「おいしく社会を変える」食品ロス削減に貢献“耳まで白くて新食感”新たにサンドイッチ用の食パンを開発

10月1日（土）からホテルショップ「ガルガンチュワ」にてサンドイッチをリニューアルして販売

株式会社帝国ホテル

2022年09月14日

株式会社帝国ホテルは、全社一丸となって環境活動に取り組んでおります。食に関しては、「おいしく社会を変える」という考えのもと活動しており、その中の重要テーマのひとつが「食品ロス削減」です。今回、サンドイッチ提供時に切り落としていた食パンの耳に着目し、新食感の白い食パンを開発、10月1日（土）から帝国ホテル 東京のホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売するサンドイッチ商品に導入いたします。

～食品ロス削減に貢献～ 新たにサンドイッチ用の食パンを開発

□ 開発の経緯 食品ロス削減を目指す更なる取り組み

株式会社帝国ホテルでは、サステナビリティ推進委員会を設置し、社会的課題解決に向けた取り組みを進めており、その一環として食品ロス削減にも努めております。

更なる食品ロス削減の推進に伴い、パンの耳に着目しました。帝国ホテルのサンドイッチは見た目の美しさと食感を追及するため、食パンの耳を切り落としてご提供してきました。この切り落とした耳はサンドイッチの具材が付着している等の理由で（別の料理への）再利用が難しいため廃棄せざるを得ず、年間廃棄量は約2.5トンに達していました。そこで、これまで食におけるSDGs達成に向けた貢献を積極的に推進してきた東京料理長 杉本雄が中心となり、切り落とされたパン耳のリサイクル方法を考えるのではなく、廃棄がでない食パンを開発するという発想の転換を行いました。約半年間試行錯誤して、切り落とし・廃棄が不要となる“新食感の白い食パン”の実現に至りました。

□ お客様に愛されるサンドイッチのおいしさをそのままに新食感の耳まで白い食パンを使用したサンドイッチ

新たに開発した食パンは、従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成することで、よりしっとりとした食感になり、耳まで白くてやわらかいため、耳を切り落とさなくてもサンドイッチとして提供が可能になりました。白い食パンの他に、人参のピューレを入れて作った黄色い食パンもご用意し、彩りの良さはそのままに、環境に配慮したサンドイッチへ、帝国ホテル 東京のホテルショップ「ガルガンチュワ」の商品をリニューアルいたします。

□ 今後の展望 食パンの耳の廃棄をゼロへ

10月1日から帝国ホテル 東京のホテルショップ「ガルガンチュワ」のサンドイッチにこの食パンを先行して導入することを皮切りに、その後レストランや宴会のサンドイッチにも広げていくため、製造設備の更新も順次進めてまいります。2023年度中には帝国ホテル 東京で提供する全てのサンドイッチからパン耳の廃棄をなくし、食品ロス低減を実現する見込みです。

□ 新食感の白い食パンを使用したサンドイッチ

販売開始 ： 10月1日（土）
場 所 ： 帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営業時間 ： 10：00～19：00
種類・価格 ： 以下の通り ※価格は消費税込

●サンドイッチ 2,268円

4 種類の具材をはさんだ定番のミックスサンドイッチです。

●ガルガンチュワサンドイッチ 15,120円

パン製のバスケットに4種類のサンドイッチを詰め、フルーツを添えました。ホームパーティーなどにおすすめの華やかな一品です。
※数量限定、7日前までに要予約
※夏季（6月1日～9月30日）は販売を休止いたします。

お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL.03-3539-8086（直通）
ガルガンチュワのサンドイッチについては公式ホームページからもご覧いただけます。
https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/category/gargantua_sandwich.html

【開発に込めた想い】 第14代 東京料理長 杉本 雄

帝国ホテルの次なる挑戦は「おいしく社会を変える」と名付けた“食を通じた社会貢献”です。様々な角度から食品ロス削減に取り組むことは、食を通じた社会貢献の一つと考え、これまでは野菜や果物の皮などを活用した「サステナブルソルト」や、廃棄を極力出さないサーキュラー・エコノミーを意識したレシピ開発に取り組んでまいりました。

今回はホテルを代表するメニューの一つをサステナブルな観点で変えることにこそ意味があると考え、今年4月に発足したFB商品開発室とサスティナビリティ推進委員会と共に、「おいしく社会を変える」をモットーに約半年間かけて商品開発を行いました。

これまで帝国ホテルにて長く愛されてきた伝統的なサンドイッチの味わいを変えることなく、環境に配慮した新しいものを生み出すことに意義があると思います。今回開発した商品でより多くのお客様にお楽しみいただければ幸いです。

そして、今後もこの想いを形にすべく、揺らぐことのない信念とともに、謙虚な姿勢で取り組んでいきたいと思います。

【ご参考】帝国ホテルの環境配慮への取り組み

株式会社帝国ホテルでは、2001年に環境委員会を立ち上げ、以来、「混ぜればゴミ、分ければ資源」を合言葉に、3R（リデュース、リユース、リサイクル）に取り組んで、環境負荷軽減を推進してきました。2002年には生ごみの堆肥化をするべくホテル内に乾燥機を設置。発生した生ごみを乾燥させ、パートナー企業を通じて堆肥化、その堆肥を使用した農園の野菜を購入、といったサーキュラーエコノミーの導入もあり、近年では食品リサイクル法で定められたリサイクル率の義務値を 10ポイント以上、上回る実績を継続しています。

2020年度からはSDGsの観点でさらに幅広く取り組みを進めるため、サステナビリティ推進委員会に改組し、積極的に活動しています。

帝国ホテル サスティナビリティレポート 2022
https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/pdf/sustainability_report2022.pdf