

**アルコールのお供に。ちょっと贅沢なバレンタイン生チョコレート
ホテルパティシエ特製「パッション・ショコラ」を限定発売**

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町 1-5、代表取締役社長 湊 和則）は、2012 年 2 月 4 日（土）から 2 月 14 日（火）までの 11 日間、当ホテル 2 階 カフェ&ブッフエレストラン「ヴァンヴェール」で、ホテルパティシエ特製の生チョコレート、「パッション・ショコラ」（価格：1,200 円税込・限定 150 個）を販売いたします。

○30 代以上の男性・女性の方に、ホテルスイーツをバレンタインデーにもご自宅で気軽に味わってほしいという思いからこの商品は生まれました。

○パティシエのコンセプトは、「お酒が飲みたくなるチョコレート」。アルコールと相性のよいフルーティーな味わいを日向夏の皮や、カシスリキュールによって風味付けし、チョコレートには上質なクーベルチュール※を使用しています。一般的な石畳型の生チョコレートでは日向夏の風味を逃してしまうため、丸型に仕上げているのも特徴です。

○また、1 階メインバー「メイフラワー」ではこの商品を店内でお召し上がりいただけます。あわせて、「パッション・ショコラ」に合うお勧めウイスキーを、ウイスキー・エキスパートがセレクトいたします。

○さらに、バレンタイン・チョコレートとして、ショコラ詰合せ 5 個入り（価格 1,000 円税込・限定 100 個）、ショコラ詰合せ 9 個入り（1,800 円税込・限定 30 個）も同時発売いたします。

※クーベルチュール・・・国際規格で定められた製菓素材のこと。総カカオ 35%以上、カカオバター以外の代用油脂は不可などの規定がある。



ニュースリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア広島

企画部 担当：岩田 宴会料飲部 担当：佛明

〒732-0822 広島市南区松原町 1-5（JR 広島駅新幹線口）

TEL：082-262-1218

FAX：082-262-3349

e-mail：h_iwata@hgh.co.jp URL：www.hgh.co.jp