

## 「テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル」 食べて応援！フードロス削減メニューを朝食ビュッフェで提供スタート

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）では、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にてご提供する取り組みをスタートしました。



### 「もったいない」を減らすアイデアも大切

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格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。今回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。

ぜひ、この機会にお泊りいただき、ゆっくりと朝食ビュッフェをお楽しみください。

## 【とれた小屋ふじい農場のご紹介】



札幌市内の北部にあり、農園のほとりに茨戸川が流れ、ペケレット湖が隣接している「とれた小屋ふじい農場」。毎年多くのサギや渡り鳥がやってくるほど札幌市内でも自然豊かな場所にあります。住宅化が進む札幌市の環境や農業を守り、今の時代にあった都市型農場を行っております。低農薬による有機野菜は野菜本来の味が濃く美味しいと評判です。

会社名：北海道・藤井ファーム・ラボ株式会社

代表：藤井 徹

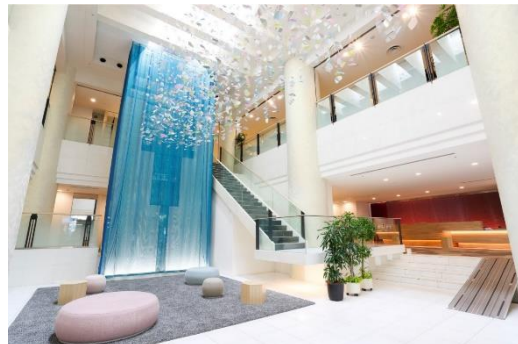
所在地：〒002-8054 北海道札幌市北区篠路町拓北243-2

電話：011-788-7475

FAX：011-788-7476

MAIL：toretafujii@yahoo.co.jp

## 【ホテル概要】



名称：テンザホテル&スカイSPA・札幌セントラル（旧：ホテルレオパレス札幌）

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

空港連絡バス「札幌ビューホテル大通公園」バス停より徒歩5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！