

2022年4月12日

**「第20回東急ホテルズ料理コンテスト」グランプリ受賞記念
「シリアルパンとスパイス香る大豆ミートの減塩ハンバーガー」販売開始
2022年4月13日（水）～ 体にも環境にも優しいウェルビーイングハンバーガー**

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）では、「第20回東急ホテルズ料理コンテスト」グランプリ受賞を記念して、2022年4月13日（水）より、ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）にて、ホテル代表 皆川泰亮作「シリアルパンとスパイス香る大豆ミートの減塩ハンバーガー」を2,000円（サービス料・消費税込）にて販売開始いたします。体にも環境にも優しい新時代のグルメハンバーガーの登場です。



ガーデンキッチン「かるめら」の詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/caramelo/index.html>

今回、イートインとテイクアウトで販売する「シリアルパンとスパイス香る大豆ミート^{※1}の減塩ハンバーガー」は、「食の東急ホテルズ」を標榜する東急ホテルズが長きに亘って実施している料理コンテスト「第20回東急ホテルズ料理コンテスト」に、ホテルメインキッチンチーフ 皆川泰亮が出品したものです。選考課程には従来のレシピ（調理法）提出に加え、デジタル全盛の昨今、動画による訴求力が求められることからレシピ動画制作も審査対象となり、決勝での実技審査も経て、総合力で見事に栄冠を勝ち獲りました。

今回のコンテストは「プラントベース^{※2}の美味しい料理～テイクアウト仕様にて～」をテーマとし、ホテル代表となった皆川が「健康」をキーワードに加え、発想豊かにレシピを考案。食におけるSDGs^{※3}への取り組みとして注目を集めている「プラントベース」の食材を使い、テイクアウトでも気軽にお楽しみいただけるようにしました。最たる特色は、成人の1日の必要塩分量7.5gに対し、このハンバーガーでは塩分量を1.5gとしながらも、発酵食品で塩味を補うことで旨味をアップさせた点です。また食品廃棄物となる野菜の端材でパイオン、フレッシュジュースやカクテルなどで絞られたオレンジの皮をピクルスにするなどして食品ロスの削減を追求しました。

テイクアウト用の包装材は、農薬や化学肥料を使わず、自然に自生している竹を原料とするエコバンブー（100%食物繊維で埋めると土に還るもの）とサトウキビ由来のバガス（サトウキビを圧搾した際に発生する繊維質の搾りかす）を使用しております。

世界中から注目されるカルチャー、グルメのトレンドを発信し続ける渋谷で、美味しくSDGsに取り組むセルリアンタワー東急ホテルのウェルビーイング^{※4}フードをご堪能ください。調理のポイントは動画でご覧いただけます。：<https://youtu.be/MWbjY7PbrUw>

※1 大豆ミート：大豆から作られた肉不使用の肉代替食品（代替肉）

※2 プラントベース：主に植物由来の原材料（畜産物や水産物を含まない）で肉などの畜産物や魚などの水産物に似せて作った商品。＜出典：消費者庁『プラントベース食品等の表示に関するQ&A』＞

※3 SDGs：Sustainable Development Goals。持続可能な開発目標。

※4 ウェルビーイング：well-being。直訳すると「幸福、安寧、福利、健康」。1946年の世界保健機関（WHO）設立の際に憲章で提唱された概念。“健康とは、病気ではないとか、弱っていないということではなく、肉体的にも、精神的にも、そして社会的にも、すべてが満たされた状態にあることをいいます。”＜出典：『世界保健機関憲章前文（日本WHO協会仮訳）』＞

【「シリアルパンとスパイス香る大豆ミートの減塩ハンバーガー」概要】

■商品名称 シリアルパンとスパイス香る大豆ミートの減塩ハンバーガー

■販売場所 ガーデンキッチン「かるめら」(LBF)

■販売時間 11:00～23:00 (22:00L.O.)

イートイン 販売開始：2022年4月13日(水)～

料金：2,000円(サービス料、消費税込)

備考：1日5食限定

テイクアウト 販売開始：2022年4月19日(火)～ ※予定

料金：2,000円(消費税込)

備考：2日前までの事前予約制

■ご予約・お問い合わせ 電話にて承ります。Tel：03-3476-3431(店舗直通 11:00～20:00)



【ガーデンキッチン「かるめら」(LBF) 概要】

「おいしいものをいつでも気軽に」をテーマに、ホテルを訪れる多種多様なゲストをお迎えする「かるめら」。緑豊かな庭園を眺めながらゆったりと寛げる空間が魅力です。外国人ゲストをはじめ、ショッピングの合間の女性ゲスト、ビジネスの打ち合わせなど様々なシーンに対応できるよう洋食、中華、和風、デザート類など幅広いメニューラインアップでお客さまをお迎えしています。

座席：127席 個室：1室(6～10名さま)

営業時間：11:00～23:00 (22:00L.O.) 定休日：無



「第20回東急ホテルズ料理コンテスト」グランプリ受賞者プロフィール

皆川 泰亮 Taisuke MINAKAWA メインキッチン チーフ

1984年11月16日生まれ。37歳。

2004年3月 東京・国立 辻フランス・イタリア料理専門カレッジ卒業

(現：エコール 辻 東京 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ)

2004年4月 セルリアンタワー東急ホテル入社

料理人を目指した理由：共働きで忙しかついていた両親を助けるために、料理を作り始めたことがきっかけです。兄、姉、弟の四人兄弟で育つ中で、家族に美味しいと言ってもらえることがとても嬉しく、いつしか料理人を目指すようになりました。

洋食の料理人らしく、当時の得意料理はオムレツ、現在はパスタを得意としていますが、筑前煮やお魚が好きという自身の子供のために、今後は和食にもチャレンジしたいと語る若手料理人です。

本コンテストで留意した点：かねてより取り組んでいるフードロス削減から、今回はさらに一歩踏み込み、その工程で食味を補うと共に美味しく召し上がっていただくことに注力いたしました。また、何よりも健康が大切との思いから、「プラントベース」「SDGs」に「健康」を独自のテーマとして加え、減塩に徹底的にこだわって開発いたしました。参加要件として紙でのレシピと動画の提出が必須であった為、ホテル各部門に協力いただきレシピ動画を制作いたしました。

レシピ動画はこちら：<https://youtu.be/MWbjY7PbrUw>



【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>

※セルリアンタワー東急ホテル内のレストラン各店は、「徹底点検 TOKYO サポート」プロジェクトにおける「感染防止徹底点検済証」の交付を受けております。

※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東京都からの協力要請に従い営業しております。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 ※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：

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 立山 駿太

E-mail: s.tateyama@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(オフィス直通)