



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2021年9月7日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2021

ホテルとして初めて FOOD LOSS BANK とコラボレーション ロスフード食材を使用したホテルメイドの新品 「ケーキ サレ」販売

発売日：2021年9月8日(水)



ケーキ サレ



ペストリーショップ「スイーツ&デリ」内観

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部勝)は、2021年9月8日(水)よりペストリーショップ「スイーツ&デリ」にて、ホテルとして初めてフードロスバンク(FOOD LOSS BANK)とのコラボレーションを実施し、ロスフード食材を使用した新品「ケーキ サレ」を販売いたします。

見た目が不揃いであることや、流通規格に合わないために農家で廃棄されるはずだった新鮮な野菜をフードロスバンクの協力のもと活用し、ご自宅でホテルメイドの味わいをお楽しみいただける新品「ケーキ サレ」を開発しました。ケーキ サレは甘くない、お惣菜感覚で楽しめるケーキです。廃棄予定だった新鮮な野菜をたっぷり活かしながら、リッチな味わいのコンテチーズやベーコン、サンドライトマトとブラックオリーブを合わせて具沢山に仕上げました。キッシュのようにお食事代わりに、オーブントースターで温めて手軽な朝食として、またワインのお供としても存分に楽しんでいただける風味豊かな味わいです。

株式会社パレスホテルでは、企業としての提供価値と成長を実現しながら、いかにパレスホテルらしく自然環境や社会との調和を実現できるかを考える一つの指針として、サステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」を策定しました。このコンセプトに基づいたサステナブルな取り組みの一つとして、今回の新品「ケーキ サレ」が実現しました。

地球環境と共生しながら、美食を追求したサステナブルな食体験をパレスホテル東京でお楽しみください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:久保菌、王、荒川

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



PALACE HOTEL TOKYO

●「ケーキ サレ」商品概要

- 発売日 : 2021年9月8日(水)
- 料金 : 850円 ※消費税込み
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
(東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間 : 10:30 ~ 19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5315

■メニュー内容 :

見た目が不揃いであることや、流通規格に合わないために農家で廃棄されるはずだった野菜をたっぷり活かしながら、リッチなテイストのコンテチーズやベーコン、サンドライトマトとブラックオリーブを合わせて具沢山に仕上げました。キッシュのようにお食事代わりに、オーブントースターで温めて手軽な朝食としても、またワインのお供としても存分に楽しんでいただける風味豊かな味わいです。



ケーキ サレ

●株式会社 FOOD LOSS BANK

日本では、飲食可能状態で廃棄される「食品ロス」が年間 600 万トンにのぼります。これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量の約 1.5 倍に相当します。

フードロスバンク(FOOD LOSS BANK)は、多くの人を繋げることにより、食品ロス削減から始まる環境改善を目指し 2020 年 9 月に設立されました。「多様性を尊重し」「循環性があり」「持続可能である事」この 3 つを軸に活動をしています。サーキュラーチェーンの中で誰も取り残されることなく、人や食物、生物の多様性を活かしながら、社会課題の解決と同時に地球を支える企業なども経済成長できるスキーム、また個々も一人の力を信じて参加できるモデルを目指し、未来のために地球人としての義務を果たしていきます。

ウェブサイト:<https://www.foodlossbank.com/>



●株式会社パレスホテル サステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」

株式会社パレスホテルでは、企業としての提供価値や成長と社会の持続可能性とを掛け合わせ、ホスピタリティカンパニーとしてどのような取り組みができるかを考える一つの基準として、サステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」を策定しました。「人にやさしいおもてなし」、「社会とつながるおもてなし」、「自然と生きるおもてなし」を 3 つの柱とし、パレスホテルらしい自然環境や社会との調和の実現を考える指針としています。



●株式会社パレスホテル フードロス対策の取り組み事例

◆端っこロール

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」では、パレスホテル東京の人気のショートケーキ「プレミアムショートケーキ」の製造過程で生じる切れ端を使用し、美味しさそのままの絶品ロールケーキへと生まれ変わらせた商品を販売しています。



端っこロール

◆ホテル館内の生ごみを有機肥料に転換

自社プラントにて生ゴミを菌体肥料化し、契約農園へ提供する活動を1997年より実施しています。この肥料で育ったお米や果物は従業員食堂で使用しています。

◆ケーキオランジュの端をフードバンクに寄付

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」並びにオンラインショップにて販売している焼き菓子「ケーキオランジュ」の販売に不向きな両端をフードバンクへ定期的に寄付をしており、子ども食堂や養護施設などでお召し上がりいただいています。



ケーキ オランジュ

◆フランス料理「エステール」での調理方法／コンセプト

フランス料理「エステール」では、2019年11月の開業時よりフードロスを最小限に留められるよう、使用できる食材は全て調理し地球にやさしい料理を提供しています。例えば、野菜を使用するときは生やローストだけでなく糠漬けにする、固い部分はジュースに絞る又はパウダーにする、乾燥させた皮をデコレーションに使用する、また魚の皮もカリカリのチップスにしてアミューズ用にアレンジし、魚の骨をデコレーションに使用するなど、食材を無駄なく使い、フードロスに取り組みながらも多様な調理方法でさらなる料理の奥行きを出すことに努めています。

◆ペストリーショップ「スイーツ&デリ」の売れ残り商品

ペストリーショップ「スイーツ&デリ」で売れ残ってしまったブレッドは当日のうちに従業員やパートナー会社に特別価格で販売し、生ケーキは翌日に従業員食堂で特別価格にて販売するなど、廃棄ゼロに向けて取り組んでいます。

◆オールデイダイニング「グランド キッチン」の朝食ブレッド

オールデイダイニング「グランド キッチン」の朝食時にお出しするブレッドは、食べきれない分をお客様にお持ち帰りいただけるように紙袋をご用意し、可能な限り廃棄を減らしています。



ブレッド イメージ