

2022年11月16日

環境に配慮したサステナブルなホテルチェーンを目指します

西武・プリンスホテルズワールドワイド
「食」に対する新たな取り組みとして
全国のbuffetレストランで「サステナブルメニュー」の表示を開始

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド(本社:東京都豊島区南池袋 1-16-15 代表取締役社長:小山 正彦)は、サステナブルなホテルチェーンを目指し、食品ロスの削減や食品廃棄物の活用など、「食」に対するサステナブルな取り組みを進めています。

「持続可能な社会」への取り組みは企業にとって大きなテーマとなっており、全国のホテル・レストランでお客様に料理を提供している当社にとり「食」に対する取り組みは必要不可欠です。当社では、食品ロスの削減をはじめ、「食」に配慮した事業運営に取り組んできました。

そして今回新たな取り組みとして2022年11月16日(水)より全国のbuffetレストランで「サステナブルメニュー」の取り組みをPOPなどで表示し、お客様へお伝えしてまいります。

同じく11月16日(水)より、「サステナブル」をテーマに開催したプリンスホテル料理コンクールで優勝したメニューを一部のプリンスホテルで販売いたします。当社は持続可能な開発目標(SDGs)達成に向け、今後も「グリーン経営」を目指し、サステナブルな「食」への取り組みとその取り組みの発信を強化してまいります。

サステナブルな「食」への新たな取り組み

1.全国のbuffetレストランで提供している「サステナブルメニュー」をPOPでお知らせ

2022年11月16日(水)より、全国のbuffetレストランにて提供している「サステナブル」をテーマにしたメニューをお客様に分かりやすくお伝えするPOP掲出を開始します。地元農家が育てた食材やフェアトレードで入荷した食材など「サステナブル」な食材をそれぞれのホテルが提供しています。

【提供メニュー例】

提供ホテル	提供メニュー
苗場プリンスホテル	規格外の雪国まいたけを使用したオリジナルカレー「NAEBA Style」
鎌倉プリンスホテル	食肉代用として大豆ミートを使用した大豆ミートマリネなどの提供
新宿プリンスホテル	都内産野菜を使用した野菜鉄板焼きの提供
グランドプリンスホテル新高輪	JGAP 認証 江戸菜を使ったアヒージョ



サステナブルメニュー表示POP(イメージ)

©本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 広報部
TEL:03-6709-3302 FAX:03-6709-3400


Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

2. 「サステナブル」をテーマにした料理コンクールを開催 優勝メニューを販売

今年 32 回を迎えた歴史ある社内コンクール「プリンスホテル料理コンクール」。2022 年度のテーマは「サステナブルな食材を使用した料理」でした。全国の料理人たちが 5 部門(西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン)にてサステナブルなメニューを考案し、腕を競い合いました。

それぞれの部門で優勝したメニューは、11 月 16 日(水)より一部のプリンスホテルのレストランにて販売いたします。

販売店舗詳細は Web よりご確認ください。URL: https://www.princehotels.co.jp/grand_prix_menu/

※レストランごとに、販売期間が異なります。また、コース、ア・ラ・カルト、ブッフェ、売店での販売などご提供方法が異なります。詳細は対象レストランにお問合せください。

部門	使用食材・テーマ
西洋料理部門	水産エコラベル認証の養殖真鯛をメインとした付け合わせ 2 品以上使用した温製料理
日本料理部門	水産エコラベル認証の養殖真鯛・カンパチをメインとした先付 2 種(コース料理)
中国料理部門	資源循環型養豚をメインとした温製料理
製菓部門	GAP 認証のイチゴと酪農家応援のため加工したバターミルクパウダーを使用したイートインデザート
製パン部門	酪農家応援のため加工したバターミルクパウダーを使用した朝食パン

第 32 回プリンスホテル料理コンクール優勝作品紹介

【西洋料理部門】(軽井沢プリンスホテル 丸山 隼 作)

椎茸の鱗を纏った鯛のカネロニ仕立て 信州味噌の入った赤ワインソース

○メニューのポイント

軽井沢プリンスホテルがある長野県の名産である茸。その中から椎茸をふんだんに使用し鱗仕立てにしました。鱗を作る際に出るサイドの椎茸はデュクセルに使用するなど SDGs のフードロス意識して作りました。海外からのお客さまにも和の食材を楽しんでいただきたいと思い、和とフレンチを融合させました。

食材やスパイスは健康にも意識を向け、山椒、生姜、ミョウガ、紫蘇、コリアンダーなどを使用して仕上げました。

○対象レストラン

鎌倉プリンスホテル「レストラン ル・トリアノン」、ザ・プリンス 軽井沢「ダイニングルーム ボーセジュール」
グランドプリンスホテル広島「ステーキ&シーフード ボストン」、グランドプリンスホテル高輪「フランス料理 ル・トリアノン」



【日本料理部門】(グランドプリンスホテル高輪 富野 宏樹 作)

勘八と秋野菜の酒粕 胡桃和え 鯛の安倍川まぶしと鯛の鮫肝葱巻き煎り酒ジュレ

○メニューのポイント

小鉢には胡桃と、TV や雑誌などで「食べる美容液」とまたは世界でも「日本のスーパーフード」と呼ばれている酒粕を使用。

酒粕は年間約 1800 トン廃棄される酒粕を美味しくあしあがっていただく事でフードロス削減に繋がる料理だと思います。

鯛の安倍川と鯛の鮫肝巻きでは、現在日本の国内自給率が問題視されている点から、日本の農家や漁業を応援したいという気持ちと感謝を込めて日本の主食である米に見立てました。

○対象レストラン

グランドプリンスホテル新高輪「和食 清水」



【中国料理部門】（新横浜プリンスホテル 高 嘉芯 作）

長野県安曇野産げんき豚のロースト あん肝入り巾着春巻きを添えて ～鎮江香醋と杏のソース～

○メニューのポイント

真空状態で低温でじっくり芯まで火を通す事により、旨味を逃がさないように調理しました。ソースには、中国の三大黒酢のひとつでコクのある鎮江香醋と杏を使っているのさっぱりとしつつ、杏のフルーティーな甘みがお肉とよく合います。春巻きの中にはメインのお肉を成型する際に出る端材を使用しているためフードロス削減にもなっています。また、中にはあん肝を入れて、こってりとした味わいなので、鎮江香醋のさっぱりしたソースにつけて召しあがっていただきたいです。外品は彩りを考えて、見た目も楽しんでいただける鮮やかな野菜やフルーツを使用しています。

○対象レストラン

グランドプリンスホテル広島「中国料理 李芳」、グランドプリンスホテル新高輪「中国料理 古稀殿」、札幌プリンスホテル「中国料理 芙蓉城」、新横浜プリンスホテル「ブッフエダイニング ケッヘル」、大磯プリンスホテル「中国料理 滄」



【製菓部門】（新横浜プリンスホテル 香川 蘭奈 作）

シャン・ド・フルール

○メニューのポイント

イチゴがメインのデザートのため、全体的にピンクで可愛らしく仕上げました。花園をイメージしているため、甘い香りに誘われてやってきた蝶も再現し、目で見ても楽しく、食べるのもわくわくするようなデザートにしました。

ピスタチオムースの中には口当たりの良いイチゴのブリュレ、花の蜜をイメージしたイチゴのソースが入っています。

○対象レストラン

川越プリンスホテル「ロビーラウンジ」、新横浜プリンスホテル「トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング」
ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町「All-Day Dining OASIS GARDEN」、鎌倉プリンスホテル「レストラン ル・トリアノン」
グランドプリンスホテル新高輪「Lounge Momiji」、札幌プリンスホテル「スカイラウンジ トップ オブ プリンス」
大磯プリンスホテル「S.DINING」



【製パン部門】（ザ・プリンス 京都宝ヶ池 小牧 若奈 作）

ローズニットバスケット

○メニューのポイント

朝食に最適な、柔らかくソフトなミルクパンに仕上げました。ミルク、苺、ココア、抹茶の4種の生地を仕込み、編みかごとに見立てたココア生地でも生地を編み、カットした断面はバラに見立てました。SDGsの取り組みとして、栄養豊富な酒粕が年間に約1800トンも廃棄されているので、生地に練り込み少しでも廃棄量を減らせたらとの思いでこのパンを作りました。

○対象レストラン

東京プリンスホテル「ティーサロン ピカケ」、品川プリンスホテル「ブーランジュリーシナガワ」、びわ湖大津プリンスホテル「レイクビューダイニング ビオナ」、「ロビーラウンジ ポート ニオ」、札幌プリンスホテル「ブッフエレストラン ハプナ」
ザ・プリンス 京都宝ヶ池「ロビーラウンジ 水の音」、ザ・プリンス パークタワー東京「ブーランジュリートーキョー」
サンシャインシティプリンスホテル「カフェ&ダイニング Chef's Palette」、新宿プリンスホテル「ザ・ステーション カフェバー」



プリンスホテルの環境保全への取り組み

西武グループでは、グループの経営理念である「グループビジョン」に基づき、持続可能な社会の実現に向けた取り組みを「サステナビリティアクション」として積極的に推進しています。また、西武グループでは社会課題・当社の事業環境などを踏まえて特に取り組むべき4領域(安全、環境、社会、会社文化)、12アジェンダ(重要テーマ)を設定し、アジェンダに沿った取り組みを進めております。

その中で西武・プリンスホテルズワールドワイドは、西武グループの中核を担う企業としてプラスチックごみの削減推進の他、温室効果ガス削減推進、自然エネルギーによる発電事業や自治体と連携した環境保全活動、食品ロス削減への取り組みなど、環境に配慮した事業活動を進めております。全世界で環境問題への意識が高まる中、今後も当社は従業員一人ひとりが環境保護のためにできることを考え、実践し、地球環境の保全に貢献できるよう努めてまいります。

【具体的な取り組み例】 ※実施施設は取り組みによって異なります

1. 温室効果ガス削減

(1)省エネルギー設備の導入・代替および自然エネルギーの活用

- ①LED 照明機器の導入…全事業所にてLED 化を推進
- ②電気自動車・カートの導入…ゴルフカート・送迎カートなどの電動化を促進
- ③温泉等地熱活用

(2)省エネ活動

共同配送システムの導入…各ホテルへの食品などの配送を個別配送から共同配送へ切り替え、納品車両を減少

2. 廃棄物削減

(1)食品廃棄物削減

- ①お客さまへの啓発…レストラン内に食品ロス削減の啓発ポスターおよびPOPを掲出
- ②食品廃棄物の乾燥による減量および肥料などへの再利用
- ③規格外の食材や食材の端材などの活用

3. 水資源の確保

(1)使用量削減

- ①排水や雨水の再利用(シティホテル)…排水や雨水をろ過、殺菌し、中水としてトイレの洗浄水などに再活用
- ②井水・湧き水・沢水を活用(リゾートホテル)
- ③節水機器の導入…水栓・シャワーヘッドなど

(2)水資源保全活動

採水地自治体への寄付…オリジナルナチュラルミネラルウォーターの売上げの一部を採水地(南魚沼市)に寄付

4. 森林や生物保護

(1)森林保護

- ①里山保全…北海道、群馬県、長野県、神奈川県、滋賀県にて所在事業所が自治体と連携した森林保全活動
- ②間伐材の活用…間伐材を活用したホテルのディスプレイ、リサイクルなど

(2)生物保護

- ①絶滅危惧種の保護…絶滅危惧Ⅱ類「ハナヒョウタンボク」(軽井沢)、長野県花「りんどう」(志賀高原)の保全活動
- ②プラスチックごみの削減

- ・客室内の使い捨てアメニティ不使用をご提案
(当社より環境保全活動に寄付)
- ・使い捨てプラスチック使用製品(フォーク、スプーン等)の原材料見直し
- ・オリジナルナチュラルミネラルウォーターをラベルレス&100%リサイクルペットボトルに順次変更、
および「水平リサイクル」を開始
- ③洗剤による水質汚染の低減…連泊時の客室清掃不要をご提案
(当社より環境保全活動に寄付)



※本資料に掲載されている情報は、2022年11月16日現在のものであり、変更となる場合がございます。