

2026年6月

グランドプリンスホテル広島

SNS で国内外から注目を集める料理人・おにぎり太郎氏を迎えて
お米の魅力を再発見する“お米尽くし”のコースを提供

日程:2026年7月18日(土)

空と海に囲まれたリゾート「グランドプリンスホテル広島」(所在地:広島市南区元宇品町 23-1、総支配人:平瀬 春男)は、2026年7月18日(土)、日本のお米の魅力を世界へ伝える料理人として国内外から注目を集めるおにぎり太郎氏を迎え、一夜限りのスペシャルディナーコース「結(ゆい)」を限定販売いたします。

オードブルからデザートまで全7品で構成される洋食コースを、お米が“ジャック”。「国内需要量が減少傾向にある(*1)お米の魅力を改めて実感いただきたい」という思いで料理長の西坂正寛が考案したお米尽くしのコースを提供いたします。

全ての料理に広島県産のコシヒカリと多彩な広島県産食材を使用しており、コースの後半にはおにぎり太郎氏によるパフォーマンスも予定。土鍋で炊いた熱々のコシヒカリを「お米の匠」の技で握ったおにぎりとしてお楽しみいただけます。

今回の企画は、国内のホテル業界では初となる株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドとおにぎり太郎氏の業務提携により実現したものです。株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドおよびグランドプリンスホテル広島は、国内外のお客さまに日本の「お米」と「食」の魅力を発信することで、日本の食文化の価値向上に取り組んでまいります。

*1 農林水産省 農産局, 米の消費及び近年の動向について(令和6年8月)



スペシャルディナーコース「結」



おにぎり太郎氏

「結」概要

【日程】2026年7月18日(土)

【時間】7:00P.M.~9:00P.M.(6:30P.M.より受付)

【会場】22F ステーキ&シーフード ポストン

【定員】20名さま

【料金】1名さま ¥16,000

※3日前までのご予約制です。



会場

©本件に関する報道各位からのお問合せ先

グランドプリンスホテル広島 セールス&マーケティング(広報担当)

TEL:082-505-0660 FAX:082-505-0653 <https://www.princehotels.co.jp/hiroshima/> Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「結」 詳細

広島県産のコシヒカリと、広島県唯一の地鶏「東広島こい地鶏」などの広島県産食材を全ての料理に取り入れたコース。「結」という名前には、生産者の方々と料理人、お客さまのつながりを“結び”、広島の食材や食文化を未来へとつないでいきたいという思いを込めています。一皿ごとに、素材としてのお米の幅広さと、多様な食材を生み出す広島県の風土の魅力をお届けいたします。



東広島こい地鶏で包んだハーフ玄米のロースト

<コース内容>

- ・お米 広島サーモン 彩り野菜のプレッセ
レモンオイル「安芸の島の実」を使ったラヴィゴット
- ・くれえ海老と真鯛のソテー
お米でつないだブイヤベースのポターージュ
- ・粃殻「すくも」で燻した伊佐木 お米のチップ添え
砂谷牧農の乳製品を使ったソース
- ・東広島こい地鶏で包んだハーフ玄米のロースト
酒処広島「華鳩」貴醸酒のソース
- ・おにぎり太郎が握る 土鍋で炊いた広島県産コシヒカリ
和に仕立てた東広島こい地鶏のスープ
- ・広島県産柑橘が香る 米粉のロールケーキ
- ・玄米珈琲

<メニュー考案者 料理長 西坂正寛より>

今回のお米は、広島県安芸高田市の「みらい21グループ農園合同会社」さまが丹精込めて作られたコシヒカリです。米粒が大きく育つタイミングを見計らって収穫されたお米には、旨味や甘味が詰まっています。料理には、精米されたコシヒカリに加え、脱穀の副産物である粃殻なども使用。旨味が強く程よい歯ごたえの「東広島こい地鶏」など、お米との相性がよい地産食材にもご注目ください。今回のコースが、食材に関わる方々とお客さまがつながるきっかけになるとうれしく思います。



料理長 西坂正寛

おにぎり太郎氏 プロフィール



16才で高校の調理科に入学し、18～24才まで寿司、日本料理を学ぶ。

自らが料理長を務めた店で土鍋の炊き立ておにぎりを始めると SNS で話題を呼び、2023年9月より「おにぎり太郎」としての活動をスタートした。

飲食店や国内シェフとのコラボレーションを主として海外でもおにぎりを握り、多くの人に日本の文化とおいしいお米を届けている。

2023年には10日間にわたってニューヨーク“kissaki bawarry”のポップアップ開催、2024年はハワイ、台湾、ベトナム、香港と活動の幅を広げる。2025年6月「膳 八女や」を福岡県八女市に開業。

<お客さまからのお問合せ>

グランドプリンスホテル広島 レストラン予約係 TEL:082-505-0608

受付時間:10:00A.M.～6:00P.M.

※画像はすべてイメージです。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※状況により上記予定、内容が変更になる場合がございます。