

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年11月7日
株式会社 SOYOKAZE

地元高校生と共同開発で実現、『湘南ゴールドヒラメ』を用いた フードロス削減メニューを11月に限定提供

株式会社 SOYOKAZE(本社:東京都港区、代表取締役社長:中川 清彦)が運営する健康型有料老人ホーム^(*)「マゼラン 湘南佐島」(神奈川県横須賀市)では、地域貢献と環境保護を目的に、神奈川県立海洋科学高等学校の生徒たちと共同でフードロス削減に取り組むメニューを開発しました。このメニューでは、放流が難しく廃棄される予定だった稚魚を活用し、地元産の特産品「湘南ゴールド」を加えた餌で養殖した地域ブランド「湘南ゴールドヒラメ」を使用しています。この取り組みを通じて、地域の資源を活かしながら環境保護に貢献する一皿を提供します。

「マゼラン 湘南佐島」公式ホームページ:<https://mazeran-web.com/sajima/>



(左)地元高校生と「マゼラン 湘南佐島」レストランとのコラボで生まれたフードロス削減メニュー「湘南ゴールドヒラメのフライ」、
(右上)湘南ゴールドと湘南ゴールドヒラメ、(右下)「湘南ゴールドヒラメ」を養殖した神奈川県立海洋高等学校の生徒

■11月限定、200食の数量限定メニュー

- **メニュー名** : 湘南ゴールドヒラメのフライ～柑橘香るタルタルソース～
- **提供開始日** : 2024年11月1日
- **数量** : 200食限定
- **価格** : 1,100円(税込)

「湘南ゴールドヒラメ」は、神奈川県特産の柑橘「湘南ゴールド」を加えた餌で育てられた、ほのかな柑橘の香りが特徴です。サクサクの衣に包まれたフライには、湘南ゴールドを使用した特製タルタルソースを添え、地元食材の魅力を引き出した一品です。

■地元高校生との共同開発とプロセス

神奈川県立海洋科学高等学校の生徒たちは、ヒラメの種苗生産^(*)および稚魚の放流活動に取り組んでいますが、一部の稚魚は右側に目が付く右ヒラメや白化個体などの形態異常により放流できず、遺伝

的な影響を避けるため廃棄されることがあります。この資源を有効活用するため、JA かながわより提供を受けた湘南ゴールドを餌に混ぜて養殖し、臭みや傷みを防ぐフルーツ魚である「湘南ゴールドヒラメ」として育てる取り組みが行われています。

この度、「マゼラン 湘南佐島」とのコラボレーションが実現し、生徒と料理長が意見を交わしながら 5 種の試作を経て、最終メニューが完成しました。

<参加した生徒のコメント>

「神奈川県特産の湘南ゴールドを混ぜた餌と、私たちの愛情で育てたヒラメです。身やエンガワにほのかな柑橘の香りが楽しめる自慢のヒラメを、マゼラン 湘南佐島のスタッフと一緒に作り上げた一皿でお楽しみください。」



「マゼラン 湘南佐島」でのメニュー試食会のワンシーン

■地域共生と持続可能な未来への貢献

「マゼラン 湘南佐島」は、地域とのつながりを大切にし、地元高校や地域農家との協力を通じて、地域共生と持続可能な未来を目指しています。今後は三浦半島の「鈴也(すずなり)ファーム」と提携し、有機・低農薬栽培の「レインボー野菜」を活用したメニュー開発を予定しています。

地域食材を活かしたメニュー提供を通じて、フードロス削減や地域経済の活性化に貢献してまいります。



「マゼラン 湘南佐島」と新たに連携予定の鈴也ファーム「レインボー野菜」

<ご参考>

- (*1)健康型有料老人ホーム：介護を必要としない高齢者が自立した生活を送るための施設
- (*2)種苗生産：特定の品種や系統を育成し、優れた特性を持つ稚魚や卵を増やすプロセス

■マゼラン 湘南佐島について

「マゼラン 湘南佐島」は、アクティブシニア向けの健康型有料老人ホームです。『健康な人をより健康に』をコンセプトに、国内で唯一の取り組みとして健康寿命を延ばすプログラムやサービスを提供。スマートウォッチによるヘルスケアデータを活用し、医師が「運動・食事・社会参加」の 3 要素を定期的に評価、個別アドバイスを行います。健康診断では見落とされがちな改善点にも、日々のデータを通して継続的にアプローチが可能です。

また、一般開放のレストランやカフェ、フィットネス、スパといった施設や様々なイベントを通じて地域に親しまれる環境を提供しています。



「マゼラン 湘南佐島」外観

<本件に関する報道関係者様からのお問合せ先>

株式会社 SOYOKAZE 総務部 広報 メールアドレス:press@sykz.co.jp