

2021 年 6 月

びわ湖大津プリンスホテル
SDGs(持続可能な開発目標)の取り組み
環境に配慮したホテルメイドパンとご当地食材スイーツを販売

【期間】 2021 年 8 月 26 日(木)まで

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:松本 伸夫)は、SDGs(持続可能な開発目標)の取り組みとして、環境に配慮したホテルメイドパン「ゴーヤを丸ごと使ったミニバゲット」とご当地食材スイーツ「甘藷の焼きプリン」を 2021 年 8 月 26 日(木)まで販売いたします。

ホテルレストランシェフと栄養学の専門家である立命館大学スポーツ健康科学部 海老 久美子教授が協働し、食品廃棄物の削減による環境保全の取り組みとして、多くは捨てられてしまうゴーヤの中綿や種を使い、食材を捨てることなく活用することで、やさしい旨みと栄養素がたっぷりの「ゴーヤを丸ごと使ったミニバゲット」を開発いたしました。また、滋賀県の環境こだわり農産物認証制度の認証を受けたお米を使った甘藷と滋賀県産蜂蜜を使用した砂糖不使用の「甘藷の焼きプリン」2 種類を協働開発いたしました。地元生産者が育てたご当地食材や地元根付いた食文化をメニューに取り入れることで、地域食材・食文化を継承、発信し、地域活性の一端を担ってまいります。

当社では、独自の衛生・消毒基準「プリンス セーフティー コミットメント」による徹底した感染症対策を施しお客さまをお迎えするとともに、滋賀県の「安全・安心」への取り組み、環境保全活動を支援してまいります。

商品概要**【 期 間 】** 2021 年 8 月 26 日(木)まで

【 内 容 】	ゴーヤを丸ごと使ったミニバゲット	¥220
	滋賀県産蜂蜜と甘藷の焼きプリン	¥400 ※7 月 1 日より販売開始
	とうもろこしと甘藷の焼きプリン	¥400

【提供場所】 ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)**【予約・お問合せ】** びわ湖大津プリンスホテル ロビーラウンジ ポート ニオ(1F) TEL:077-521-5523

※テイクアウトのみご予約を承ります。※料金には、消費税が含まれております。別途 10%のサービス料を加算させていただきます。(テイクアウトは除く)
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。



ゴーヤを丸ごと使ったミニバゲット



滋賀県産蜂蜜と甘藷の焼きプリン



とうもろこしと甘藷の焼きプリン

**■海老 久美子**

立命館大学スポーツ健康科学部 教授 博士(栄養学)
管理栄養士 公認スポーツ栄養士

◎報道各位からのお問合せ、ご取材希望は下記にご連絡をお願いいたします。

びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略

TEL:077-521-2933 Email: otu-pln@princehotels.co.jp