

SDGs海洋資源のサステナビリティにフォーカス

サステナブル・シーフード（持続可能な魚介類）を使ったSDGsメニューの提供開始

～豊かな海の幸を次世代へ受け継ぐための新たな取り組み～

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長：山口浩）は、SDGs（持続可能な開発目標）海洋資源のサステナビリティにフォーカスし、豊かな海の幸を次世代へ受け継ぐための新たな取り組みを本格的に始動します。その第一弾として、2021年6月1日よりレストラン「アッシュ」にて「SDGsメニュー」をご提供。料理人・お客様の双方に水産保護への関心を高めていただく取り組みです。

◆資源を無駄なく使用！未利用魚を使った「SDGs」メニューを提供

海洋資源の枯渇が危ぶまれる時代。手に入りにくい魚や絶滅危惧種を食す贅沢に価値をおくのではなく、サステナブルな食材を皆で楽しむという新しい価値を提案することこそが、食に携わる者の使命だと私たちは考えました。そこで2021年6月1日よりフレンチレストラン「アッシュ」にて、まず最初の取り組みとして未利用魚の新たな可能性を引き出す「SDGsメニュー」の提供を開始します。

※未利用魚とは、サイズが揃っていない、漁獲量が少なく商品にならない、知名度が低く人気がないなどの理由で、非食用に回されたり、低い価格でしか評価されない魚のこと。



～里山と前海の共演サラダ仕立て～

◆SDGs「14 海の豊かさを守ろう」サステナブル・シーフード活動を始動

日本は海に囲まれた島国として、豊かな自然とともに文化を育んできた歴史があります。そんな私たちにとって“海”を守ることは、日本の料理文化や将来の暮らしを守るのと同じことです。

そのため、世界で最も権威あると言われるホテル・レストラン非営利会員組織「ルレ・エ・シャトー」の日本支部副支部長を務める山口浩は、2018年9月にフランスで開催された「世界料理評議会」において、日本の料理に携わる団体初となる6項目のマニフェスト（注1）を発表。

これが『日本のメンバーが使用する魚の80%を持続可能なものにする』というロードマップへとつながり、SDGsが掲げる目標のひとつ「海の豊かさを守ろう」を実現するためのサステナブル・シーフード活動が正式に始動しました。

※注1

サステナブル・シーフード活動 行動指針6項目

- 1 持続可能性を追求する責任ある漁業及び養殖業を応援します
- 2 小規模・零細の沿岸漁業者及び養殖業者を支えます
- 3 調和や個性を尊重し、問題の根本的解決を目指します
- 4 海の恵みの無駄遣いを徹底的に削減します
- 5 漁業者及び養殖業者の努力をお客様に伝えます
- 6 継続的に成長します



< 報道関係各位 >

◆料理人の技術を生かし「神戸モデル」構築へ

明石鯛や明石タコをはじめとするブランド魚介の産地として有名な兵庫県明石市の漁業者と協力し、水産資源とともに一次産業も守るための目標達成を目指します。こうした持続可能な漁法に取り組む漁業者の中から成功者を生み、それが“神戸モデル”となって全国に広がるのが我々の目標です。



神戸北野ホテルのサステイナブル・シーフード活動は、株式会社シーフードレガシーと連携・協同しており、今後もこれまで同様に推進していきます。

株式会社シーフードレガシー (Seafood Legacy Co., Ltd.)

【所在地】 東京都中央区銀座8-14-9 デュープレックス銀座タワー8/14 201

【URL】 <https://seafoodlegacy.com/>



店舗概要

【店舗名】 神戸北野ホテル フレンチレストラン「アッシュ」

【所在地】 神戸市中央区山本通3-3-20

【お問合せ】 レストラン電話：050-3177-4658

ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】 <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>



< このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ >

神戸北野ホテル 広報担当／田川 TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email： j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp