

農林水産省主催「食かけるプライズ2021」
規格外野菜の活用・フードロス削減を目指した取り組みで
テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラルが【特別賞】を受賞しました

テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（運営：株式会社ミナシア）は、この度、農林水産省主催の「食かけるプライズ2021」にて【特別賞】を受賞し、11月22日に開催された受賞式で表彰を受けたことをお知らせいたします。



特別賞

テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル

もったいない野菜をおいしいごちそうに！



農林水産省主催「食かけるプライズ」は、食×●●から生まれた日本の食体験を集め、世界を駆ける食事業として発信、販売する活動を表彰するものです。

当ホテルでは、2021年6月より、味は美味しいのに不格好で廃棄されてしまう野菜を活用したフードロス削減メニューを朝食ビュッフェでご提供しております。こちらの活動が評価され、この度、【特別賞】をいただきました。

今後は、副賞として、食体験動画の制作や旅行商品販売サイトにおける食体験の情報発信など、食かけるプロジェクト事務局の方々のサポートで実施していただく機会を得ましたので、「食材を捨てずに、美味しく食べることが環境を守り幸せに繋がる」ことを信じ、もったいないを減らす工夫や活動を積極的に行ってまいります。

- ・受賞プログラム 「もったいない野菜をおいしいごちそうに！」
- ・受賞した賞 特別賞

■当ホテルの取り組み

「もったいない」を減らすアイデア

食品ロス削減推進法が施行されてから、家庭や飲食店で無駄なく食べ切るための工夫や持ち帰ることで食べ物を捨てない取り組みがいろいろなところで進んでいますが、いっぽうで、畑から料理される場所まで届かない食材もあります。これらを捨てずにどう活用するか？本来、食べられるのに捨てられる食材を減らす、「もったいない」を減らすアイデアも大切だと私たちは考えています。

第一弾として、人参とパンを活用したスイーツ「人参とオレンジのパネクレーマ」をご提供

当ホテルから車で約40分、札幌市北部にある「とれた小屋ふじい農場」で丹精込めて育てられた人参。味は美味しいのに不恰好という理由で売り物にならない人参がありました。この「もったいない」を少しでも減らすため、かたくなったパンと合わせてつくる美味しいスイーツを開発し、お客様にご提供いたします。パネクレーマとは、パンとフルーツにプリン生地を混ぜて焼き上げた、イタリアの家庭的なスイーツです。第一弾は、人参とオレンジを使ったほんのりと甘く柑橘の香り豊かなパネクレーマに仕上げたスイーツを提供し、夏は「トマトのコンポートジュレ」や玉ねぎを使ったメニューを提供しています。（※「もったいない」野菜の仕入れ状況により、メニューは変わります）

食材を捨てずに、美味しく食べることが環境を守り幸せに繋がります

当ホテルでは、フードロス削減を目的に一部オーダー制の個々盛り料理の提供をしております。SDGsの「作る責任、使う責任」を考える中で、生産者さま、お客さま、ホテルが一体となり、関わる全ての皆さまが笑顔で過ごせる環境作りを目指しております。

【ホテル概要】

名称：テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル
住所：〒060-0062
北海道札幌市中央区南2条西8丁目6-1
交通：地下鉄南北線「大通駅」1番出口より徒歩8分
JR「札幌駅」よりタクシーで約7分
電話：011-272-0555
公式サイト：<https://tenzahotels.jp/sapporo/>



- ・チェックイン15:00 / チェックアウト11:00
- ・宿泊料金は、曜日やプランにより変動します。詳細は公式サイトでご確認ください。

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア PR/マーケティング課 青木
TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

(添付資料)

食べて応援！ フードロス削減メニュー



札幌ふじい農場&テンザホテル札幌
コラボ企画

味は美味しいのに不格好で捨てられる野菜達
そんな農家さんが丹精込めて育てた野菜を
愛情込めて調理しました



人参とオレンジの
パネクレーマ

パネクレーマ…パンとフルーツにプリン生地を混ぜて焼き上げた
イタリアの家庭的なデザートです！