

横浜ベイシェラトンホテル×東海大学との産学連携  
ホテルオリジナル商品に学生考案のパッケージデザイン初起用  
総料理長こだわり「“横濱ビーフ”カレー」  
最高級黒毛和牛“横濱ビーフ”を使用した贅沢な味わいをご自宅で

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、ホテルオリジナル商品として人気の神奈川県産黒毛和牛※「横濱ビーフ」を贅沢に使用したオリジナルカレーのレシピを改良し、新たにパッケージデザインもリニューアルしたレトルト商品「“横濱ビーフ”カレー」を販売開始いたします。

開業以来、変わらぬ味が人気の横浜ベイシェラトンホテルのオリジナル「カレー」。総料理長 磯貝 徹監修のもと、地元神奈川県産食材を使用することにこだわり、オリジナルレシピを改良、美味しさがパワーアップした「レトルトカレー」が誕生いたしました。総料理長が吟味した神奈川県産最高級の黒毛和牛「横濱ビーフ」を厳選使用、上質な肉質の旨味を活かし、野菜とフルーツをたっぷり使用したブイヨンスープでじっくり煮込んだコク深いうまみたっぷりのオリジナルカレーに仕上がりました。

2021年4月リニューアルプロジェクト発足当初より、改良した新商品はより幅広い世代のお客様に味わっていただきたく、パッケージデザインも一新して外販することを計画いたしました。そこで、地元神奈川県下にある学生とともにデザインを構想、未来を担う若き人材に学習機会を提供しながら、ホテルの未来を共に創造することを目的の一つに産学連携を企画しました。神奈川県平塚市にキャンパスを構える東海大学教養学部芸術学科でデザインを学ぶ学生9名にプロジェクトメンバーとして参画いただき、デザインコンペティションを開催、その中から最優秀賞のデザインを採用いたしました。9名の学生たちはホテル見学や商品実食を通じたホテル体験をもとに、それぞれ独自のデザインを考案、なかでも横浜ベイシェラトンのブランドイメージと合致、かつオリジナリティ豊かなデザインであることが高く評価された、井関 楓珠さんデザインの新たな発想とセンスあふれる独創的なパッケージが誕生いたしました。

ホテルグルメをご自宅でお楽しみいただける「“横濱ビーフ”カレー」。少し贅沢なおうち時間や、ちょっとしたお手土産にも是非ご利用ください。



東海大学の学生がデザインしたパッケージで販売される「“横濱ビーフ”カレー」

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/](http://www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/)

FB : [www.facebook.com/YokohamaBaySheraton](https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton)

TW : [twitter.com/yokohamsherat](https://twitter.com/yokohamsherat) Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama/)

Wedding Instagram : [www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/](https://www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/) LINE ID : [sheraton yokohama](https://line.me/tv/p/sheraton yokohama)



※「横浜ビーフ」は横浜で生まれた神奈川県産の高級品質牛肉です。厳選された黒毛和牛の仔牛を導入し、匠の技で愛情をこめて育て上げた牛の中でも肉質等級4級以上の肉を「横浜ビーフ」といいます。

### 【パッケージデザイン コンペティション・表彰式の様子】



ホテル役員たちが審査員を務める中、学生によるプレゼン実施



東海大学の学生9名がデザインコンペティションに参加



上位3位に入賞したセンスあふれるパッケージデザイン



見事優勝し、デザインが採用された  
井関 楓珠さんと石原総支配人

### 【“横浜ビーフ”カレー 概要】

- 販売開始：2022年1月13日（火）～
- 料 金：950円（税込み）
- 商品内容：レトルトカレー 1袋(200g)
- 販売場所：ペストリーショップ「ドーレ」B1F  
ホテルオンラインショップ  
<https://onlineybsh.thebase.in/>



“横浜ビーフ”カレー 盛り付け一例

### 【洋食総料理長 磯貝 徹（いそがいとおる）】

1965年新潟県生まれ。卒業後、イタリア料理に関心を持ち、料理人の道を歩み始めた後、都内一流ホテルにて本格的にフランス料理を学ぶ。1998年当ホテル開業を機に入社。国際的なイベントに係るセレモニーをはじめ、会議やご披露宴に至るまで数々の料理をプロデュースする経験を経て、2018年エグゼクティブシェフに就任。“人を笑顔にする、料理づくりをモットーに、美味しさへの探求を続ける



備考

※記載の料金には、消費税が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

### 【お客様からのお問合せ】

●レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~19:00)

### 【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て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/>

#### ●パブリックスペースでの取り組み

- ・各ホテル出入口、宴会場、化粧室等にアルコール消毒液を増設し、お客様が安心してご利用頂きやすい環境整備に努めております。
- ・ドアノブ、エレベーター内のボタンなど館内施設や設備備品の高頻度接触箇所につきましては、1時間毎にアルコール消毒液を使用し清掃しております。
- ・お客さまの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、全従業員はマスクを着用しております。
- ・お客さまには各施設へご入場の際、検温を実施させていただき、37.5度以上の発熱が認められた場合ご入場をお断りする場合がございます。
- ・密閉空間を作らないため、施設内の換気量は神奈川県発令の規定を満たして稼働しております。

#### ●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、調理用ワゴンなど的高頻度接触箇所は、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。

- 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

**シェラトンホテル&リゾートについて** 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 カ国以上に及ぶ国と地域に展開する 440 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 <http://www.sheraton.com> または、Facebook や Twitter([@sheratonhotels](https://twitter.com/sheratonhotels))、Instagram([@sheratonhotels](https://www.instagram.com/sheratonhotels))をご覧ください。シェラトンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである 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](https://www.marriott.com/ja-jp/bonvoy) 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、133 カ国・地域に 30 のブランド、合わせて 7,600 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。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、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](https://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](https://www.marriottnewscenter.com) をご覧ください。Facebook や @MarriottIntl にて Twitter と Instagram でも情報発信しています。

**Marriott Bonvoy について** マリオット・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、当社の持つ 30 のホテルブランドおよびホームレンタルサービスであるホーム&ヴィラ・バイ・マリオット・インターナショナルでご利用いただけます。会員の皆様は、滞りごとにポイントの獲得や交換が可能で、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。当プログラムは、会員限定体験やデスティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ) にてアドベンチャーの数々を提供しています。会員の方が Marriott.com で直接ご予約いただくと、無料の高速 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、マリオットのモバイルアプリでは、モバイルチェックイン&チェックアウト、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 Bonvoy への無料会員登録やプログラムについての詳細は、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.marriott.com/ja-jp/bonvoy) をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp> にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagram でも随時情報を発信しています。