

外資系ラグジュアリーホテル「プルマン東京田町」とコラボレーション
“行き場を失った”4社の食品を使用した6種のメニューを開発

Re-Food. スペシャルプレート プルマン東京田町で期間限定提供

10月30日「食品ロス削減の日」に、開発メニューお披露目イベント開催

食品ロスを減らす活動を行う団体 Re-Food.は、外資系ラグジュアリーホテル「プルマン東京田町」とコラボレーションし、“行き場を失った”4社の食品を使用した6種のメニューを開発。「Re-Food. スペシャルプレート」として、プルマン東京田町にて10月31日（木）～11月6日（水）の7日間限定で提供いたします。また、10月30日の「食品ロス削減の日」に、開発メニューお披露目イベントを開催いたします。



日本では、年間2,759万トン(農林水産省及び環境省「平成28年度推計」より)の食品廃棄物等が出されており、このうちまだ食べられるのに廃棄される食品「食品ロス」は643万トン(農林水産省及び環境省「平成28年度推計」より)もあります。「食品ロス」が増えることにより、二酸化炭素排出量の増加など、さまざまな環境問題を引き起こすことなどから、近年大きな問題になっています。

そんななか、食品ロスを減らす活動を行う団体 Re-Food.は、日本の食品ロスを少しでも減らすべく、廃棄される予定の商品の無料提供など、様々な活動を行っています。今回、株式会社 WithGreen、株式会社ニッケンフーズなど4つの食品メーカー様から“行き場を失った”食品を集め、環境保全に向けて様々な取り組みを行っている外資系ラグジュアリーホテル「プルマン東京田町」にご協力いただき、6種のメニューを開発いたしました。

殺処分されてしまう鶏肉を使用したハンバーガー、規格外の野菜を使用したサラダなど、6種の「食品ロス」を、プルマン東京田町のシェフの手により、美味しい6種のメニューに生まれ変わらせ「Re-Food.スペシャルプレート」として、10月31日（木）より7日間、10食限定で販売いたします。

さらに、10月30日の「食品ロス削減の日」に、本活動にご支援いただいた先着30名の皆様をご招待し、開発した6種のメニューをお披露目するイベント「1日だけの特別なフルコース」を開催いたします。

“行き場を失った”4社の食品を使用したメニューを実際にお召し上がりいただくことで、食品ロスについて考えるきっかけを提供できればと考えております。

これからも Re-Food.は、様々な活動を通して食品ロス削減に貢献し、笑顔があふれる社会づくりを目指してまいります。

カリカリスマイリーポテトではさんだ ミニ照り焼きチキンバーガー

殺処分されてしまう採卵鶏をパテに利用して、スマイリーポテトをバンズとして活かした、ミニハンバーガーです。スライストマトとチェダーチーズとともに、カリカリスマイリーポテトではさむことで、食べながら気持ちもハッピーに。



お魚マリネのフリット串 万能ねぎとジンジャーソースのせ

神奈川県川崎市の中央卸売市場のお魚のうち、サイズや傷が原因で販売することができなくなってしまったものを活かした、マリネの一口サイズのフリットを、パプリカやしし唐と共に串焼きに。万能ねぎと生姜を合わせたスパイシーなジンジャーソースをのせました。



水耕栽培のリーフ野菜と規格外レンコンを使った Re-Food.ジャーサラダ

食品ロスを削減するために、計画栽培を実現する水耕栽培で育てた葉野菜に規格外で食品ロスになるレンコンを加え、生ハムなどのアクセントを使用した贅沢なサラダ。食材の味をしっかりと味わってもらうため味付けはシンプルにカシスマスタードホイップクリームとオリーブオイル、塩コショウのみに。



とろけるコーヒームース ~コーヒークャビアを添えて~

賞味期限の迫ったインスタントコーヒーを活かした、口の中にとろけるほどに柔らかいコーヒームースをタルトにしました。高級食材のキャビアをコーヒーで再現した、ぷちぷちの食感が楽しいコーヒークャビアを添えました。ビターで大人な味わいのデザート



ストロベリーのクレープロール~ブルーベリーのせ~

賞味期限の迫ったクレープ生地を活かした、クレープロール。ストロベリーの優しい甘さとブルーベリーの上品な甘さが一緒に味わえる見た目も可愛いクレープロール



ザクザク新食感パフェ ~イチゴトリュフ ホイップクリーム包みのせ~

賞味期限の迫ったストロベリーホイップクリームを活かした、ストロベリーのトリュフを可愛くトッピングした3種のサクサクチョコレートを使ったミニパフェ、様々な食感を楽しむことができる新感覚パフェです。

With Green

企業名：株式会社 With Green

提供食品名：規格外の野菜

コンビニやレストランの売れ残りという視点で、フードロスが語られています、農場などの生産現場の中でも、フードロスに関して課題を抱えています。規格に合わない『規格外野菜』を生活者に届ける方法や、気象条件に振り回されず安定的に計画生産できる『植物工場』の増やし方など課題は様々です。そのような現状を皆様にご存知いただき共に考えていくための一歩として、食材の提供という形で今回本企画に参加致しました。



企業名：鶏革命団(ニワトリカクメイダン)

提供食品名：鶏ミンチを使用したハンバーグ

養鶏場で育つ採卵用の鶏は生後1年半～2年で卵を生み終わったあと、その多くは回収業者にて処分されてしまいます。鶏革命団では、そんな引退後の鶏達の命を最後まで美味しくいただくことをテーマにプロジェクトを結成しました。採卵用の鶏は、私達が普段食べている食用の若鶏と比べると歯ごたえが強く、アスリートのような肉質が特徴です。今回はそんな鶏のミンチを活用し、鶏肉本来の旨みを生かしたハンバーグにしました。



企業名：株式会社 ニッケンフーズ

提供食品名：クレープ生地とホイップクリーム

食品ロスの根本的な問題として、賞味期限が短くなるにつれて売れなくなり、捨てられてしまう食材が多いなど、「食べ物を大切にしていない」ということがあります。弊社は冷凍食品の企画製造販売をしている会社です。冷凍食品は添加物が多いイメージが強いですが、保存料を使わずに賞味期限を長くすることが出来ます。その技術を活用することでフードロスを少しでも減らしたい、そして冷凍食品は保存料のいらぬ食品であるということを知っていただきたい、という想いから今回本企画に参加いたしました。

真和水産株式会社

企業名：真和水産株式会社

提供食品名：市場に出回らないブリやハマチ

弊社は水産の卸売をしている会社のため、お客様から魚の需要状況をリアルタイムで収集することができます。生活が豊かになってくことで、食品に対して求めるレベルが上がり、サイズや傷があると販売できないということがよく起きます。食べられるのに卸せない、そういった状況を少しでも知っていただくため、今回は規格外となってしまうものや市場で値が付きにくい魚を出させて頂きました。

開発メニューお披露目イベント「1日だけの特別なフルコース」開催概要

10月30日の「食品ロス削減の日」に、クラウドファンディングサービス「Makuake」にて、本活動にご支援いただいた先着30名の皆様をご招待し、開発した6種のメニューをお披露目するイベント「1日だけの特別なフルコース」を開催いたします。

<開催概要>

日時 : 2019年10月30日(水) 12:00~13:00
場所 : プルマン東京田町 2F「The Junction(ジャンクション)」
〒105-0023 東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F
募集人数 : 30名(先着)
募集期間 : 10月18日(金)~10月29日19:00まで
登壇者 : 吉本興業所属 犬の心 いけや賢二 チーモンチョーチュウ 白井
プルマン東京田町 料理長 石井亮介
料理研究家・食品ロス削減アドバイザー 島本美由紀
Re-food. 代表 大北潤
URL : <https://www.makuake.com/project/re-food/>
※募集は11月6日(水)19時まで行っております。
ご支援いただいた皆様には、限定イベントへのご招待のほか、よしもとライブチケットや吉本興業料理部による料理教室参加券など、様々な「お返し企画」をご用意しております。

「Re-Food. スペシャルプレート」提供概要

期間 : 2019年10月31日(木)~11月6日(水) ※7日間限定
場所 : プルマン東京田町 KASA
〒105-0023 東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F
時間 : 15:00~17:00
料金 : 1,800円 (税抜)
提供数 : 1日10食(事前予約制:予約方法は下記のお電話またはメールにて承ります。)
お問合せ先 : 03-6400-5855
e-mail : kasa@pullmantokyotamachi.com



プルマン東京田町について

プルマン東京田町 Re-Food スペシャルプレートメニュー開発・提供

仏・アコーのプレミアムブランドホテル「プルマン東京田町」では、アコーが掲げる環境保全・維持プロジェクト『Planet 21』の活動の一環として同イベントへの参画をいたしました。企業様から提供いただいた廃棄食材をよりおいしく、楽しく堪能いただけるよう目にも舌にも嬉しいメニューへと工夫を凝らしご用意しております。ぜひ実際にご体験ください。

プルマン東京田町 URL : <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

プルマン東京田町 料理長 石井亮介(いしいりょうすけ)

ANA インターコンチネンタルホテル東京(旧:赤坂全日空ホテル)、パークハイアット東京、インターコンチネンタル東京ベイ、メルキュールホテル横須賀等ラグジュアリーホテルにてホテル料理長を経験。現在、プルマン東京田町の料理長を務める。



Re-Food.

食品ロスを減らす活動を行う団体 Re-Food.は、日本の食品ロスを無くすべく、様々なイベントを通して食品ロスを減らす活動を行っています。これまで、廃棄される予定のティラミスの無料配布や、パッケージ替えに伴い廃棄する可能性があるアイスクリームを紅茶スムージーにして販売するなど、様々な活動を行ってまいりました。これからも世の中の食品ロスを少しでも減らすべく、定期的にリアルイベントを実施し直接消費者の方に体験いただくとともに、食品の価値を改めて認識していただく機会をつくってまいります。

Re Food. サイト URL : <https://refoood.studio.design/>



Re-Food. 代表
大北 潤

海外では当たり前に行われている、環境に配慮した取り組みが、日本ではまだまだ行われていない状況に対して、世の中に気づきを与えるきっかけづくりができれば、という想いのもと、本団体を発足いたしました。これまで、廃棄される予定のティラミスの無料配布や、パッケージ替えに伴い廃棄する可能性のあるアイスクリームを紅茶スムージーにして販売するなど、東京都内を中心に様々な活動を行ってまいりました。

食品ロスはどこにでも起きている問題であり、どの企業様も共通して解決したいと考えている課題のひとつです。「安い商品、よくない商品」という認識が強い食品ロスですが、実際は通常に販売している商品と何も変わらず美味しくいただけるものがほとんどです。

そこで、食品ロス食材を様々なメーカーや工場、農家の方々から集め、プロのシェフのお力をお借りすることにより、食材に新たな命を吹き込んでいただきたい、という想いから、このたび「Re-Food.プレート」をブルマン東京田町にて提供する運びとなりました。皆様が普段捨ててしまう、選ばない商品を美味しく食べていただくことで、食品ロスを少しでも削減することができればと考えております。

私達 Re-Food.はこれからも、食材を供給していただける農家や畜産業、メーカー、工場の皆様との連携を広げていき、日本の食品ロス問題を少しでも減らしていければと考えております。そのため、定期的にリアルイベントを実施し直接消費者の方に体験していただく活動や、WEB 上で商品を買えるような仕組みの開発などに取り組んでいければと考えております。