



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2023年8月3日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2023
フードロスバンクとのコラボレーション商品 第3弾
サステナブルな米粉を用いた「米粉ケーキ」販売

予約開始日：2023年8月10日(木)



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)のペストリーショップ スイーツ & デリ は、2023年8月10日(木)より株式会社フードロスバンク(本社:東京都港区六本木、代表取締役:山田 早輝子)とのコラボレーション商品の第3弾として、持続可能性を体現する同社の「れすきゅうまい」の米粉を使用した「米粉ケーキ」を販売いたします。

ペストリーショップ スイーツ&デリではこれまでも予約販売を行っていた「米粉ケーキ」を、今回フードロスバンクとのコラボレーションのもと、「れすきゅうまい」の米粉を用いた新しい「米粉ケーキ」にリニューアルいたします。生クリームを絞った「米粉ストロベリーショートケーキ」とチョコレートの風味豊かな「米粉チョコレートショートケーキ」のホールケーキ 2種をご用意いたします。フードロスバンクがプロデュースする「れすきゅうまい」は、環境配慮型の農法で栽培された米や、古米、規格外米などで、環境負荷を減らし持続的な生産を支えるフードロスバンクのサステナブルな活動の一つとして展開されています。小麦と卵を使用しない「米粉ケーキ」には、アレルギーや食事制限をお持ちのお客様にもホテルがお届けする美味しいスイーツをお楽しみいただきたいというパレスホテル東京の想いを込めております。

2021年から展開しているフードロスバンクとのコラボレーション商品の第1弾、ロス野菜を活用した「ケーキ サレ」や、第2弾である廃棄予定だった苺を用いた「越後姫苺のパルフェグラス」が好評だったことから、第3弾の企画が実現いたしました。

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、発信しております。その取り組みの一環として、パレスホテル東京にて今回のプロジェクトを実現いたしました。

都心でありながらも豊かな水と緑に囲まれたパレスホテル東京より、ご自宅での美味しくサステナブルな食体験をお届けいたします。



PALACE HOTEL TOKYO

●商品概要

商品名	: 米粉ストロベリーショートケーキ 米粉チョコレートショートケーキ
予約開始日	: 2023年8月10日(木) ※ご予約販売のみ承っております。 ※ご予約はお渡し日の6日前18:00まで承っております。
料金	: 7,500円(消費税込) / ø15cm
販売店舗	: B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
店舗営業時間	: 10:30~19:00
お問い合わせ	: 03-3211-5315
商品内容	:



米粉ストロベリーショートケーキ



米粉チョコレートショートケーキ

小麦粉と卵を一切用いず、持続可能性を体現するフードロスバンクの「れすきゅうまい」の米粉を使用した「米粉ケーキ」は、小麦や卵のアレルギーや食事制限をお持ちの方にもお召し上がりいただける、しっとりとした口あたりの良いホールケーキです。生クリームを絞った「米粉ストロベリーショートケーキ」とチョコレートの風味豊かな「米粉チョコレートショートケーキ」の2種類をご用意いたします。

※小麦・卵は使用していませんが、同じキッチン内で小麦・卵を使用した商品を製造しております。

●株式会社フードロスバンク

日本では、飲食可能状態で廃棄される「食品ロス」が年間 500 万トン以上にのぼります。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。

<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/ご掲載用お問い合わせ>

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Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京 担当:石川、小関

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

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:岡山、吉野

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



●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。フードロスバンクとのコラボレーション商品 第1弾として販売した本商品は、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

◆越後姫苺のパルフェグラッセ

廃棄予定だった苺を使用した甘酸っぱいパルフェグラッセとソルベに、ほんのり甘い蜂蜜風味のヨーグルトエスプーマを添えた爽やかな一品です。ふわりと香るバジルオイルをアクセントにしております。フードロスバンクとのコラボレーション商品 第2弾である本スイーツの器には、環境調和型ブランド「hide k 1896 (ヒデケー1896)」の循環型テーブルウェア「les trois (レトワ) collection designed by Kengo KUMA」を採用しております。間伐材の木粉と廃食用油などから製造されたバイオマス樹脂を配合した新素材「TRANSWOOD (トランスウッド)」から成る環境に優しいテーブルウェアです。



越後姫苺のパルフェグラッセ

◆端っこロール

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ロールケーキとして成型し、美味しさはそのままに新たな商品として生まれ変わらせました。



端っこロール

◆パン ペルデュ(フレンチトースト)

年間約1,000組のウェディングが挙げられるパレスホテル東京では、披露宴の際にお客様のおかわり分を見越して多めにカンパーニュをご準備しておりますが、その日の提供機会を失ったブレッドを廃棄せずにひと手間加え、フレンチトーストとして販売しております。残ったブレッドを「パン ペルデュ」というフレンチトーストにして美味しく食べるフランスの文化に倣い、フードロスを減らしながら美食を追求しております。



パン ペルデュ

◆ベーカリーボックス「BAKERY BOX ～sustainable～」

お客様がおかわりされる分を見越して多めに準備されたブレッドの内、余ってしまった分をパン粉に加工し、新たに形成し生まれ変わったブレッドを詰め合わせました。ウェディング用のミルクパンを加工した「サーモン&マッシュルーム」や朝食用に焼き上げたクロワッサンを加工した「クロワッサン オウザマンド」など、5種類の味わいを楽しめるベーカリーボックスを、毎月10セット限定で販売しております。



BAKERY BOX ～sustainable～