

広島ワシントンホテル【SDGs への取り組み】

地域の規格外農産物を使ったメニューを提供！ 廃棄食材を農家から直接仕入れ、フードロス削減に貢献

広島ワシントンホテル（所在地：広島県広島市 総支配人：渡辺 恭庸）4階のレストラン「Bonjour Plus（ボンジュールプリユ）」では、SDGs 達成のための取り組みとして、地域の農家の方々から直接仕入れた規格外や通常販売ができない農産物を使用したメニュー「オレンジット」と「マーマレード」を朝食ビュッフェにて提供しております。



当ホテルでは、持続可能な社会の実現を目指す「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成に寄与できるよう、事業を通じて社会課題の解決と持続可能な社会の実現に努めております。朝食ビュッフェにおいては、SDGs の目標 12「つくる責任 つかう責任」の達成に貢献するため、形や大きさなどの見ため・売り物にならない端っこ部分など、味は変わらないのに規格外のために廃棄されてしまう食材をおいしく調理し、お客様にお召し上がりいただく活動を推進しております。

広島はレモンの産地として有名ですが、美味しいのはレモンだけではありません！ 現在ご提供している「オレンジット」と「マーマレード」はホテルキッチンで一つ一つ手作りしております。使用している柑橘「はるか」「はるみ」は、広島県尾道市の瀬戸内海に浮かぶ柑橘の島「生口島」で60年以上みかん農園を営む「たではら農園」で収穫されたものです。レストランの調理スタッフが実際に農家に足を運び、地域の農家から直接仕入れております。実際にお召し上がりいただいたお客様からは「朝食でオレンジットが食べることができ、さらに手作りなのが嬉しい。」とご好評いただいております。季節メニューに仲間入りしました。

広島ワシントンホテルでは今後も地域の皆さまと協力し、更なるフードロスの削減に取り組んでまいります。規格外や通常販売できない農産物等がございましたら、お気軽にお声がけください。



◇サイズや風擦れで規格外となった柑橘を使用した「オレンジット」と「マーマレード」◇

■オレンジット

香りが良く、さっぱりとして甘い「はるか」を使ったオレンジット。ほのかな苦みとチョコレートの甘さの絶妙なバランスをお楽しみください。

■マーマレード

甘さと味の濃さが魅力で、市場に出回ることが少ない「はるみ」。爽やかな甘さで果肉感たっぷりのマーマレードはパンにたっぷり塗ってお召し上がりください。



規格外のはるみ

◇過去の取り組み「大和のべっぴんさん」を使用した「れんこんチップ」◇

以前より朝食で人気のあった、広島県三原市大和町の特産れんこん「大和のべっぴんさん」。農家へ訪問した際に、「れんこんの端っこは売り物にならない。自分たちで消費するにも限界があり、もったいないけれど廃棄している」というお話を伺いました。その際にお茶請けでいただいた「れんこんチップ」がとても美味しく、作り方を教えていただき朝食で提供することになりました。

2024年2月12日（日）より提供し、現在は提供終了しておりますが、食材の仕入れでお世話になっている農家への訪問が、フードロス削減への取り組みのきっかけとなりました。



れんこんの端っこ・れんこんチップ

【広島ワシントンホテル レストラン Bonjour Plus (ボンジュールプリュ) 概要】

場 所：広島ワシントンホテル4階

所 在 地：広島県広島市中区新天地2-7

広島電鉄「八丁堀駅」より徒歩3分

席 数：64席

営業時間：6:30～10:00（ラストオーダー9:45）

料 金：大人 1,870円（消費税込）

子ども（小学生以上） 1,100円（消費税込）

子ども（未就学） 無料

問合わせ先：082-553-2222（代表）

ホテル公式ホームページ：<https://washington-hotels.jp/hiroshima/>

ホテル公式 Instagram：https://www.instagram.com/hiroshima_washingtonhotel/

※メニューは予告なく変更・終了となる可能性があります。予めご了承くださいませ。

※ご宿泊以外の方もご利用いただけます。



レストラン

本件に関するお問い合わせ先

広島ワシントンホテル 運営管理課 松野・田中

TEL：082-553-2222 / FAX：082-553-2111

メールアドレス：yuuri-tanaka@hiroshima-wh.jp