



生ごみ生まれのカクテル! 廃棄物を”修復”した梨カクテル『Re.Pear』今秋登場

廃棄物リユースでフードロスゼロ! バーテンダー世界王者が手掛けるエシカルカクテル第3弾
株式会社ニュー・オータニ

2021年08月20日

ホテルニューオータニ（東京）では、ホテル館内の食品残渣（生ごみ）由来の有機堆肥で育てた梨を使用した新作カクテル『Re.Pear』を2021年9月1日（水）～11月30日（火）まで館内の対象レストランにて販売いたします。

サステナブルカクテルシリーズ第3弾『Re.Pear』

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/capri/pear/>

■世界チャンピオンが手掛ける、サステナブルカクテルシリーズ第3弾!





左) 第一弾『Re Clear』 右) 第二弾『Loss ZERO』

世界最大級のバーテンダーコンペティション「ディアジオワールドクラス2019」で部門優勝を勝ち取った吉田 宏樹が、カクテルを通してSDGsに取り組む『サステナブルカクテルシリーズ』。



シリーズ第3弾では、ホテル館内のレストランからでた食品残渣（食品廃棄物）由来の有機たい肥を使用して栽培された"梨"を主役に、秋ならではの味わいに仕上げた新作カクテルをお届けします。

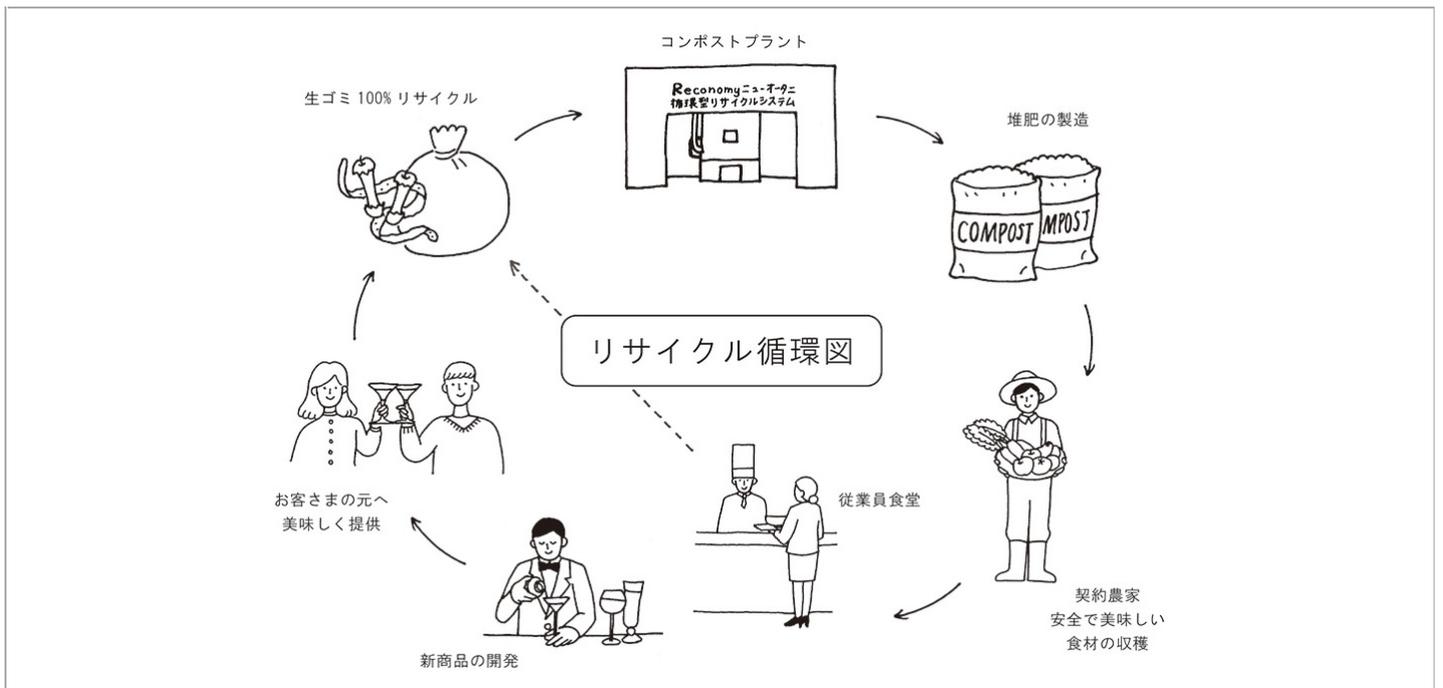
■生ごみを"修復"! 廃棄物から生まれた梨のカクテル『Re.Pear』





食品残渣に熱処理を加え攪拌した有機たい肥

ホテルニューオータニでは館内36店舗のレストラン&バーから1日約5トンの食品残渣が排出されますが、そのすべてを館内地下のコンポストプラントで有機堆肥へと変え、契約農家の方々と連携することで循環型リサイクルシステムを構築し、生ごみを100%リサイクルしています。





新作カクテル『Re.Pear』では秋の味覚「和梨」を1杯につき1/2個分贅沢に使用します。世界で最もSDGsに積極的なオランダスキーダムのノレッド蒸留所で制作された「ケテルワン ウォッカ」をベースに、ニューオータニオリジナルのハーブティと和梨を加え、ブレンダーで攪拌させることで、シャリシャリとした食感とともに和梨の風味が引き立つ口当たりの良い一杯に仕上げました。ノンアルコールにはソーヴィニヨンブランジュースを使用し、さっぱりとした味わいに。



吉田宏樹

「地球に良いことは巡り巡って人にも良いこと。環境、健康、人との繋がりをカクテルを通して作って如果能」そんな吉田の想いが詰まったカクテルとともに、美味しくエシカルに、身近なところから自然にSDGsに触れてみては？

■販売概要

料金：

カクテル ¥2,500

モクテル ¥1,900

※サービス料別

期間：

2021年9月1日（水）～11月30日（火）

※仕入れ状況などにより、数量限定となる可能性がございます。

提供店舗：

バーカプリ、SATSUKI、ルームサービス

※SATSUKI、ルームサービスでの提供は、予告なく終了となる場合がございます。

※材料の仕入れ状況により提供できない場合がございます。

※ルームサービスではデリバリー料金として別途¥500申し受けます。

■ホテルニューオータニのサステナビリティコミットメント



1479室、37のレストラン、33の宴会場、100を超える店舗、1万坪の日本庭園を備えているホテルニューオータニでは、1日約2万人が訪れるこのコミュニティを都市の小モデル（集約された地球環境）と捉え、循環型社会を実現することを使命として環境対策に創業以来取り組んできました。

私たちは今世界で求められているニューノーマルやSDGsに対する使命を果たしながら、これからも地球環境への負荷軽減、美味しく健康的な食体験の提供、安心・安全なホテル滞在を追求し、お客さまはもとよりホテルに関わるすべての人にとって快適なおもてなしの提供を目指すとともに、「ご家族団欒から国際会議」まで、あらゆるご用命のお役に立ち続けるべく努めて参ります。

【詳細はこちら】

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/sdgs/>