

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
地産地消・食品ロス削減への取り組み
神奈川県産の良質食材を使用した朝食メニュー「**神奈川県産の良質食材を使用した朝食メニュー「神奈川県産の良質食材を使用した朝食メニュー「神奈川県産の良質食材を使用した朝食メニュー**」誕生
オールデイブッフェ「コンパス」にて好評販売中

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、オールデイブッフェ「コンパス」にて人気の朝食メニューに、レストランシェフが厳選した神奈川県産の良質食材を取り入れたメニューを「神奈川県産の良質食材を使用した朝食メニュー」と名付け、充実したラインナップに一新した朝食を今春よりご提供いたしております。

ホテルステイの醍醐味でもあるこだわりの朝食。「コンパス」のシェフが提案する「朝食は一日を豊かにする大切な食事、との考えのもと、和洋中のバリエーション豊かな品数を取り揃えることをベースに、老若男女問わず楽しめるメニュー作りを行ってまいりました。昨今のコロナ禍で食を通して、健康を見直す風潮がより一層高まる中、地のももの取り入れることで、旬の新鮮な素材を使用することができ、如いては身体に優しい安心した食の提供に繋がることを目指しております。また、環境にも配慮した食材を使用することにも目を向け、地産地消を考慮した農畜水産物やそれらを使用した加工品など県を代表する特産品を組み合わせたオリジナリティ溢れるメニューをご用意しております。

特にフレッシュサラダに使用する野菜選びには一際こだわり、横浜市内の契約農家へシェフ自らが足を運び、季節に合わせた新鮮な野菜を選定、それらをメニューに取り入れているレストランとして「よこはま地産地消サポート店」に登録し、市が推奨する「横浜農場」の取り組みに賛同するほか、株式会社ヤサイクルと共同取り組みを行う「自立循環型食品リサイクルループ=ヤサイクル」を2008年より導入し、食品ロス削減のために、ホテル館内で堆肥化した食品資源で栽培された三浦産のエコ野菜も積極的に使用しています。これらの活動については、2021年3月31日に発表されました第2回「横浜市 SDGs 認証制度“Y-SDGs”」において <上位 Superior> 認証の獲得にも繋がっております。更には、「かながわブランド」として登録される「湘南しらす」「三浦のだいこん」「かながわのカマス」「かながわのわかめ・アカモク」「湘南そだち米 “はるみ、ブレンド”」をはじめ、県産品として国内でも名高い「大山とうふ」や「小田原の梅干し」、そして観光名所である横浜中華街の老舗店「大珍楼の豚肉焼売」などご当地らしいメニューも随所に取り入れ、地元神奈川の食の魅力横浜ベイシェラトンから発信してまいります。



シェフ厳選の神奈川県産の良質食材を使用した「神奈川県産の良質食材を使用した朝食メニュー」

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T 045 411 1111 F 045 411 1343

URL : www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheraton yokohama

【神奈川県産の良質食材を使用した朝食メニュー「神奈川朝食」概要】

- 提供場所： オールデイブッフェ「コンパス」/2F
- 時 間： 7:00~10:00 (L.O.9:30)
- メニュー内容： 地産地消を考慮した神奈川県産のシェフ厳選食材を使用したメニュー
※全50種類以上の朝食メニュー内に、県産のこだわりメニューを取り入れている。
- 販売料金： ¥3,751 (税込み)



食品リサイクルグループ「ヤサイクル」から誕生した三浦の大根



横浜市内契約農家にて栽培される旬の彩り野菜



かながわブランド湘南そだち米「はるみ」ブレンド使用



鮮度抜群な状態のまま加工される人気の「湘南しらす」



相模湾近海で取れる味わい豊かな本カマスの干物



横浜中華街の老舗店「大珍楼」人気の豚肉焼売

【自立循環型食品リサイクルループ「ヤサイクル」】

横浜ベイシェラトンでは、株式会社ヤサイクル様が提唱する「自立循環型食品リサイクルループ＝ヤサイクル」を採用し、2008年より共同取り組みをしております。レストランや宴会場などから排出される食品残さを堆肥化し、契約農家へ提供、その農園で栽培された野菜を購入し、ホテル内の料理として提供する食品リサイクルループ「ヤサイクル」を実行しています。2018年には、横浜市内で食品廃棄物の発生抑制、再生利用及び啓発等の取り組みを行っている事業者へ贈られる「食の3Rきら星活動賞」を受賞。食品廃棄ロス削減はもとより、地産地消にもつながる活動を推進しております。



自立循環型食品リサイクルループ「ヤサイクル」



三浦半島にある契約農家に堆肥を提供



三浦のダイコンやレタスなど新鮮な農産物を収穫

【「横浜市 SDGs 認証制度“Y-SDGs”」とは】

2020年8月、SDGs 未来都市の実現及び SDGs 達成に向けて貢献する意思を持つ事業者の取組を後押しするため、横浜市により創設された認証制度です。環境、社会、ガバナンス及び地域の4つの分野、30項目で評価がなされ、各評価項目における取り組み状況によって、上位ランクより<最上位 Supreme> <上位 Superior> <標準 Standard>の3つの区分で認証されます。同市は、2021年3月までに2回認証事業者を発表し、148事業者(内訳：最上位 Supreme 3者、上位 Superior 31者、標準 Standard 112者)がその認証を受けています。

横浜市SDGs認証制度



(横浜市SDGs認証制度 / 私たち)は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

【「よこはま地産地消サポート店」とは】

横浜市では、地産地消を進めるために、市内産農畜産物として取り扱う新鮮な旬の野菜や果物、卵、“はまばーく”などを積極的にメニューに取り入れている飲食店等を「よこはま地産地消サポート店」として登録しています。登録後は、サポート店の情報を横浜市のホームページ等で紹介しています。

【「横浜農場」とは】

横浜は大都市でありながら、市民に身近な場所で、野菜や米をはじめ肉などの畜産物まで多品目の新鮮で安心な農畜産物が生産され、美しい農景観が広がっています。

また、意欲的な生産者、市内産農畜産物を利用する飲食店・事業者、「農」に関心が高い市民（消費者）など様々な主体が関わって地産地消を進めているのも横浜の特徴です。

このような、横浜らしい農業全体（生産者、市民、企業などの農に関わる人々、農地・農景観、農業生産活動など）を一つの農場に見立て、「横浜農場」という言葉で農業のPRを進めています。



備考：

※記載料金には、サービス料(10%)・消費税が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※写真はイメージです。

【オールデイブッフェ「コンパス」シェフ 高木 浩平】



1976年生まれ。小さいころから将来の夢は「シェフ」。調理師学校で学んだ後、フランス料理店で修業し、料理の基礎を固める。料理を通してフランスに魅せられ、大学のフランス語学科に入学し4年間フランスについての造詣を深める。卒業後、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズへ入社、フレンチ「ベイ・ビュー」や宴会キッチンを経て2018年、横浜スタジアム内 NISSAN STAR SUITES の専属シェフを任され、立ち上げから務める。2019年オールデイブッフェ「コンパス」のトップシェフに就任しオーダーブッフェ“グルメパレット”を手掛ける。

【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~18:00)

URL : <https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/all-day-buffet-compass>

【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。こちらも併せてご確認ください。

<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/>

●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

●ドリンク提供に関する対策

- ・ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し作業いたしております。
- ・グラス類は、衛生管理マニュアルに則り、管理を行っております。

●ご注文/会計システムに関する対策

- ・レストラン施設につきましては、お客様自身のモバイルフォンをご利用の上、ご注文/お会計可能なシステムを導入している店舗もございます。また、メニューをご利用の際には、ご使用ごとにアルコール消毒液を使用し、常に清潔な状態を保つように努めております。

- 当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温・接触/飛沫感染予防に関する対策



館内施設における消毒・清掃の徹底

シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンホテル&リゾートは、世界の70に及ぶ国と地域に展開する450軒以上のホテルで、ゲストが旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。詳細は www.sheraton.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、130カ国・地域に30のブランド、合わせて6,900軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott Bonvoy™ (マリオット ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。[Facebook](#) や [Twitter](#) (@MarriottIntl)、[Instagram](#) (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリオット・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019年2月始動の Marriott Bonvoy は、「マリオット リワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッド プリファード ゲスト (SPG)」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約12万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ)」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される5つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、アメリカン・エクスプレスと提携したクレジットカードをご利用いただくとより早くポイントを貯めることができます。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料のWi-Fi 接続や会員限定の特別料金をご利用いただけるほか、マリオットアプリでは、モバイルチェックイン&アウト、モバイルリクエスト、また一部のホテルではモバイルキーがご利用いただけます。Marriott.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、MeetMarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには [こちら](#) にアクセスしてください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) でも随時情報発信しています。