「おいしい!広島」プロジェクト…G7広島サミットの開催を契機として、県の多彩な食資産を、多様な主体と磨き上げるとともに、情報発信等を通して県産農林水産物の販路・消費拡大につなげることを目的としたプロジェクト。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-228-5953(直通) TEL:082-228-5401(予約センター)

\*\*\*\*\* 本件に関する取材等お問い合わせ先 \*\*\*\*\*

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) 望月 真由美、三宅 千春

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント : <https://lin.ee/BN3eFz>