

2025年10月

安全・安心な FUN

品川プリンスホテル

日本最大級の客室数を誇るホテルが取り組む「食の安全・安心」 特定原材料 8 品目不使用の教育旅行に向けた オリジナルメニューを提案

【期日】2025年10月1日(水)

FUN な体験を創造する品川プリンスホテル(所在地:東京都港区高輪 4-10-30、総支配人:春山新悟)は、教育旅行の生徒を対象に、特定原材料 8 品目(※)不使用の新たなメニューを提供いたします。

当ホテルでは、全国各地から毎年多くの教育旅行団体をお迎えし、学生生活における貴重な体験の時間をともに積み重ねてまいりました。その豊富な経験から、ご利用いただく生徒の皆さまは当ホテルにとって大切なお客さまであり、その学びと交流の機会を支えることが私たちの責任であると考えております。

教育旅行の場においても、食物アレルギーを持つ児童・生徒の割合は年々増加しており、すべての生徒が同じメニューを食べて共有してもらいたいとの思いから、「食」の安全性を確保する取り組みは重要なテーマとなっております。当ホテルにおいてもこの重要性を認識し、調理部門を中心に食材を扱う協力企業とも連携することで、このたびの特定原材料 8 品目不使用のオリジナルメニューを考案いたしました。さらには、お客さまが安心してお食事いただけるよう、国際的な衛生管理手法である HACCP に沿った衛生管理と従業員に対する教育を徹底し、食の安全に向けて全力で取り組んでおります。

TAKANAWA GATEWAY CITY の開業により、活気が満ち溢れている品川・高輪エリアにおいて、ホテルコンセプト“FUN! Goes On”を掲げる当ホテルは、未来を担う子どもたちの成長を支える場であり続けるとともに、全てのお客さまに笑顔をお届けできるよう、「安全・安心」を第一に取り組んでまいります。

※特定原材料 8 品目:えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

特定原材料 8 品目不使用の新メニュー 概要



特定原材料 8 品目完全不使用のメニュー



日本最大級の客室数を誇る品川プリンスホテル

《ポイント》

1. 教育旅行における安全・安心な食環境の整備
2. 社内外連携による、品質や味わいに工夫を凝らしたメニュー
3. 全ての子どもたちが笑顔で思い出を共有できる教育旅行滞在の実現

【お問合せ】 宿泊営業(教育旅行担当) TEL:03-3447-1123(受付時間:9:30A.M.~6:00P.M.)

※写真はイメージです。※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。※上記内容はリリース時点(10月1日)の情報です。取り組みについては、今後変更となる場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
品川プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL:03-5421-7827(直通) FAX:03-5421-7893