



## NEWS RELEASE

報道関係者各位

2024年11月1日  
総支配人：引原 史博

**【オリエンタルホテル広島】**  
**安田女子大学 国際観光ビジネス学科と連携し**  
**「レアレア・ハワイアンランチ&デザートブッフェ」を共同企画**  
提供期間：2024年12月1日(日)～25日(水)

オリエンタルホテル広島（所在地：広島市中区田中町 6-10）では、安田女子大学（所在地：広島市安佐南区安東 6-13-1）の現代ビジネス学部 国際観光ビジネス学科 畑井淳一ゼミと、「食を通じた異文化交流」を目的とした取り組みを初の試みとして共同企画いたしました。同ゼミの学生たちの5か月にわたるハワイ留学経験から得た知見を活かした「レアレア・ハワイアンランチ&デザートブッフェ」を、2024年12月1日(日)から期間限定で1F レストラン&バー「ニューヨークカフェ」にて提供いたします。



本プロジェクトは、地域と一体となって価値ある体験型商品を創造するオリエンタルホテルズ&リゾートの「コ・クリエーション戦略」の一環としてスタート。学生9名が、既存のランチメニューの試食を通じて商品への理解を深めることから活動を開始しました。学生視点の自由な発想で課題提起を行うことを大切にし、商品テーマの設定から売上計画、メニューの考案、販促プロモーションに至るまで一貫通貫で関わり、レストラン経営を実践的に学ぶ機会を提供してまいりました。

また、広島県産食材にも着目し、生産農家へのフィールドワーク（11月実施予定）を通じて食材流通への理解を深めるとともに、広島県産品を積極的にメニューに取り入れることで、地域の食の魅力発信や生産者との結びつきも重視しています。

このプロジェクトを通じて、学生たちは実践的な経営感覚を学ぶ機会を得られると同時に、ホテルにとっても若年層の視点を取り入れた新しい取り組みが可能となりました。学生たちの同世代に向けたホテル利用の促進、広島県産品の認知拡大と地域社会との連携を強化発展させていくホテルを目指してまいります。

## レアレア・ハワイアンランチ&デザートbuffet 概要

ハワイ語で「喜び・幸福」を意味する言葉“レアレア”をタイトルに用い、見た目にも鮮やかなハワイアンフードをご用意いたします。クリスマスシーズンを南国リゾートで過ごしているようなスローで心落ち着く特別なひとときをお楽しみください。



### ◆オードブル (大人1名1皿)



#### 5種盛り合わせプレート

- ・ 鰯のロミロミ
- ・ スペイン産生ハム ポテトツリー仕立て
- ・ チキンのコンフィ
- ・ 帆立のカクテル
- ・ 蕪のマリネと広島県産野菜のキッシュ

### ◆メインディッシュ ハワイアン風に仕上げた逸品 (4品からお好きなものを1品チョイス)



#### ① レアレア・ガーリックシュリンプ

ハワイ・ノースショアで愛される伝統メニュー。プリプリの海老をガーリックソースで味付けし、バターオイルで香ばしく焼き上げました。広島産こしひかりと爽やかなレモンを添えた、南国と瀬戸内の美味が融合したひと皿です。



#### ② レアレア・pokeボウル

マグロとトラウトサーモンを、香ばしいローストオニオンの旨味をきかせた醤油だれで味付けした本格poke。広島産こしひかりの上質な白米と組み合わせた、ハワイアンスタイルの贅沢な丼ぶりをお楽しみください。



### ③ レアレア・カルアポーク風

ハワイの伝統料理にインスパイアされた一品。広島県産穀美豚をじっくり煮込み、甘みのある果肉たっぷりのパイナップルソースをかけました。とろけるような豚肉の食感と南国フルーツの香り高いソースが織りなす、エキゾチックな味わいを楽しめます。



### ④ レアレア・チキントマトシチュー

トマトの風味豊かなソースでじっくり煮込んだ鶏肉に、彩り鮮やかな広島県産ブロッコリーを添えました。ハワイのクリスマスツリーをイメージした盛り付けで、南国ムード溢れるひと皿に仕上げました。

## ◆デザート

ハウピアパイやマラサダなどハワイを代表するデザートや、マカダミアンチョコレートケーキやコナコーヒーのゼリーなどローカルな素材を活かした創作スイーツ全10種とスペシャルデザートをご用意いたします。



### デザートbuffet 10種 (食べ放題)

マカダミアンチョコレートケーキ/コナコーヒーのゼリー  
 キャラメルムース/オレオチーズケーキ/マラサダ/  
 焼き林檎のクランブル/ハウピアパイ/トロピカルフルーツのムース/ブラマンジェ ストロベリーソース/シュトーレン/ミニアルディーズ(パインクッキー、マカロン)



### スペシャルデザート (大人1名1皿)

ハワイアン風パンケーキ  
 マンゴーとパッションのスムージー

ふんわり焼き上げたパンケーキに、紫芋のペーストにホイップクリームとカスタードクリームを組み合わせた特製クリームを挟みました。キャラメリゼしたバナナとラズベリーソースを添え、エディブルフラワーで華やかに仕上げました。マンゴーとパッションフルーツのトロピカルなスムージーを添えた、見た目も鮮やかなハワイアンテイストのひと品に仕上げています。

## ◆その他 (食べ放題、飲み放題)

サラダ (根野菜とショートパスタのサラダ・クリスピーベーコンと広島県産野菜のチョップサラダ)、スープ (クラムチャウダー)、パン、ソフトドリンク

期 間	2024年12月1日(日)～25日(水)
時 間	11:30～15:00 (L.O.14:00)
会 場	1F レストラン&バー「ニューヨークカフェ」(80席)
料 金	大人 3,800円 お子様 2,300円 (お子様ランチ+デザートbuffet+ドリンクバー) 1,200円 (お子様ランチ [ハーフ] +デザートbuffet+ドリンクバー) ※お子様ランチメニューは通常の内容です。 ※いずれも税金・サービス料込み

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

<本件に関するお客様からのご予約・お問合せ先>

1F レストラン&バー「ニューヨークカフェ」 TEL:082-240-5567(直通) 10:00～17:00

### 本プロジェクトの様子



[左上写真：キックオフミーティング]

総支配人、総料理長などホテル関係者と学生との初顔合わせ。料理、売上計画、販促の3つのチームに分かれプロジェクトがスタートしました。

[右上写真：メニュー試食会]

本場の味を再現するため、味付けや盛り付け、料理の視覚的な彩りまで細かな意見交換が行われ、学生たちの厳しい指摘に苦心する総料理長。

[左下写真：料理撮影]

SNSで映えるビジュアルを目指し、アングルや照明の角度、小物の選定まで細部にこだわり売上向上につながる魅力的な写真制作に力を注ぐ。

### ▼学生の皆様からの感想

#### 料理担当チーム (山下 紗嬉さん、半田 葵さん、加藤 麻衣さん)

ハワイでの料理経験を活かしながら、広島食材を積極的に取り入れた地産地消のメニューを考案しました。本場の味を広島の食材で再現することは大きな挑戦でしたが、両者の魅力を最大限に引き出すことができたと感じています。

### 売上計画担当チーム（吉川 愛奈さん、三村 梨恩さん、山崎 さゆりさん）

ホテルの収支について一から学び、集客や売り上げの目標設定に取り組みました。当初は戸惑うことも多く責任の重さを実感しましたが、チーム3人で意見を出し合い、ターゲット層に適した価格設定と具体的な集客・売上目標を決定することができました。

### 販促担当チーム（柳原 葵さん、末田 寧々さん、橋本 彩乃さん）

季節性とターゲット層を明確にし、SNSを活用した効率的な広告展開で、特に若年層の新規顧客獲得に注力しました。このコラボレーション企画を通じて、ハワイを憧れの対象で終わらせることなく、実際の来店やハワイ訪問のきっかけとなることを期待しています。

### 安田女子大学（国際観光ビジネス学科）

2025年4月の理工学部の新規開設により8学部18学科4研究科となる女子総合大学。国際観光ビジネス学科は、国際観光ビジネス・文化に関する専門知識、語学力を身につけ、実践的なビジネスマネジメント能力、国際コミュニケーション能力を養い、国際的な視野と高いキャリア意識を有する人材を育成している。

公式サイト：<https://www.yasuda-u.ac.jp/>

### ■産学連携プロジェクトについて

ホテルマネジメントジャパン及び、ホテルチェーンブランド「オリエンタルホテルズ&リゾーツ」では、未来を担う学生たちを支援するべく、コンセプトルームや宿泊プランを地域の学校と共に考え創りあげていく「産学連携プロジェクト」を展開しています。今後も産学連携プロジェクトを通じて、地域とともに魅力を発見しながら、独自性のある滞在体験を提供してまいります。

- ・2021年：神戸メリケンパークオリエンタルホテル × 流通科学大学 「神朝プロジェクト」
- ・2021年：ホテル オリエンタル エクスプレス 東京蒲田 × 日本工学院専門学校「餃子ルーム」
- ・2023年：オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ×名護こども食堂×国立大学法人 東京学芸大学  
「夏休みの宿題サポート隊」、「ビール麦芽粕・酵母粕使用の“沖縄の伝統菓子ハーガー”の試食販売会」、  
「運転しない観光マップ作り」
- ・2023年：ヒルトン東京お台場×東京エアトラベル・ホテル専門学校「“ODAIBAで整う”」

### ■オリエンタルホテル広島

都心を東西に貫く平和大通り沿い、平和都市”広島”の市街地にシンボリックに佇むホテル。館内はアーティスティックな雰囲気に包まれた、非日常を存分に感じていただける上質感漂う空間が広がり、3つのフロアで構成された客室は全て15㎡以上の大きさをシンプルモダンなインテリアと肌に優しいアメニティにこだわりました。レストラン2店舗、最大300名様までご利用いただける大宴会場も完備しています。

公式サイト：<https://www.oriental-hiroshima.com>



### ■「コ・クリエーション戦略」とは

ホテルマネジメントジャパンが運営する全22施設の内14施設をチェーンブランド化した「オリエンタルホテルズ&リゾーツ」では、ホテルがある地域と一体となって価値ある体験をともに創造する「コ・クリエーション」戦略に注力しています。その土地の魅力をホテルが積極的に発掘し、ホテルそのものがデスティネーションとなるような唯一無二の旅をご提供することで、宿泊者のみなさまのご旅行をより豊かにするお手伝いをしてまいります。魅力的な企業やプレイヤー

ーと提携することで高い価値を感じてもらえるような体験型商品を開発し、国内外へ積極的に発信することで日本の観光産業の発展にコミットし、地域活性化の一翼を担える存在を目指してまいります。

#### ■ オリエンタルホテルズ&リゾートとは

オリエンタルホテルズ&リゾートは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内 14 ホテル（総客室数 3,940 室）を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：<https://www.oriental-hotels.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>

-Instagram：[https://www.instagram.com/oriental\\_hotelsandresorts](https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts)

-YouTube：<https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-CLUB ORIENTAL: <https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

#### ■ 株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 22 ホテル（総客室数 6,445 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 2,763 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。

（2024 年 11 月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

#### 【本リリースのお問い合わせ先】

株式会社 HMJ オペレーションズ マーケティング第 2 部

兵庫県神戸市中央区波止場町 5-6 神戸メリケンパークオリエンタルホテル内

担当：榊原 E-mail：[miho.sakakibara@hmjkk.co.jp](mailto:miho.sakakibara@hmjkk.co.jp) 川口 E-mail：[hiroshi.kawaguchi@hmjkk.co.jp](mailto:hiroshi.kawaguchi@hmjkk.co.jp)

TEL：078-325-8102（直通） FAX：078-393-1021

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当：営業企画 村上、舟木、菊地 E-mail：[contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL：03-6422-0510（代表）（平日 10:00~17:00）