



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2021年11月24日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2021

FOOD LOSS BANK とコラボレーション商品第2弾
ロスフード食材を使用した苺スイーツ
「越後姫苺のパルフェグランチ」販売

発売日：2021年11月25日(木)



越後姫苺のパルフェグランチ
蜂蜜風味のヨーグルトのエスプーマ



ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

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11月25日(木)よりロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」にて、フードロスバンク(FOOD LOSS BANK)とのコラボレーション商品の第2弾として、ロスフード食材を使用した新商品「越後姫苺のパルフェグランチ 蜂蜜風味のヨーグルトのエスプーマ」を販売いたします。

ロスフード食材とは、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食材を指します。FOOD LOSS BANK とのコラボレーションのもと、廃棄予定だった新鮮野菜を活用した「ケーキ サレ」をパストリーショップ「スイーツ&デリ」にて9月より販売し、好評を受けその第2弾が実現しました。廃棄される予定だった苺を使用して作ったパルフェグランチとソルベに、蜂蜜風味のヨーグルトエスプーマを添え、ふわりと香るバジルオイルをアクセントにしています。今回はホテル空間の中で、フードロスについて考えながらも美味しく楽しめる苺スイーツをご用意しました。

株式会社パレスホテルではサステナビリティコンセプト「未来を、もてなす。」に基づき、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サービスを提供し、発信しています。その取り組みの一環として、今回のプロジェクトが実現しました。

皇居外苑を目の前にした開放感溢れるラウンジで、美味しくもサステナブルな食体験をお楽しみください。

<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:王、荒川

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



PALACE HOTEL TOKYO

●商品概要

- 商品名 : 越後姫苺のパルフェグラッセ 蜂蜜風味のヨーグルトのエスプーマ
- 発売日 : 2021年11月25日(木)
- 料金 : 1,580円(サービス料・消費税込)※限定一日30食
- 提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」
- 営業時間 : 10:00 ~ 22:30(L.O.)
- お問い合わせ : 03-3211-5309

■メニュー内容 :

廃棄されてしまう予定だった苺を使用して作ったパルフェグラッセとソルベに、蜂蜜風味のヨーグルトエスプーマを添え、ふわりと香るバジルオイルとともにお楽しみいただけます。苺の甘酸っぱさと、爽やかなヨーグルトが合わさった上品な味わいです。



越後姫苺のパルフェグラッセ
蜂蜜風味のヨーグルトのエスプーマ

●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

◆ケーキ サレ

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

◆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

◆有機肥料「エコパレス」

1992年よりホテル内で生ゴミを有機肥料に変えるリサイクルシステムを実施。1997年にはホテル業界では初めて、リサイクルされた有機肥料「エコパレス」を特定農家で使用していただき、その農作物をホテルで活用するという循環型リサイクルシステムを実現しています。現在、エコパレスから生まれたお米や果物は、従業員食堂のメニューで使用しています。

◆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