

「食の多様性をあたりまえに。」福山オリエンタルホテルの朝食レストラン「モンローズ」が福山市内初となるヴィーガン対応ビュッフェ朝食の提供を開始しました。
～ 地元産野菜、出汁や自家製調味料の工夫が「味の幅」の決め手に～



株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表：細羽雅之、以下サン・クレア）が経営する福山オリエンタルホテル（所在地：広島県福山市、支配人：松田優）内レストラン café rest montrose（チーフ：堀礼佳、以下モンローズ）は、12月13日よりベジタリアン、ヴィーガンのお客様にも安心してお召し上がりいただけるお料理の提供を開始しました。

対応メニューは、お料理、飲み物、デザートまで毎日30品以上。店内メニュー全品にアレルゲンマーク、ヴィーガン（V）マークを表記しており、ヴィーガンの方もそうでない方も同じテーブルを囲み、安心して食事をお楽しみいただけるようになりました。

モンローズではこれからも、食の多様性（＝フードダイバーシティ）に寄り添い、食を通じて世界中のお客様の笑顔が溢れる食事を提供してまいります。

■ ヴィーガンメニュー考案のきっかけ

考案のきっかけは、2024年7月に福山市内で開催された「ベジタリアン・ヴィーガン/ムスリム 食の多様化セミナー（主催：一般社団法人広島県観光連盟（HIT））」への出席でした。ベジタリアン・ヴィーガンの方が旅先で食事困っている現状があることを知り、ヴィーガンの方もそうでない人も同じテーブルを囲って、食事を楽しんで欲しいと強く思いました。それまで、モンローズでヴィーガン料理を提供することはハードルが高いと思っていましたが、セミナーで「既存のメニューの見直しを行い、すぐにできそうなことから変えてみましょう」とアドバイスをいただき、まずはモンローズの既存メニューを見直すことからスタートしました。

■ 特に工夫した点

セミナー前からわずかにヴィーガンと言える料理はあったものの、さらに充実した食事、選ぶ楽しさなどの満足度を上げるために、お味噌汁、お惣菜、パンに工夫を加え、大きく改善しました。一般社団法人広島県観光連盟（HIT）ベジタリアン・ヴィーガン/ムスリム食の多様化推進担当 山口美津子氏、株式会社 Jizo Hat 代表取締役 ポール・ウォル

シュ氏を中心にたくさんのご助言をいただき、現在では料理、飲み物、デザート全てを含め 30 品以上 (12 月は 34 品) 提供できています。

【お味噌汁】

日本人はお味噌汁といえば「鰹出汁」は一般的ですが、これではヴィーガンの方が食べられません。昆布やきのこ、野菜の出汁を最大限に生かしたお味噌汁を作ることにし、お客様自ら味噌を溶いてお召し上がりいただく提供方法にしました。(味噌は鰹節入りと鰹節なしの 2 種) これにより、多くのお客様にお召し上がりいただけるようになったのはもちろん、お味噌汁自体の美味しさもアップしました。

【お惣菜】

お惣菜は、変わらず地元の野菜を中心に昆布やきのこの出汁、自家製の麴調味料、香味食材を使い、味に幅を利かせ、満足感が出るような食感を心掛けています。

【パン】

地元のベーカリー「マルク・パージュ」さんにもご協力いただき、ヴィーガンの方も食べられるパンを作っていただきました。こちらは、ヴィーガンではない方でも、美味しくお召し上がりいただいております、7 種類ほど提供していますが、いずれも人気のパンとなっています。

■ お客様の感想

提供を始めて間もないものの、お客様より「お野菜がたくさんあって嬉しい」「お味噌汁が具沢山で味わい深い」「しっかり表示がされていて安心」とのお声をいただくなど、ヴィーガンのお客様のみならず、特に健康志向の方に喜んでお召し上がりいただいております。

■ 株式会社 JizoHat 代表取締役 ポール・ウォルシュ氏 コメント



中国地方を訪れるヴィーガンの人々にとって、素晴らしい朝食を求める最高の選択肢のひとつであることは間違いない。

近年、欧米豪旅行客は、広島だけでなく中国地方にも素晴らしい観光地がたくさんあることを知り始めている。しかし、この地域が提供する驚くほど多様な新鮮な食材を楽しむことを経験できていない人がかなりの割合を占めている。もちろん、肉や魚などの動物性食品を食べないヴィーガンの旅行者のことである。

「モンローズ」の堀さんと彼女のチームは、受賞歴のある朝食ビュッフェを、地元の食品生産者とのパートナーシップと持続可能性に重点を置いた、この成長市場でも利用しやすいものにした。おばん菜やヴィーガンの味噌汁から、ヴィーガンのパンや自分で作る楽しいおにぎりステーションまで、このビュッフェは中国地方、いや日本で最もヴィーガンフレンドリーな朝食ビュッフェのひとつに違いない。

福山オリエンタルホテルの宿泊者以外にも朝食ビュッフェを開放することで、「モンローズ」はヴィーガンの旅行者に、どこに泊まっても素晴らしい一日のスタートを提供する。これでヴィーガンの旅行者も、福山、鞆の浦、尾道、しまなみ海道を、楽しく、健康的に、そしてお腹いっぱい散策できる。

■ 一般財団法人広島県観光連盟 (HIT) ベジタリアン・ヴィーガン/ムスリム食の多様化推進担当 山口美津子氏 コメント



「鮮度に勝る調味料はない。」

地元農家さんの新鮮野菜を使い、シェフ堀さんが生み出す料理は、どれも美しく、とても美味しい。

この「素材を生かしたお料理」と「手を抜かない食へのこだわり」に私は感動しました。

これから「地球環境」や「健康志向」の波に乗り、まさにサステナブルを体現しながら、時代を牽引して行かれるレストランになると確信しています。

是非お店に足を運んでいただき、お料理を食べて、身体が喜んでいることを実感していただけたら幸せです。

広島県観光連盟 (HIT) ではこれからも「ヴィーガン・ムスリムなどの食の多様化に対応できる店舗を増やす」取り組みを推進して参ります。

■ café rest montrose チーフ 堀礼佳 コメント



広島県観光連盟(HIT)主催のセミナーに参加させていただき、食べられるものがなく相手とはバラバラで食べる、空腹状態でお店を何件も探す現状を知りました。そんな現状が身近にあることを知り、今回ヴィーガンの方でも安心して楽しく美味しくお召し上がりいただけるようなお料理の提供を始めました。

食事の時間が、多くの方にとって笑顔溢れる時間になっていただけたら嬉しいです。

今回、山口さん、ポールさんをはじめ、たくさんの方々にご助言をいただきました。感謝申し上げます。

これからも、モンローズは、さらに多くのお客様が食事の時間を楽しんでいただけるよう、邁進してまいります。

■ café rest montrose について

montrose
café rest

「身土不二」をテーマに広島県福山市の地元の新鮮食材をふんだんに使用した手作りの朝食バイキングを提供しています。ビジネス、レジャーなど旅の目的を問わず、ご宿泊になるお客様が気持ちよくご出発いただくことを願い、身体の調子を整えるような栄養バランスを考えたメニューを月替わりで提供しています。2024年11月、中国地方のレストランとして唯一、日本サステイナブル・レストラン協会による「FOOD MADE GOOD スタンド」のレーティングにおいて二つ星を獲得しました。

営業時間：6:30～9:30 (ラストオーダー 9:15)

所在地：広島県福山市城見町 1-1-6 福山オリエンタルホテル 1 階

電話番号：084-927-0888 (福山オリエンタルホテル)

■ 株式会社サン・クレアについて



瀬戸内を中心に“地域とつながる”宿泊施設を 6 棟展開しています。2020 年より四万十川源流の限界集落エリア「森の国 Valley」にて、宿泊事業を主とし、森林蘇生、土壌再生型農業、生きる力の教育など、地域を包括的にとらえた地域蘇生 (Re-generate)に取り組んでいます。若者や家族の移住が増え、農家や猟師の担い手不足の解消にも貢献しています。

“人は自然の一部である”と捉え、人や大地が持つ本来の力を信じ、あるがままに育む。わたしたちは原点に立ち返り、人の営みを再定義し、新しい時代にふさわしい事業を育ててまいります。

代表：細羽雅之

本社所在地：広島県福山市城見町 1-1-6

公式サイト：<https://sun-crea.biz/>

<本リリースに関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当 東（あずま）
