



さらなる食品ロス削減を目指して 「食材を余すことなく使用する」考え方から誕生 野菜や果物の皮などを活用したフレーバーソルト サステナブルソルト 9月30日(木)発売

場所：本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」
株式会社帝国ホテル

2021年09月30日

帝国ホテル 東京は、さらなる食品ロス削減を目指し、調理過程で発生する、普段は使用される機会が少ない食材の部分を活用して作り上げたフレーバーソルト「サステナブルソルト」を9月30日(木)から発売いたします。



第 1 弾は乾燥させたじゃがいもの皮を使用した「サステナブルソルト 根菜」

帝国ホテルは、これまでも「創業の精神を継ぐ日本の代表ホテルであり、国際的ベストホテルを目指す企業として、最も優れたサービスと商品を提供することにより、国際社会の発展と人々の豊かでゆとりある生活と文化の向上に貢献する」という企業理念のもと ESG（環境・社会・企業統治）を意識した活動を行ってまいりました。SDGs（持続可能な開発目標）への取り組みを積極的に推進するため、2020 年 4 月には当社グループが取り組むべき課題を検証して 11 の目標を設定し、食品ロス削減などに努めています。

このたび、ホテル内で使用される食材の端材を低温のオーブンで焼き上げてパウダー状に加工し、塩とブレンドした、帝国ホテルオリジナルのフレーバーソルトを開発いたしました。

こうした端材は、普段はホテルの料理として提供する機会が少ない部分ですが、本来、栄養価が高く、工夫次第で美味しく食べられます。そこで、「食材を余すことなく使う」というフランス料理の考え方に基づき、東京料理長 杉本雄が、考案・監修しました。野菜の持つ風味が楽しめ、ブレンドする塩も、CO2 の排出が少ないといわれる天日塩製法のものを選定。ラグジュアリーとサステナビリティを共存させる取り組みを食の観点から推進していきたいという想いを込めたフレーバーソルトです。

その第 1 弾として、じゃがいもの皮を使用した「サステナブルソルト 根菜」を 9 月 30 日（木）から発売いたします。

なお、売上の一部は、環境保護を推進する NGO へ寄付いたします。

【「サステナブルソルト」開発にあたって】

料理を作る上で大切にしていることは、フランス料理の精神である「自然の恵みを最大限に活かし、無駄なく使いきること」です。フランス料理の本質の考え方を大切にすることで、ラグジュアリーな価値とサステナブルな考え方も共存できると思います。

普段使われることが少ない野菜や果物の皮などを、余すところなく使いきりたいと考え、作り上げたのが今回の「サステナブルソルト」です。売上の一部を環境保護団体へ寄付することで、ご購入いただいたお客さまにも SDGs について考えるきっかけとなれば幸いです。

ご自宅でのお食事に、彩りを添えるお塩としてお楽しみください。 帝国ホテル 第 14 代東京料理長 杉本 雄



概要は次の通りです。

□サステナブルソルト 概要

調理過程で発生する料理として供する機会が少ない端材を、低温のオーブンで焼き上げパウダー状にして塩と混ぜ合わせた、帝国ホテルオリジナルのフレーバーソルトです。

第 1 弾となるじゃがいもの皮を使用した＜根菜＞は、じゃがいもの香ばしさが生きた一品で、お肉料理やフレンチフライなどよく合います。

野菜の外葉や果物の皮などを使用した新しいフレーバーの開発にも取り組んでおります。

ギフトにもお使いいただけるよう専用箱（別売）もご用意いたします。
 なお、本商品の売上の一部を、環境保護を推進する一般社団法人 JEAN へ寄付いたします。



発売日： 2021年9月30日（木）

販売場所・お問い合わせ：

帝国ホテル 東京 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
 営業時間 10:00~19:00 ※9月29日現在
 *今後、通信販売やオンラインショップでも販売する予定です。



上：サステナブルソルト 根菜
 下：制作過程

商品名： サステナブルソルト 根菜（内容量 15g）

価格： 1,000円（税込）
 ※ギフト用箱を有料（1個用 440円、3個用 550円）にてご用意します。
 ※本品の売上の一部を一般社団法人 JEAN に寄付いたします。

一般社団法人 JEAN

<http://www.jean.jp/>

海洋ごみ問題を解決してごみのない健やかで美しい海を未来に残すために、1990年から活動を行っている非営利の環境 NGO です。

【ご参考】帝国ホテルと SDGs

帝国ホテルは、1890年に日本の迎賓館の役割を担って誕生し、開業のけん引役となった渋沢栄一が初代会長を務めました。渋沢の公益の精神を受け継ぎ、その後も国際社会へ貢献することを謳った企業理念のもと、健全な事業活動を通じて利益の最大化を図るだけでなく、環境への配慮、リスク管理、社会貢献、ダイバーシティ推進、コンプライアンスなど、ESG（環境・社会・企業統治）を意識した活動を行ってまいりました。

現在、新型コロナウイルスの感染拡大は、当社グループの事業活動にも大きな影響を及ぼしておりますが、お客様が安心してご利用いただける衛生環境向上に努めております。

当社グループは、さらなる企業価値向上と持続的成長を目指し、2015年9月に国連サミットで採択されたSDGs（持続可能な開発目標）への対応を積極的に推進するため、取り組むべき課題を検証して11の目標を設定するとともに、2001年から続く従来の「環境委員会」改め「サステナビリティ推進委員会」を2020年4月1日に発足させ、SDGsを基盤とした取り組みや活動を社内に浸透させる体制を整えました。

これまで特に注力してきた、環境活動、リスク管理、ダイバーシティ推進は、各目標と関係しており、今後もさらなる推進を図るとともに、食品ロス削減をはじめとした課題にも積極的に取り組むことで、SDGsの達成に貢献してまいります。

詳細は、こちらのホームページをご参照ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/csr/index.html>

国連が提唱するSDGs（持続可能な開発目標）における当社グループの11項目の目標

- 3 すべての人に健康と福祉を
- 5 ジェンダー平等を実現しよう
- 7 エネルギーをみんなに そしてグリーンに
- 8 働きがいも経済成長も
- 10 人や国の不平等をなくそう
- 11 住み続けられるまちづくりを
- 12 つくる責任 つかう責任
- 13 気候変動に具体的な対策を
- 14 海の豊かさを守ろう
- 15 陸の豊かさを守ろう
- 17 パートナリシップで目標を達成しよう



当社グループは、環境省と環境人材育成コンソーシアムが主催する「環境 人づくり企業大賞」を2016年より5年連続で受賞しております。