

【メルキュール鳥取大山リゾート&スパ】鳥取県大山町産スイカの規格外品を使ったかき氷がディナービュッフェに期間限定で登場

廃棄予定の規格外スイカを使ったかき氷提供による、フードロス削減への取り組み



「規格外スイカのかき氷」に地元・伯耆町（ほうきちょう）「上代（かみだい）」のあま酒シロップを添えて。同時期に鳥取県産ブルーベリーのかき氷も提供。

中国地区最高峰「大山（だいせん）」の麓に立ち、日本海を望む「メルキュール鳥取大山リゾート&スパ」（所在地：鳥取県西伯郡伯耆町丸山字中祖1647-13／総支配人：大城 将也）は、2024年8月1日（木）よりディナービュッフェにて、規格外として廃棄予定だった鳥取県大山町産のスイカを使用したかき氷を、期間限定で提供いたします。

「当ホテルでは、朝食・夕食ともにビュッフェ形式でお食事を提供しています。フードロス問題につい

ては積極的に取り組みたいと考えており、特に地元・大山の自然の恵みを受けて生産される食物は大切に消費したい、という強い思いがあります」（メルキュール鳥取大山リゾート&スパ総支配人大城 将也）。鳥取県産スイカの規格外品を使ったかき氷は、当ホテルのそのような思いのもと、「ご当地ファーム山の駅 大山望（だいせんぼう）」と地元農家「原農園（はらのうえん）」にご協力をいただき誕生しました。

■本企画の背景



原農園の規格外スイカ

生育期の日照時間が長く、大山山麓の豊かな土壌で育った、大玉で甘みたっぷりの鳥取県産スイカは、全国トップクラスの生産量を誇ります（※1）。この大山自慢のスイカの中に、市場へ出荷できず廃棄されてしまう規格外品があると知り、ホテルで仕入れて何とか役立てることができないかと地元農産物を取り扱う大山望へ相談したところ、原農園をご紹介いただきました。

※1 参照元：とりネット／鳥取県公式サイト <http://www.pref.tottori.lg.jp/178200.htm> より



（左から）原農園 山本氏と原代表／メルキュール鳥取大山リゾート&スパ総支配人大城／山の駅 大山望坂本氏

原農園は、スイカ栽培歴約60年の経験に基づく栽培方法により、高品質のスイカを出荷しています。しかし雨による変色や変形等で、約20%~30%は規格外となるスイカが出てしまうとのことで、その規格外スイカを大山望の協力のもと、提供いただけることになりました。

今回提供するかき氷にはこのスイカの果肉と、当ホテルのシェフが何度も試作を重ねて作り上げた、オリジナルスイカシロップをたっぷり使用しています。

【「規格外スイカのかき氷」の特徴】

ポイント① オリジナルスイカシロップ

糖度の高い大山町産のスイカをそのまま味わっていただくため、スイカの果汁を煮詰めて濃縮したシロップに火入れをしていないフレッシュな果汁をさらに加えました。スイカ本来の甘さや香りを味わえる、夏にぴったりの爽やかなシロップに仕上げています。

ポイント② 奥大山の天然水100%の水を使用

大山隠岐（だいせんおき）国立公園の中央にそびえる中国地方の最高峰・大山。奥大山の森の地中深くで長い年月をかけてゆっくりと濾過された深層水を汲み上げ、急速冷凍した天然水100%の水を使用しています。

ポイント③ 酒蔵「上代（かみだい）」のあま酒シロップをかけて味の変化を楽しむ

鳥取県伯耆町に代々続く地元の酒蔵「上代」で造られた、伯耆町産「米」「麴」「水」のみを使用して造った麴甘酒。当ホテルではこれまでも、「大山豚と地元野菜の上代あま酒じゃぶ鍋」や「大山どりのコク旨上代あま酒マヨネーズ焼き」など、郷土料理にあま酒を加えうまみを引き出したアレンジメニューを提供してまいりました。

かき氷にはこのあま酒を添え、地元名産品によるマリージュとかき氷の味の変化をお楽しみいただきます。

「規格外スイカのかき氷」概要

【提供期間】 2024年8月1日（木）～8月31日（土）

【提供場所】 レストラン「Locavore（ロカボール）」

【提供時間】 17:30～21:00 (LO 20:30)

【料金】 オールインクルーシブの料金に含まれます。

※朝食、素泊まりプランの場合は、夕食代8,000円（税・サ込）が必要となります。

※時期、仕入れ状況により提供内容や食材の産地が変更になる場合があります。

※同期間、鳥取県産のブルーベリーを使ったかき氷も提供いたします。

メルキュール鳥取大山リゾート&スパについて

中国地区最高峰、大山山麓に立ち、日本海を望む「メルキュール鳥取大山リゾート&スパ」は、海と山の絶景に囲まれて料理やアクティビティを存分に楽しめるリゾートホテルです。客室からは大山または日本海を、最上階のラウンジからはその双方を一望できます。大山は水や農産物、畜産物、海産物など多くの恩恵をこの地にもたらしてきました。ホテルでは大山温泉での癒やしのひとときと、地元ならではの料理をお客様に提供いたします。

【所在地】 〒689-4108 鳥取県西伯郡伯耆町丸山字中祖1647-13

【TEL】 03-6627-4692（予約センター）

【URL】 <https://mercure-tottoridaisen-resortandspa.jp>

【アクセス】 米子自動車道 溝口ICより車で約15分、JR米子駅よりタクシーで約30分。

メルキュールについて

メルキュールは、国際的なネットワークの強みとその土地での真のおもてなし体験を組み合わせたミッドスケールブランドです。ブランドの揺るぎない品質への取り組みにより、世界中のすべてのメルキュールで信頼できる一貫した高いサービス基準を保証し、各ホテルのデザインは、その土地の特徴と文化

を反映しています。60ヶ国以上に900を超えるホテルを有するメルキュールは、市内中心部、海岸部、山岳部などに位置しています。「Local Inspired Hotel～ローカルインスピレーションから生みだされるホテル～」をコンセプトに、ビジネスやレジャーなど様々な目的を持つお客様に、様々な土地の魅力を食・デザインを通じて感じ取っていただけるよう身近でありつつ非日常の宿泊体験を提供しています。

アコーについて

フランス・パリを拠点とするアコーは、世界110ヶ国で5,500を超えるホテルやレジデンス、10,000を超えるレストラン、バー施設を展開し業界を牽引しているホスピタリティグループです。40を超えるラグジュアリー、プレミアム、ミッドスケール、エコノミーのホテルブランド、エンターテインメントやナイトライフの会場、レストランとバー、プライベートレジデンス、シェア宿泊施設、コンシェルジュサービス、コワーキングスペースなど、ホスピタリティ業界内で多様かつ完全に統合されたエコシステムを展開しております。業界内で最も急速に成長しているカテゴリーの1つであるライフスタイルホテルにおいては、数々のクリエイティビティ溢れるライフスタイルブランドを持つENNISMOR E社とのジョイントベンチャーにより、確固たる地位を確立しています。アコーは、他に類を見ない独自のブランドのポートフォリオと、世界中で約29万人のチームメンバーを誇っています。アコーの包括的なロイヤリティプログラムのメンバーは、毎日の暮らしの中で、様々な特典、サービス、体験へアクセスをすることが可能です。

ほかにも、毎日の暮らしでさまざまな特典をお楽しみいただける、ライフスタイルを重視した新しいロイヤリティプログラムとして、ALL - Accor Live Limitless も提供しております。

また、Accor Solidarity 寄付基金、RiiSE、ALL Heartist 基金などの取り組みを通じて、グループはビジネス倫理、責任あるツーリズム、持続可能な環境保護、コミュニティとのかかわり、多様性、包括性を通じて前向きな行動を推進することに焦点を当てています。1967年に設立されたアコーはフランスに本社を置き、米国のユーロネクストパリ証券取引所（ISINコード：FR0000120404）およびOTC市場（証券コード：ACCYY）に上場しています。詳細については <https://group.accor.com> をご覧ください。

【報道関係からの問い合わせ先】

ヘッドオフィスジャパン株式会社 マーケティング部PRチーム

Email : hoj_pr@drhm.jp