

青山グランドホテル「THE BELCOMO」とFOOD LOSS BANKがコラボレーション

11月16日(火)よりフードロス食材を用いた朝食コースメニューを提供

THE AOYAMA GRAND HOTEL（青山グランドホテル：東京都港区、総支配人：片桐輝明）は、季節と素材に寄り添いながら食材を無駄なく使い切るということを意識し、またコロナ禍における健康志向の高まりなどを受け、お客様の健康にも良いお食事になればという思いを今回のコースに込めました。

株式会社FOOD LOSS BANK（フードロスバンク：東京都港区、代表取締役社長：山田早輝子）は、THE AOYAMA GRAND HOTEL（青山グランドホテル：東京都港区、総支配人：片桐輝明）とのコラボレーションにより、食材自体に問題はないものの、見栄えや不揃い等の理由で破棄予定だったフードロス食材を用いた朝食コースメニューを2021年11月16日(火)より「THE BELCOMO」にて提供いたします。



朝食コースメニュー詳細

<コース内容>

- ・アップルジンジャースムージー
- ・ハーブとお花ときゅうりのサラダ
- ・バターナッツスープ
- ・チーズオムレツ
- ・琵琶鱒の粕漬け
- ・蕪のお粥 もしくは フォー
- ・キウイとヨーグルト
- ・コーヒー もしくは 紅茶

<価格>

¥4,200 (税・サ込)

<提供期間>

2021年11月16日(火)~12月20日(月)／

2022年1月10日(月)~1月31日(月)

<提供場所>

THE BELCOMO (青山グランドホテル4F)

住所：東京都港区北青山2-14-4 THE AOYAMA GRAND HOTEL 4F

TEL：03-6271-5429 (レストラン総合受付)

<https://aoyamagrand.com>

料理詳細

・前菜 (キューカンバーとお花のサラダ)

瑞々しく甘みのあるキュウリはキレのいいハーブと合わせサラダに
ビネグレットは心地のよい酸味のある青みかんを使用しました。

使用したフードロス食材：キュウリ、青みかん



・温前菜 (バターナッツスープ)

形が不揃いなバターナッツを使い切る事をテーマに旨みを凝縮した
優しい甘味のあるスープ。

実はスープに、種は香ばしく火入れしてアクセントに浮かべました。

使用したフードロス食材：バターナッツかぼちゃ



・チーズオムレツ

朝食の定番、オムレツはヨーグルトとモッツァレラチーズを入れ、
濃厚な仕上がりに。トッピングには季節の野菜を乗せました。

野菜を敢えて決めないことでロス削減に取り組んでいます。



・琵琶鱈の粕漬け

お刺身で食べられるほど鮮度の良い鱈を急速冷凍し、粕漬けにしました。

とても甘くて見た目も可愛いジュエリートマトと青みかんの果肉と皮と
合わせたソースを添えて。

使用したフードロス食材：鱈、トマト



・蕪のお粥

群馬県の嬭恋村のカブは皮までをピューレにしたものをお粥の餡にして

上にはカブのスライスを沢山散りばめました。葉はお漬物にし、添えています。

お米は有機栽培のものを使用しています。



・フォー

お野菜の出汁をきかせたフォーは、さっぱりとしたハーブをたっぷり乗せライムの代わりに青みかんを絞るのがポイントです。

使用したフードロス食材：青みかん



・キウイとヨーグルト

神奈川県の子ウイを、収穫後に追熟することで一番美味しいタイミングでヨーグルトと合わせてご提供します。

使用したフードロス食材：キウイ



フードロス食材提供元

神奈川県 あきさわ園（柑橘類、キウイ）

滋賀県 FARM KEI（トマト）（佃煮）

滋賀県 きたなかふぁーむ（キュウリ）

静岡県 下田市（バターナッツ）

滋賀県 近江佃煮庵 遠久邑～おくむら～（ピワマス）

【FOOD LOSS BANK】

日本では、飲食可能状態で廃棄される「食品ロス」が年間 600万トンにのぼります。これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量の約 1.5倍に相当します。FOOD LOSS BANK は、多くの人を繋げることにより、食品ロス削減から始まる環境改善を目指し、2020年9月に設立されました。「多様性を尊重し」「循環性があり」「持続可能である事」この3つの柱を軸に活動をしています。サーキュラーチェーンの中で逼迫される人がなく、人や食べ物、生物の多様性を尊重し、社会課題の解決と同時に地球を支える企業なども経済成長できるスキーム作る事を目指しています。 <https://www.foodlossbank.com>

<本件に関するお問い合わせ先>

THE AOYAMA GRAND HOTEL（青山グランドホテル）

TEL：03-6271-5429

MAIL：reception@aoyamagrand.com

（受付時間 平日 10:00～18:00）

【ホテル概要】

名称：THE AOYAMA GRAND HOTEL

所在地：東京都港区北青山2-14-4

客室数：42室（32平米～61平米）

客室料金：67,000円～110,000円（税込）

（※表記料金はいずれも1室2名様ご利用時、1名様料金1泊サービス料、宿泊税込）

チェックイン：15時から

チェックアウト：13時まで

<https://aoyamagrand.com>

【ご宿泊・一般のお客様・メディアのお問い合わせ】

TEL：03-6271-5430

MAIL : reception@aoyamagrand.com
(受付時間 平日 10:00~18:00)

【イベントスペースへのお問い合わせ】
TEL : 03-6271-4825
MAIL : hall@aoyamagrand.com
AOYAMA GRAND HALL開業準備室
(受付時間 平日 10:00~18:00)

The
**AOYAMA
GRAND**
Hotel

株式会社Plan・Do・Seeのプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/51750
