

【報道関係者各位】

GHR-14-12
株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
2014年11月27日

ローカル アンド サステナブル

～地域と環境にやさしい新ブランド「Local & Sustainable」～

第1弾「Local & Sustainable 札幌グランドホテル北海道スープ缶詰」 2014年12月1日より本格販売開始

～北海道産にこだわったコーン・パンプキン・ポテト・ごぼう・オニオンの5種類のスープ缶が登場～



株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)は、2014年度より共有価値創造活動「Shaping the Global Future(シェーピング ザ グローバル フューチャー)」に積極的に取り組んでおります。この活動の一貫として、地域と環境にやさしい新ブランド「Local & Sustainable(ローカル アンド サステナブル)」を立ち上げ、第1弾商品として北海道産にこだわり抜いた5種類のスープ缶詰、「札幌グランドホテル北海道スープ缶詰」を、2014年12月より本格販売開始することとなりました(※1)。

(※1)今年9月中旬より「コーン」・「パンプキン」・「ポテト」・「ごぼう」の4種類の先行販売を行っていましたが、「オニオン」が完成したことで本格販売を開始することと致しました。



保存料、着色料、化学調味料を使用せず、素材の美味しさをとことん追及し、商品パッケージもリサイクル可能な素材を積極的に採用しています。ラインナップは、「コーン」・「パンプキン」・「ポテト」・「ごぼう」・「オニオン」の全5種類をご用意。北海道産原料に徹底的にこだわり、製造も北海道内で行うことで、その地域(=北海道)の食文化をお客様に発信いたします。

当社では、引き続き「多様な文化の伝承と創造」と「自然との積極的な共生」という2つのテーマに向き合うことで、地域や社会の課題解決を目指し、様々な活動を推進して参ります。

商品の詳細などは別紙をご覧ください。

【Local & Sustainable 札幌グランドホテル北海道スープ缶詰 商品概要】

製品名 : 「Local & Sustainable 札幌グランドホテル北海道スープ缶詰」

商品種類 : 全 5 種類(コーン・パンプキン・ポテト・ごぼう・オニオン)

賞味期限 : 36 ヶ月 (直射日光の当たらない場所で常温にて保存してください)

販売場所 : 札幌グランドホテルオンラインショップ <https://asp.hotel-story.ne.jp/ec/sapporo01/> ※取り寄せ可

商品詳細 :



名称:北海道コーンスープ缶詰

価格: ¥464(税込)

特徴:北海道産の2種類のコーン(ビジュリ一種・ハニー種)、道北サロベツ原野の牛乳・生クリーム使用。バター・食塩に至るまで北海道産。鮮やかな黄色と深い甘みが特徴。当ホテル自慢の商品です。

アレルギー:小麦・乳

※保存料、着色料、化学調味料不使用



名称:北海道パンプキンスープ缶詰

価格: ¥464(税込)

特徴:新品種の北海道産「あまほく」使用。コーンスープ缶同様、牛乳・バター・食塩に至るまで北海道産で製造。ホクホクとした食感と自然な甘みが特徴。

アレルギー:小麦・乳

※保存料、着色料、化学調味料不使用



名称:北海道ポテトスープ缶詰

価格: ¥464(税込)

特徴:新品種の北海道羊蹄産「きたかむい」使用。果肉が甘く、肉質が柔らかい。男爵と比べて甘みととろみが強い素材感を活かして製造。

アレルギー:小麦・乳・鶏肉

※保存料、着色料、化学調味料不使用

※一部、国産原料使用



名称:北海道ごぼうスープ缶詰

価格: ¥486(税込)

特徴:当ホテルの総料理長、小泉哲也が発案・監修。北海道産のごぼうの皮を完全に剥かず、少し残した状態で釜に投入。ごぼう本来の香りと味を引き出しています。

アレルギー:小麦・乳・鶏肉

※保存料、着色料、化学調味料不使用

※一部、国産原料使用



名称:北海道オニオンスープ缶詰

価格: ¥486(税込)

特徴:「幻の玉葱札幌黄」をじっくり炒めてコクと甘さを引き出したスープです。パンにチーズをのせてトーストにしたものを浮かべて、オニオングラタンスープにしても美味しく召しあがれます。

アレルギー:鶏肉・牛肉

※保存料、着色料、化学調味料不使用

※一部、国産原料使用

※2014年以内は販売店限定。2015年1月より全国販売予定



名称:「北海道スープ缶詰」ギフトセット(8缶セット)

商品内容:コーンスープ×2缶、パンプキンスープ×2缶、ポテトスープ×2缶、ごぼうスープ×2缶

販売価格: 3,942円(税込)



名称:「北海道スープ缶詰」ギフトセット(10缶セット)

商品内容:コーンスープ×4缶、パンプキンスープ×2缶、ポテトスープ×2缶、ごぼうスープ×2缶

販売価格: 4,899円(税込)

【Shaping the Global Future】とは

誰もが持つ課題には「つながり」があり、視点を変える(広げる)と、それらの身近な課題は様々な社会課題ともつながっています。環境や地域、食についての様々な課題に事業活動を通じて向き合うことで、地域や世界へ価値を生み出す取り組みを行います。

【グランビスタホテル&リゾートについて】

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都中央区新川 1-26-9

創立: 1958年8月27日 資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-3297-8611 URL: <http://www.granvista.co.jp/> Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイツタワー 熊本ホテルキャッスル 銀座グランドホテル

章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72

ホテルゆもと登別 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

【商品に関するお問い合わせ先】 グランビスタ ホテル&リゾート物販事業部 TEL: 0120-386-531

【報道関係お問い合わせ先】

グランビスタ PR 事務局(イニシャル内)担当: 倉田、高桑、鈴木

Tel: 03-5572-6062 Fax: 03-5572-6065 E-mail: granvista@vectorinc.co.jp

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 担当: 豊島(ブランドマネジメント室)

Tel: 03-3297-8603 Fax: 03-3297-0707 E-mail: risa_toyoshima@granvista.co.jp