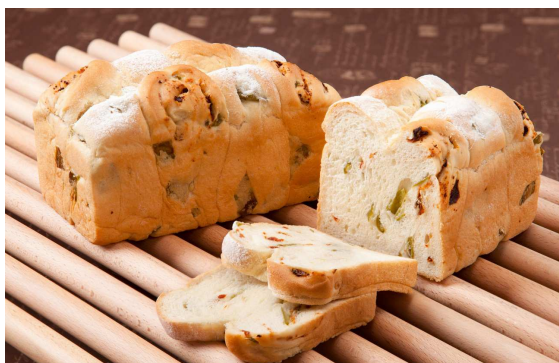


2018 年 7 月

グランドプリンスホテル京都

契約農家とコラボレーション 有機栽培野菜の季節のパンシリーズを販売**【期間】2018 年 7 月 15 日(日)～8 月 31 日(金)**

グランドプリンスホテル京都(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢政志)は、「おいしくてからだに良いパン」をテーマに 2018 年 7 月 15 日(日)から 8 月 31 日(金)の間、ホテル 1 階「ロビーラウンジ 水の音」にて京都大原の契約農家「株式会社ヴィレッジトラストつくだ農園(代表取締役:渡辺雄人)」とコラボレーションした季節の野菜パンを販売いたします。



「産地直送 万願寺とうがらしとトマトのブレッド」

一人当たりのパンの消費量が日本一の京都市(※出典:総務省統計局 2015 年～2017 年平均)で、新たな価値の提供を目指し、生地になる小麦や砂糖など、全ての材料で国産素材を使用し、安心して食べていただけるパンを開発いたしました。万願寺とうがらし、トマトを仕入れる契約農家の「株式会社ヴィレッジトラストつくだ農園」では、年間約 40 種類の野菜をすべて有機 JAS 認証を取得した圃場で、有機肥料のみを使用し徹底した管理の元、栽培しています。

コラボレーション企画第 1 弾は「産地直送 万願寺とうがらしとトマトのブレッド」。京のブランド產品の一つ、大型で肉厚の万願寺とうがらしに、タキイ種苗株式会社が開発した野菜の栄養素や機能性成分(食物繊維やアミノ酸など+αでからだに良い効果があるとされる成分)にこだわった品種「ファイトリッチ」の「フルティカ」というトマトを練りこみました。「フルティカ」は従来のトマトよりもリコピンの含有量が多い品種です。今後も季節ごとに旬の野菜を取り入れた健康志向のパンを作ってまいります。第 2 弾(9 月 1 日(土)から 10 月 31 日(水)を予定)には秋に旬を迎えるバターナッツかぼちゃを使用したパンを販売する予定です。

販売商品 概要**【期 間】**2018 年 7 月 15 日(日)～2018 年 8 月 31 日(金)**【販売場所】**グランドプリンスホテル京都 1F ロビーラウンジ 水の音**【販売時間】**10:00A.M.～8:00P.M. ※売切れ次第終了**【料 金】**1個 ¥500(消費税込)

※特定原材料 7 品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※写真はイメージです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

グランドプリンスホテル京都 マーケティング戦略

TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto>

「株式会社ヴィレッジトラストつくだ農園」とは

京都市左京区の大原、三千院のある魚山の麓にひろがる棚田で 2006 年から農業を始めました。

当初から農薬や化学肥料を使わない農業をしていましたが、2009 年に有機 JAS の認証をすべての圃場で取得し、以来一貫して有機 JAS の基準を満たす有機農業で様々な作物を育てています。有機 JAS で認められている農薬も使用していません。スタッフ数名で年間約 40 種類の野菜を育てています。作物のオーナー募集制度も行っていて、玉ねぎや人参、じゃがいもなど、実際に作業し、収穫するという体験が評判を呼んでいます。「つくだ有機農業塾」という小規模でも初心者でも始められる有機農業を実践的に学べる講座も開催しています。講師は、代表渡辺氏が務め、同志社大学大学院との講義で、学生から社会人まで老若男女が集います。



タキイ種苗株式会社 ファイトリッチシリーズ「フルティカ」



農園で収穫した万願寺とうがらし



株式会社ヴィレッジトラストつくだ農園の風景



株式会社ヴィレッジトラストつくだ農園 渡辺氏とグランドプリンスホテル京都ブーランジェ堀田

お客さまからのお問合せ TEL:075-712-1111(レストラン予約係)