

報道関係者各位



【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン東京

マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: [momoko.gonohe@hilton.com](mailto:momoko.gonohe@hilton.com)

## ヒルトン東京 非日常空間やフォトジェニックだけじゃない ゲストの8割が関心を示しているフードロス 『#Happy 完食ジェンヌ』を開始



【2019年7月11日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人マイク・ウィリアムソン)1階「マーブルラウンジ」では、デザートビュッフェご利用ゲストに対してアンケートを実施\*。その結果、デザートビュッフェの好きな点が「非日常を楽しむ」、「たくさんの種類のデザートが好きだけ楽しむ」、「可愛い写真が撮れる」が上位を占めました。また、同アンケートの結果で約8割のゲストが「フードロス削減」に関心を示している事がわかりました。ビュッフェならではの楽しさをご提供しつつフードロス削減の意識をゲストと共に広めるため、ヒルトン東京では、デザートビュッフェから発信する「美味しい」、「楽しい」、「ちょうどいい」ビュッフェの楽しみ方、『#Happy 完食ジェンヌ』を7月16日より始めます。

1984年、国内で最初にデザートビュッフェを始めたヒルトン東京「マーブルラウンジ」は、デザートとデコレーションで1つの世界観を創るテーマ性のあるデザートビュッフェの先駆的存在でもあります。「アリス」、「マリーアントワネット」、「シンデレラ」など、物語から着想を得たフェアを展開しているほか、プロジェクションマッピングやトリックアートをいち早く取り入れるなどの空間演出にもこだわり、エンターテインメント性のあるデザートビュッフェは意識の高い女性達の指示を受け、年間来館者数は8万人を超えます。

現在開催中の「Happy ハニー・ホリック」デザートビュッフェで新たに始める取り組みの1つ、『甘さ・酸味一目瞭然ケーキタグ』は、お皿にケーキを盛った後に「思っていた味と違った」や「ちょっと甘すぎる」などが理由の食べ残しを軽減するため、ご提供する全てのデザートに合わせてご用意します。5段階で甘さ(はちみつマーク)、酸味(レモンマーク)を表記する事により、ゲストがその時の気分や好みに合わせ、最適なスイーツを見つけやすくなります。

\*「デザートビュッフェ」に関するアンケート調査(調査期間:2019年7月5日~7日、調査対象:「マーブルラウンジ」にてデザートビュッフェをご利用のお客様、有効回答者数:130名)

ビュフェの醍醐味の1つ、それははたかさんの種類の中から好きな物をお好きなだけ楽しめる事。色々な種類のスイーツを何度でもお楽しみいただけるよう、スイーツのサイズを従来よりも約 10%小さ目にカットした『小さく、美味しく、何度でも！』は、お皿に盛り付けしやすく、ちょっとずつ色々なものを楽しみたい女性に合わせたもう 1 つの提案です。

お皿に美しく盛ったフォトジェニックなデザートを楽しんだ後は、美味しく完食した記念にご利用いただける『Happy 完食パネル』で、記念撮影をお楽しみいただけます。その他にも、今後は風味を変えることなく、空気を加えるなどの調理法でより食後の重さを軽減するなどの改良や、セイヴオーリーアイテムの充実なども予定しています。

ファッション、グルメ、トレンドなど、常に流行に敏感な 20 代～40 代の女性が、ゲストの 8 割以上を占めるデザートビュフェで始めるこの取り組みを通し、ゲストと共に少しでもフードロス削減の意識を広げていきたいと考えています。



【甘さ、酸味一目瞭然ケーキタグ】



【Happy 完食パネル】

### 「Happyハニー・ホリック」デザートフェア 概要

会場： 「マーブルラウンジ」（ヒルトン東京1F）

期間： 6月4日（火）～9月末を予定

営業時間： 2:30pm - 5:30pm

料金： お1人様¥3,800 土・日・祝日¥3,950  
消費税、サービス料別途

ご予約： ウェブサイト

[https://www.hiltontokyo.jp/restaurants/marble\\_lounge](https://www.hiltontokyo.jp/restaurants/marble_lounge)

メニュー： はちみつ、チーズ、レモンなどのフルーツをテーマに約30種類のスイーツが揃うデザートビュフェ。ラウンジに1歩足を踏み入るとハッピー気分を盛り上げるイエローワールドが広がります。



### ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして 1963 年 6 月 20 日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984 年 9 月 1 日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、“ヒルトンスタンダード”といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8 階より 38 階までが客室となり、スイートを含む全 825 室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線／無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージ バー」を含む 6 つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐 600 名、立食 900 名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計 21 室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は [hiltontokyo.jp](http://hiltontokyo.jp) をご覧ください。

### ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 113 カ国に 5,700 軒以上 (923,000 室以上) のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、「the 2018 world's best workplaces list (2018 年度世界で働きがいのある会社)」のひとつとして選ばれています。ヒルトンはこれまで 100 年の歴史で 30 億人以上のお客様をお迎えしました。現在、17 のグローバル・ブランド・ポートフォリオ(ウォルドルフ・アストリア・ホテルズ&リゾーツ、LXR ホテルズ&リゾーツ、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、キャンピーbyヒルトン、シグニア・ヒルトン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、キュリオ・コレクション byヒルトン、ダブルツリーbyヒルトン、タペストリー・コレクション byヒルトン、エンパシー・スイーツ byヒルトン、モットーbyヒルトン、ヒルトン・ガーデン・イン、ハンプトン byヒルトン、トゥルーbyヒルトン、ホームウッド・スイーツ byヒルトン、ホーム 2 スイーツ byヒルトンおよびヒルトン・グランド・パケーションズ)を展開しています。(日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリーbyヒルトン、キュリオ・コレクション byヒルトンの 4 ブランド・16 軒のホテルを展開)また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」の会員数は約 8,900 万人を有し、ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、客室を自分で選択できるデジタル・チェックイン、デジタル・キー(日

本国内では一部のホテルでデジタル・キーのご利用が可能ですが、事前にフロントでチェックイン手続きをする必要があります)、コネクテッドルーム(日本では未導入)を会員登録直後からご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。<http://newsroom.hilton.com>, <https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>, <https://twitter.com/hiltonnewsroom>, <https://www.linkedin.com/company/hilton>, <https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>, <https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>