



アースデイ特別企画：料理長直伝！“産直野菜を美味しく味わう”SDGs料理教室をインスタライブで生配信！

環境＆健康に優しいことを家庭から。実演メニューの限定販売も！

株式会社ニュー・オータニ

2022年04月20日

ホテルニューオータニは、地球環境のことを考える「アースデイ」に、ホテルのシェフが産直野菜を美味しく食べるレシピを紹介する企画『Chef's Online～Earth Day～』を、2022年4月22日（金）20時よりホテル公式インスタグラム上にて生配信。さらに、実演メニューの一部を契約農家「海老原ファーム」の旬の野菜セットとともに限定50セット販売いたします。



ホテルニューオータニ（東京）

『Chef's Online～Earth Day～』

■「アースデイ」にホテルのシェフと身近な「食」から地球のことを考えよう

4月22日は「アースデイ (Earth Day)」。「地球や環境のことを考え、美しい自然環境に感謝する1日」として設定された国際的な記念日です。近年、国連が2030年までに達成すべき17の目標を掲げた「SDGs (持続可能な開発目標)」の浸透に伴い、日本でも盛り上がりを見せています。



地球環境問題を考える上で合言葉になっているのが、「Think Globally、 Act Locally (地球規模で考え、足元から行動せよ)」。

ホテルニューオータニでは生活に最も身近な「食」に着目し、アースデイ特別企画として、ホテルのシェフと視聴者がリアルタイムに交流し、「食」を通して地球環境について考える『Chef's Online〜Earth Day〜』を開催いたします。

■野菜嫌いも治る！？産直野菜を使ったシェフのレシピをすぐ実践！通信販売も



『Chef's Online〜Earth Day〜』では、外部で食育の講師も務めるホテルニューオータニ 統括料理長 太田高広が、契約農家「海老原ファーム」の野菜を美味しく味わうレシピをインスタライブ上でご紹介。野菜嫌いなお子さまも食べられるようになる秘訣から、ちょっとしたおもてなしメニューまで、生配信で実演しながら、視聴者の皆さまからの質問にもお答えいたします。



さらに、配信で紹介する特製ドレッシングと「海老原ファーム」の野菜セットを、ホテル公式オンラインショッピングサイトにて、配信開始と同時の22日（金）20時より限定50セット販売いたします。シェフと一緒に楽しくレシピを学んだ後は、早速ご自宅でも挑戦し、地球にも健康にも優しいことを実践してみたいはいかがでしょうか。

■「海老原ファーム」とは



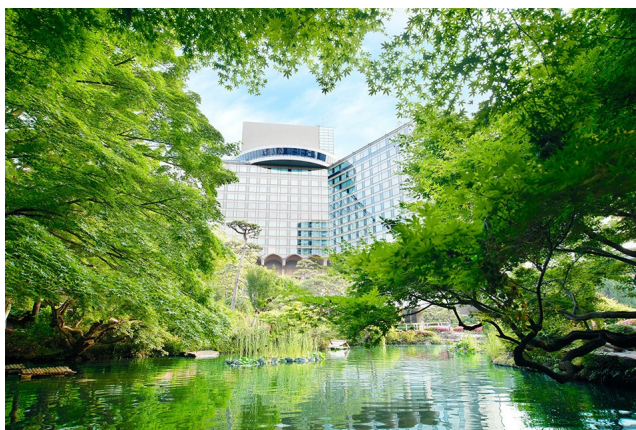
「野菜の本物の味と香り」にこだわり、できるだけ農薬を使わず、水やりを加減する独自の農法で、栃木県下野市にて年間100種類以上の野菜を生産。香り高く見た目にも鮮やかで味の濃い野菜は多くの料理人を魅了し、いつしか「エビベジ」という愛称で親しまれるようになりました。ホテルニューオータニでは15年来、館内のレストランや宴会場で「エビベジ」を使ったメニューを提供しています。

■ホテルニューオータニのSDGsの取り組み「美味と健康」



ホテルニューオータニでは、全国の産地に直接赴き、生産者の皆さまと連携しながら安心・安全、身体にも環境にも優しい食材を仕入れ、美味しさはもとより、ホテルでの食体験を通じて健康的なライフスタイルをお届けするために、日々進化を重ねています。

これまで、ミツカングループの「ZENB JAPAN」と協業し、植物の従来であれば捨ててしまう部分をまるごと活かした「ZENB NOODLE」*を取り入れたメニューや、環境負荷低減と安定的な食糧供給を実現するとして期待されている代替食品「大豆ミート」*を使ったメニューなど、共同開発パートナーとともに「美味しさ・健康・環境配慮」のすべてを実現する「次世代グルメ」の開発に取り組んで参りました。今後も「美味と健康」を合言葉に様々なパートナーと協業し、ホテルニューオータニより新たな食体験を発信して参ります。



ホテルニューオータニのSDGsの取り組みについてさらに詳しくはこちら

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

*ZENB NOODLEについて詳しくはこちら

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/sustainable-wellness/>

*大豆ミートについて詳しくはこちら

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/sdgs/health02/>

■『Chef's Online～Earth Day～』概要

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

[配信日時]

2022年4月22日（金）20:00～（予定）

[視聴方法]

ホテルニューオータニ公式インスタグラム（@hotelnewotanitokyo）にてライブ配信

[テーマ]

アースデイに地球にも健康にも良いことを！産直野菜を美味しく味わうレシピ3選

[実演レシピ]

すりおろし野菜ドレッシング、バーニャ・カウダ 西京味噌風、野菜の紙包み焼き

■【限定50セット】《ホテルニューオータニ×海老原ファーム》「SATSUKI」料理長特製野菜すりおろしドレッシング&「エビベジ」旬の野菜セット 販売概要

https://store.newotani.co.jp/c/domestic/dmstc_satsuki/dmstc-satsuki-1

[期間]

2022年4月22日（金）20:00～ 予定数量終了次第

[販売]

ホテル公式オンラインショッピングサイトにて

[料金]

¥5,500

※料金には海老原ファーム「エビベジ」旬の野菜セット（10種類前後）、

ホテルニューオータニ「SATSUKI」ドレッシング（150g）、クール便配送料、税金が含まれます。