

「大津市」×「季楽里」×「びわ湖大津プリンスホテル」

2023年10月

びわ湖大津プリンスホテル
大津市協力のもと大津地域青年農業者クラブ「季楽里」と連携
地域の魅力を発信するサステナブルなコラボレーションメニュー第4弾

【期間】2023年10月7日(土)～10月15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、和食 清水(36F)にて、大津市と大津地域青年農業者クラブ「季楽里」、びわ湖大津プリンスホテルが連携し、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。

当ホテルは、大津市産業観光部農林水産課の紹介のもと、2021年12月より大津地域青年農業者クラブ「季楽里」と連携し、マルシェの開催やコラボレーションメニューの提供、食品廃棄物削減への取り組みを行ってまいりました。今回はコラボレーションメニューの第4弾として初となる和食レストランとのコラボレーションで、「季楽里」が育てた農家こだわりの農産物である野菜をはじめ、この季節ならではの新米を材料にした「季楽里天井ランチ」を提供いたします。メニューに使用する野菜は、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取り入れ、デザートには市場に流通しない規格外トマトをアップサイクルした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。



この季節ならではの新米を使用した1日10食限定「季楽里天井ランチ」

◆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 概要

【日 時】 2023年10月7日(土)～10月15日(日)
11:30A.M.～3:00P.M.
(ラストオーダー 2:30P.M.)

【場 所】 和食 清水(36F)

【販売内容】 「季楽里天井ランチ」 1名さま¥3,000
※1日10食限定

【季楽里天井ランチ メニュー】

<先付> 青菜の浸し

<食事> 天井(海老3本「季楽里の野菜5種」)

※お米は季楽里さんの「きぬむすめ」を使用

<香の物> 二種盛り

<椀物> 赤出汁仕立て

<水物> トマト風味の氷菓



■今回使用する「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(ナス、サツマイモ、カボチャ、ゴボウ、ニンジンなど)とその他の野菜(タマネギなど)より5種類使用
- ・新米(きぬむすめ)
- ・市場に流通しない規格外トマト



ランチの新米を提供いただく
「季楽里(株)森元農園 森元さん」

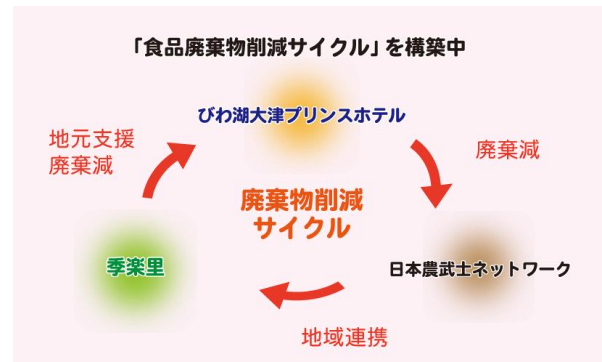


規格外で廃棄になるトマト

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。※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。

<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。



◆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。



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」



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」