

2021年11月15日

サステナブルに美食を楽しむ新商品 食べる調味料シリーズ第4弾
「食べるSDGs 野菜塩・昆布塩・魚塩」登場！
 2021年11月15日（月）より、パストリーショップにて販売開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 八木進午）では、2021年11月15日（月）より、パストリーショップ（LBF）にて、地球環境問題に美味しく取り組める新商品として、フレーバーソルト「食べるSDGs」3種（野菜塩・昆布塩・魚塩）の販売を開始いたします。単品700円、2瓶セット（箱入）1,200円、3瓶セット（箱入）1,800円（いずれも消費税込）。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/hotelselection/76017/index.html>

日本では、年間2,531万トン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、いわゆる「食品ロス」は600万トンです（※1）。当ホテルでも残滓のほか、食材の切れ端、皮、骨など、少なからず食品廃棄物が出ています。日々報道される地球環境の悪化を目の当たりにし、開業より20年間料理部門を統括してきた総料理長 福田順彦の「美食で笑顔をお届けする」の理念のもと、また「料理人としての社会的責任」の観点で少しずつでも取り組めることがないか模索してまいりました。その過程の中で、フランス料理の原点である「フォン」、日本料理においては“命の”とも形容される「出汁（だし）」に焦点を当て、美食の源をサステナブルの循環に乗せ、ご家庭で新たな美食に生まれ変わらせることで皆さまに笑顔をお届けしたいと本商品は企画されました。

ソースが重要な要素を占めるフランス料理では、まず、野菜（にんじん、セロリ、玉ねぎ、香草など）、肉の骨または魚の骨を大きな鍋で何日も煮込み、それを漉して滋味豊かな「フォン」を作ります。このフォンからデミグラスソースや赤ワインソース等が生まれます。通常、漉した後の殻（がら）は廃棄します。今回は、この廃棄される殻に着目し、地球に求められている“サステナブルな”活動に貢献できる、またご家庭で使用しやすい商品として開発に着手いたしました。当ホテルメインダイニング「クアーカーニョ」は“プロヴァンス料理”を標榜しており、“ブイヤベース”がスペシャリテとなっております。そこで、ブイヤベースに必須の、魚介をベースにした“フォン”の殻を乾燥させ粉砕し、ご家庭に必ずある調味料“塩”とマリアージュさせたと、魚介の旨味が凝縮された、正に美食の循環を具現化するフレーバーソルト「魚塩」が誕生いたしました。これをベースに、肉料理に使う、肉の骨をベースにしたフォンでは野菜のバランスを強め「野菜塩」を開発いたしました。フランス料理の観点だけではなく、日本料理の観点も採り入れるべく、今春新規開店した「セルリアンタワー数寄屋」「Japanese Cuisine 桜丘」においても、“出汁”を活用。出汁を取った後の昆布を同様に乾燥させ粉砕し「昆布塩」が誕生いたしました。

パッケージにおいても環境負荷軽減を考慮し、極力廃棄物が出ないように針金タイやビニール紐は使用せず、リサイクル可能なガラス瓶および古紙パルプ配合率70%再生紙を使用した「R70」マークの用紙にてギフトボックスを製作いたしました。またご家庭で、美食を楽しみながら地球環境問題やフードロス、SDGsについて考える一助となればと、本商品を電子レンジやトースターで簡単に調理できる「おすすめレシピ」を考案し動画公開しております。

セルリアンタワー東急ホテルでは、持続可能な開発目標「SDGs」到達に向け今後も取り組みを深め、皆さまに笑顔をお届けしてまいります。

（※1 引用：消費者庁公式ウェブサイト https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/）

※別紙に「食べるSDGs 野菜塩・魚塩・昆布塩」の販売概要と商品詳細をまとめます。※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp
 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

【「食べるSDGs 野菜塩・昆布塩・魚塩」販売概要】

- 商品名称 「食べるSDGs」(たべる えす・でい・じー・ず)
①野菜塩(やさいしお) ②昆布塩(こんぶしお) ③魚塩(さかなしお)
- 料金 単品 700 円/2 瓶セット 1,200 円/3 瓶セット 1,800 円(いずれも消費税 8%込)
※2 瓶、3 瓶セットは、いずれの組み合わせ、同種類の組み合わせも可。箱代含む。
- 販売場所 ペストリーショップ(LBF)
- 販売開始日 2021 年 11 月 15 日(月)
- 販売数量 商品の特性上、大量製造をいたしません。5 個以上のご購入をご希望の場合は、事前にご相談くださいませ。
- ご予約・お問い合わせ 電話または FAX にて
TEL : 03-3476-3000 (代表/ペストリーショップ) 10 : 00~20 : 00
FAX : 03-3476-3482
上記宛て、種類、個数、お受け取り日時、お名前、電話番号をご連絡ください。
- URL <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/hotelselection/76017/index.html>

【商品詳細】

「野菜塩」

野菜の旨味を凝縮したお塩です。

肉料理の下味やチャーハン、野菜炒め、スープの味付けにお使いいただくと旨味が増します。

「野菜塩」を使用したおすすめレシピ～塩唐揚げ～

材料(2 人前)

トースター調理

鶏もも肉……………400g
野菜塩……………小さじ 1
にんにく(すりおろし) ……4g
しょうが(すりおろし) ……4g
片栗粉……………大さじ 2
レモン(串切り) ……1/4 個



レシピ動画はこちら

「昆布塩」

昆布の旨味を凝縮したお塩です。

おにぎり、パスタなどの味付け、胡瓜や人参などの生野菜に振りかけると昆布の風味が加わり美味しく食べられます。

「昆布塩」を使用したおすすめレシピ～きのこのペペロンチーノ～

材料(1 人前)

電子レンジ調理

パスタ……………100g
お好みのきのこ……………80g
昆布塩……………小さじ 1 と 1/2
オリーブオイル……………大さじ 1
にんにく(みじん切り) ……1/2 片
鷹の爪……………1/4 本
水……………220cc
イタリアンパセリ(みじん切り) ……適量



レシピ動画はこちら

「魚塩」

魚の旨味を凝縮したお塩です。

焼き魚や天ぷら、温野菜の付け塩にお使いいただくと魚の風味が増し、カルシウムも美味しくとれます。

「魚塩」を使用したおすすめレシピ～アクアパッツァ～

材料（2人前）

電子レンジ調理

白身魚（鯛やスズキなど） ……120g

あさり（砂抜きしたもの） ……4 個

ミニトマト（1/2 カット） ……4 個

オリーブ（1/2 カット） ……4 個

オリーブオイル ……大さじ 1

ニンニク（みじん切り） ……1/2 片

魚塩 ……小さじ 1

水 ……120cc

イタリアンパセリ（粗みじん切り）…適量



レシピ動画はこちら

【「食べる SDGs」原点のレストラン紹介】

Towers レストラン「クーカーニョ」（40F）

『プロヴァンスの柔らかで上質な空気感』をテーマに

ホテルの総料理長、福田順彦が自らプロデュースするプロヴァンス料理店。

昼は陽光溢れる中で、夜はきらめく夜景に包まれて記念日からビジネスのお席、ご家族のお集まりまでみなさまの大切なひとときを演出いたします。

旬の喜びを一皿一皿に。季節の息吹を五感で感じるひとときを。



日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（2F）

2021年6月28日開業。ホテル20周年を機に、あらためて世界に誇る日本文化に回帰し、また近い将来のインバウンド回復を見据え、ユネスコ無形文化遺産である“日本料理”のレストランをホテル直営にて開店。

四季折々の旬の食材を活かした会席料理をテーブル席にてお楽しみいただけるほか、店内に天婦羅専用のサテライトキッチンを新たに設置し、揚げたての天ぷらを専用のカウンター席にてお楽しみいただけます。



料亭「セルリアンタワー数寄屋」（B2F）

2021年3月22日開業。伝統的な数寄屋造りと能楽堂を望む借景など日本の美意識が凝縮した空間で会席料理の真髄をお楽しみいただける料亭。ホテル内でも最高の特別室として、昼夜各1組限定の完全予約制。本格的な会席料理をお楽しみいただくことはもとより、フランス料理とのコラボレーションなど新たな提案も行っております。



【食べる調味料シリーズ】

第一弾 「食べるオリーブオイル」 2011年発売

第二弾 「食べるポモドーロ」 2011年発売

第三弾 「食べるペッパービーフ」 2017年発売



【総料理長 福田 順彦 プロフィール】

福田 順彦 Nobuhiko FUKUDA
株式会社東急ホテルズ 常務執行役員 総料理長
セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客よりも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。

全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任。

2018年 フランス食文化普及に貢献した功績により、フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章。

2019年 株式会社東急ホテルズ 総料理長に就任。

同年、厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章。

2020年 株式会社東急ホテルズ 常務執行役員に就任。

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任。

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章。

現在に至る。



【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

以上