

2022年3月

東京産の野菜を使用することで食文化を継承する地産地消も推進

## 品川プリンスホテル

## 『LUXE DINING HAPUNA』のメニューに規格外野菜の使用を開始 目にも鮮やかなカラフル野菜でSDGsを考えるきっかけ作りも

【期間】2022年4月4日(月)より

品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:佐々木潤)は、SDGs への関心を高めるきっかけ作りとして、食材自体に問題はないものの、見栄えや不揃い等の理由で破棄予定だったフードロス野菜を用いたメニューのご提供をレストラン『LUXE DINING HAPUNA』にて2022年4月4日(月)より開始いたします。

プリンスホテルでは、サステイナブルなホテルチェーンを目指し、プラスチックごみ削減をはじめとする環境に配慮した活動等、SDGs 達成のためのサステイナビリティアクション推進体制を整備しさまざまな取り組みを積極的に推進しております。

その一環として今回品川プリンスホテルでは、レストラン『LUXE DINING HAPUNA』にて、見栄えや不揃い等の理由で破棄予定だったフードロス野菜を東京・立川市にある「カラフル野菜の小山農園」さまより仕入れ、メニューに使用してまいります。11種の野菜から自由に盛りつけられるシェフサラダをはじめ、メニューに規格外野菜を使用することで、「カラフル野菜の小山農園」さまが生産する野菜の特徴である、野菜の鮮やかな色味を目で楽しみ味わいながらSDGsについて考えるきっかけ作りを行ってまいります。また、東京で育てられた野菜を積極的に使用することで、食文化を継承する地産地消も推進してまいります。

そして、SDGs17の目標のうちの10個目の“人や国の不平等をなくそう”達成に向けて、2022年4月4日(月)～28日(木)に提供するメニューには、オードブルコーナーを中心に若手料理人が考案したメニューをご用意いたします。若手料理人の斬新な発想をはじめ、料理人の技術力・発想力向上を目的とした今回の取り組みを通して、より多くのお客さまにご満足いただけるエンターテインメントレストランを目指し成長してまいります。

持続可能な社会の実現に向けた新たな取り組みに積極的に参加することで、従業員のSDGsへの理解力向上を目指すとともに、社会問題への解決に寄与してまいります。

### 品川プリンスホテル SDGs への関心を高めるきっかけ作りに向けて

#### ◆食品ロス削減◆

『カラフル野菜の小山農園』さまご協力の元、規格に満たない、傷がある等の理由によって出荷できないさまざまな野菜をメニューに活用いたします。また一部のお料理を個々盛りにすることで、食品ロス削減に努めます。

#### 『カラフル野菜の小山農園』

東京・立川市で、見た目にもカラフルで珍しい野菜を生産する農家として営業。

農夫である小山 三佐男さんが愛情込めて育てた野菜は、東京都立川市を中心にレストランや、ホテル等へ出荷されております。

今回は品質に問題はないものの、見栄えや不揃い等の理由で破棄予定だった旬の色鮮やかな渦巻きピーツ、紫や白等のハーモニー人参等のフードロス野菜を仕入れ、サラダ等に利用してまいります。



農夫 小山三佐男さん

旬の色鮮やかなハーモニー人参・渦巻きピーツ

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
品川プリンスホテル マーケティング戦略  
TEL: 03-5421-7827(直通) FAX: 03-5421-7893

## 品川プリンスホテル『LUXE DINING HAPUNA』概要

『LUXE DINING HAPUNA』では、11種の野菜から自由に盛りつけられるシェフサラダをはじめ、「カラフル野菜の小山農園」さまより仕入れた規格外野菜の種類に合わせ、最適なメニューを判断しご用意いたします。

また、社員一人ひとりが高いモチベーションと挑戦意欲を持ち、主体的に判断し行動できる人材へと成長を遂げるため、若手の料理人が考案したメニューやベテランと若手料理人がペアとなり考案したメニューも 2022 年 4 月 28 日(木)までご用意いたします。今回の取り組みを通して、料理人の技術力・発想力の向上を目指します。

【場所】メインタワー 1F

【時間】・ランチ 平日 :11:30A.M. ~2:30P.M. /土・休日 :11:30A.M. ~3:00P.M.

・ディナー 平日・休日 :5:00P.M. ~9:30P.M. /土 :5:00P.M. ~10:00P.M.

【料金】・ランチ 平日 おとな 1 名さま ¥5,000 より /土・休日 ¥5,500 より

・ディナー 平日 おとな 1 名さま ¥7,000 より /土・休日 ¥7,500 より

### 《ディナーメニュー》

★：若手料理人の考案メニュー

●：ベテランと若手料理人がペアとなり考案したメニュー

下線：『カラフル野菜の小山農園』の野菜使用

#### ＜オードブル&サラダ＞

・シェフサラダ（ドレッシング：シーザー、オニオン、ビーツ）

★カブのムースコンソメジュレ

★エビと春野菜のマセドワースサラダ

★合鴨スモーク ベリーソース添え

★シーフードマリネエスニックスタイル

●パテドカパニェ アプリコット&桜ゼリー添え

●生ハムとフルーツのグラス

#### ＜中国料理＞

・点心 3 種

・白身魚のマヨネーズ和えオレンジ風味

#### ＜丼コーナー＞

・ハプナカレー

・煮あなご炊き込みご飯

#### ＜スープ＞

・本日のスープ

・蟹の味噌汁

#### ＜温製料理＞

●本日のパスタ

（イカとトマトのジェノバソース・サフランクリーム・海苔等、日替わりでご用意）

・ハプナバーガー

●牛肉のカルボナーダ 雲丹のエスプーマと共に

●鱈の塩焼き 春の菜の花ソース

・海老のフリカッセ カリフラワーのフランにのせて

●春キャベツとアサリのオープン焼き

・牛肉と鶏肉のグリル 赤ワインソース

・国産牛のローストビーフ オニオンソース

#### ＜日本料理＞

・小鉢 3 種

・冷製日本蕎麦、うどん

・自家製豆腐

・豚肉と温野菜

・キャベツとアサリ蒸し

・握り寿司 3 種



若手料理人

伊原優里、石井真里菜、青木鈴奈（3 名とも 2020 年入社）



（上より時計回りに）左記 3 名が考案したカブのムースコンソメジュレ・エビと春野菜のマセドワースサラダ・合鴨スモーク ベリーソース添え

※上記内容は、リリース時点(3月31日)の情報であり、営業内容に変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

※料金には消費税が含まれております。別途会計時に 10%のサービス料を加算させていただきます。

※規格外野菜は仕入れ状況により種類や使用するメニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 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。