

びわ湖大津プリンスホテル

ホテルで収集した卵の殻から作られた堆肥を活用し作付けした野菜を収穫
地元農家とホテルが協力したサステナブルなコラボレーションメニューを提供

【期間】2023年5月27日(土)～6月4日(日)

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、ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)にて、大津地域青年農業者クラブ「季楽里」とホテルが協力したサステナブルなコラボレーションメニューを提供いたします。

大津地域青年農業者クラブ「季楽里」は、農業に欠かせない四季＝「季」節を肌で感じながら、毎日仕事を「楽しみ」工夫し自ら耕す＝「里」に根ざした活動を目指し、青年農業者のネットワークを広げる大津市内 9 名のグループです。当ホテルはこのクラブと協力し、大津市の特産品の魅力を感じていただける商品として、「季楽里」が育てた農家こだわりの野菜、米、たまご、フルーツなどを材料にホテルメイドの「季楽里ランチプレート」と「季楽里のそら豆と利助玉子のフォカッチャ ローズマリー風味」を販売いたします。

第3弾となる今回は、ホテルで収集した卵の殻から作られた堆肥を活用して同クラブで収穫された旬の野菜をメニューに取り入れました。また、市場に流通しない規格外トマトをアップサイクルしたトマトソース使ったメニューなど、サステナブルなコラボレーションメニューを提供いたします。

当ホテルにお越しになる多くのお客さまに食を通じてSDGsを考える機会を提供するとともに、廃棄物削減、地域連携、地元支援に繋がる活動を行ってまいります。



1日10食限定「季楽里ランチプレート」



堆肥化する卵の殻を引き取る
「日本農武士ネットワーク 三田村さん」

◆日本農武士ネットワークとは…

2014年より大津市にて始動。若い力で日本農業をより良くする革新的農業事業を展開するネットワーク。



卵の殻の堆肥を活用し作付けした野菜を収穫する
「季楽里 ひら自然菜園 加地さん」



ランチプレートの玄米を提供いただく
「季楽里 (株)森元農園 森元さん」



規格外で廃棄になるトマト

◆大津地域青年農業者クラブ「季楽里」とは…

農業に欠かせない四季＝「季」節を肌で感じながら、毎日仕事を「楽しみ」工夫し自ら耕す＝「里」に根ざした活動を目指す、元気な農業者のネットワークを広げるクラブです。目指すのは「農の一番星★」。

◎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 セールス&マーケティング部門

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

季楽里コラボレーションメニュー販売 概要

【日 時】 2023年5月27日(土)～6月4日(日)
10:00A.M.～6:00P.M.(ラストオーダー 5:30P.M.)

【場 所】 ロビーラウンジ ポート ニオ(1F)

【販売内容】 1.「季楽里ランチプレート」 1名さま¥3,000

2.「季楽里のそら豆と利助玉子のフォカッチャ ローズマリー風味」1個¥346 (テイクアウト1個¥300)

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。テイクアウトメニューにはサービス料は含みません。※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※写真はイメージです。

【季楽里ランチプレート メニュー一例】

- ・季楽里のじゃがいもと玉葱、利助玉子のキッシュ
- ・季楽里の野菜のテリーヌと利助玉子のグリビッシュソース
- ・季楽里の野菜サラダメリメロ オニオンドレッシング添え
- ・季楽里トマトで煮込んだ近江牛のシチュー 季楽里の野菜添え
- ・季楽里の玄米のバターライス
- ・季楽里の野菜のピストー風スープ ・季楽里の苺のソルベ 他



「季楽里トマトで煮込んだ近江牛のシチュー 季楽里の野菜添え」は、規格外トマトを活用したトマトソースを使用。



卵の殻の堆肥を活用し収穫したじゃがいもを使用した「季楽里のじゃがいもと玉葱、利助玉子のキッシュ」。



「季楽里の玄米のバターライス」は、(株)森本農園の玄米を使用し、シチューに合うよう洋風に仕上げた一品。

【季楽里の空豆と利助玉子のフォカッチャ ローズマリー風味】



卵の殻の堆肥を活用し収穫したそら豆を使用

〈今回のコラボレーションメニューに使用する「季楽里」食材〉

- ・ホテルで収集した卵の殻から作られた堆肥を活用し収穫した野菜(スナップエンドウ、そら豆、赤からし菜、小松菜、ジャガイモ)
- ・その他の食材(利助玉子、玄米、いちご、玉葱)

〈食品廃棄物削減サイクル構築に向けて〉

ホテルで収集した卵の殻の堆肥化を担っていただく「日本農武士ネットワーク」、大津市の特産品を生産する大津市内の青年農業者ネットワーク「季楽里」と2022年1月より「食品廃棄物削減サイクル」の構築を目指し活動しております。この度「季楽里 ひら自然菜園」にてホテルで収集した卵の殻から作られた堆肥を活用し作付けした野菜が収穫され、ホテルメニューに取り入れました。

