

【報道関係者各位】

GHR-17-04
株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
2017年6月26日

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
～地域と環境にやさしいブランド「Local & Sustainable」～
札幌グランドホテル 北海道スープ
「OMOTENASHI Selection 2017」金賞受賞！

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:須田貞則)が開発、販売する「札幌グランドホテル 北海道スープ」(全4種類)が、「OMOTENASHI Selection(おもてなしセレクション)」2017年度第3期商品部門において金賞を受賞いたしましたのでお知らせいたします。

「OMOTENASHI Selection」は日本のおもてなし心あふれる商品・サービスを発掘し、国内外に発信するプログラムで、2017年度第3期は全国各地から35商品が受賞し、その中でも総合的に高評価の10商品が金賞に選ばれました。



最高ランクの金賞を受賞した「Local & Sustainable(ローカル アンド サステナブル)」(L&S)シリーズの「札幌グランドホテル 北海道スープ」は、「スープ缶詰のパイオニア」としても名高い当社が運営する札幌グランドホテル監修による北海道の恵みが詰まったこだわりのスープです。ラインナップは、「コーン」・「パンプキン」・「ごぼう」・「オニオン」の全4種類で、いずれの商品も北海道産原料にとことんこだわり、保存料、着色料、化学調味料を一切使用せず、素材の美味しさを追及しています。

また、「8月17日(木)～23日(水)の7日間、札幌グランドホテルにて「LOCAL VALUES」※をテーマにイベント「LOCAL VALUES × OMOTENASHI Selection in 札幌グランドホテル」を開催することが決定しています。このイベントでは2017年度第3期商品部門 金賞受賞の「LOCAL & SUSTAINABLE 札幌グランドホテル 北海道スープ」をはじめとした、北海道の素材を生かした商品や全国の受賞商品等、選りすぐりの逸品を販売。開催期間中は地域のヒト・モノ・コトを活かしたさまざまな催しの開催を予定しています。

また、「8月17日(木)～23日(水)の7日間、札幌グランドホテルにて「LOCAL VALUES」※をテーマにイベント「LOCAL VALUES × OMOTENASHI Selection in 札幌グランドホテル」を開催することが決定しています。このイベントでは2017年度第3期商品部門 金賞受賞の「LOCAL & SUSTAINABLE 札幌グランドホテル 北海道スープ」をはじめとした、北海道の素材を生かした商品や全国の受賞商品等、選りすぐりの逸品を販売。開催期間中は地域のヒト・モノ・コトを活かしたさまざまな催しの開催を予定しています。

グランビスタは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、こ



札幌グランドホテル小泉総料理長(左)と柴原物販事業部長(右)

【報道関係お問い合わせ先】

株式会社グランビスタホテル&リゾート 担当:豊島

Tel:03-5209-4139 Fax:03-5209-41457 E-mail:risa_toyoshima@granvista.co.jp

の活動の一貫として地域と環境にやさしいブランド「L&S」を立ち上げました。当社では、引き続き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。

※「LOCAL VALUES」とは、グランビスタが提唱する『地域の価値で、未来を変えていく』を体感していただくための活動です。

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

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

商品種類 : 全 4 種類(コーン・パンプキン・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 : グランビスタショッピングオンライン <http://granvillage.granvista.co.jp/shop/c/c2015/>

商品詳細 :



名称:北海道コーンスープ



名称:北海道パンプキンスープ

価格: ¥430(税抜)

特徴:北海道産の2種類のコーン(ジェビリー種・ハニー種)、北海道産の牛乳・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

価格: ¥430(税抜)

特徴:北海道産「あまほく」使用。北海道コーンスープ同様、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:北海道ごぼうスープ



名称:北海道オニオンスープ

価格: ¥450(税抜)

特徴: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

価格: ¥450(税抜)

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ました。オニオングラタンスープ風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

※一部国産及び海外産原料使用

【報道関係お問い合わせ先】

株式会社グランビスタホテル&リゾート 担当:豊島

Tel:03-5209-4139 Fax:03-5209-4145 E-mail:risa_toyoshima@granvista.co.jp

【「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。さらに、「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つのテーマに対し、地域の価値を軸として、持続可能性を追求します。これが私たちグランビスタの取り組む共有価値創造活動、「Shaping the Global Future」です。

■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、ハイウエ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：東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F

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：03-5209-4121（代表）

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 ホテル大阪ベイタワー 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 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
グランビスタ ショッピングオンライン

【報道関係お問い合わせ先】

株式会社グランビスタホテル&リゾート 担当:豊島

Tel:03-5209-4139 Fax:03-5209-4145 E-mail:risa_toyoshima@granvista.co.jp