

横浜ベイシェラトン ホテル& Towers×横浜ベイホテル東急
「Yokohama HOTEL'S Farm」プロジェクト第一弾
 神奈川県三浦市の共同畑で栽培・収穫した三浦野菜を
 各ホテルのレストランbuffetメニューで提供



横浜ベイシェラトン ホテル& Towers及び横浜ベイホテル東急は、本年9月に合同で、「Yokohama HOTEL'S Farm」プロジェクトを始動させ、共同畑に第一回の定植を実施し、レタスやカラー大根などの三浦野菜の栽培を始めました。この度、無事11月9日（水）に初の収穫を行い、各ホテルのレストランで、採れたての三浦野菜を使用したメニューを、11月14日（月）から約2週間ご提供することになりました。

【 Yokohama HOTEL'S Farm で収穫された三浦野菜のメニュー】

横浜ベイホテル東急 オールデイダイニング「カフェ トスカ」
 2016年11月14日（月）～30日（水） 17：30～21：30（LO）
 『ナイト・キッチンスタジオ 神奈川・横浜～地元伝承～』
 <メニュー名>

「三浦・三留さんの朝採れレタスコーナー」

[小川シェフからのメッセージ]

レタスの定植や収穫を体験して、農作業の大変さや奥深さを実感しました。三留さんのこだわりを伺っているうちに、料理人との共通点も感じられ、そのこだわりを最高の状態でお客様にお届けすることの使命感も湧いてきました。地元だからこそ叶う、レタス本来の味わいを存分にお楽しみください。

横浜ベイシェラトン ホテル& Towers

オールデイbuffet「コンパス」(11:30～20:00)

2016年11月14日（月）～ ランチ&ディナーbuffet
 <メニュー名>

「三浦 三留さんの畑、Yokohama HOTEL'S Farm で収穫

したレタスと薄切りポークのしゃぶしゃぶ 梅風味の胡麻ドレッシングと共に」

[南シェフからのメッセージ]

生産者の三留さんが手をかけて育ててきた素晴らしい土壌の上で育った野菜を使えることは料理人として大変幸せなことです。今回は毎朝収穫されて届けられる新鮮なレタスのしゃきとした食感、やわらかな葉とその甘味を生かせるよう、レタスには手を加えずしゃぶしゃぶの豚と共にダイナミックにお召上がりいただきます。胡麻の風味とレタスの相性は抜群です。



※各レストランとも、収穫された野菜がなくなり次第終了となります。

Yokohama HOTEL'S Farm 概要

「Yokohama HOTEL'S Farm」は、生産者の方からシェフへ、シェフからお客様へ、新鮮なものを新鮮なうちにお届けしたい思いで、流通を担う株式会社ヤサイクルの協力の下、ホテルのシェフたち自らが農業に触れ、地産地消の観点から、食材の安全・大切さを見直すことを目的にスタートしました。第一弾として、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズと横浜ベイホテル東急でスタートした同プロジェクトですが、今後は横浜市内のホテルにホテルファームへの参加を促して参ります。また、当該畑には横浜ベイシェラトンでは2008年から行っている*「ヤサイクル」を活用した「たい肥」を使用し、生ごみの資源化、食品のリサイクルループも推進しています。

- 参加ホテル：横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ (<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/>)
横浜ベイホテル東急 (<http://ybht.co.jp/>)
- 農業指導：三留直登(みとめなおと)さん<レタス>、石井孝安(いしいたかやす)さん<大根等>
- 場所：三浦市近郊
- 面積：合計約5R
- 協力：株式会社ヤサイクル (<http://www.yasaicle.com/>)
- スケジュール：
 - 2016年7月27日 横浜ホテル購買会で発案したプロジェクトが発足
 - 同年9月28日 第一回定植(レタス約1500株、カラー大根など約2000株)
 - 同年11月9日 第一回収穫

※今後定期的に定植を行い、大根、カブ、長ネギ、かぼちゃなど季節に応じた野菜を育み、提供して参ります。



生産者三留さん、株式会社ヤサイクルメンバーと両シェフ



Yokohama Hotel's Farm 看板(三浦市、三留直登さん所有地)

*ヤサイクルとは

ヤサイクルとはホテルから排出された生ごみを資源化した「たい肥」で育んだ減農薬野菜のリサイクルループの事です。生ごみの分別リサイクルは2007年末に施行された改正食品リサイクル法により、各自治体やホテル、レストランなどの個店で実施されており、1年間の生ごみの資源化率を毎年2%ずつ向上させることが定められております。

横浜ベイシェラトンでは2008年10月より導入した処理機に加え、三浦市内の農家と連携し、たい肥の受け入れ先を確保した上で生ごみの資源循環システムを株式会社ヤサイクルと共に推進しています。今回の共同畑でもこの「たい肥」を一部使用しております。

