

2024 年 8 月 30 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ヒシを堆肥に有効活用、栽培された有機野菜がスープになって全国のホテルへ

【ロイヤルパークホテルズ】

サステナブルな野菜のスープを全国 12 ホテルで提供

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社（本社：東京都千代田区、取締役社長 大島正也、以下「MJHR」）では、皇居外苑濠のヒシ（菱）由来の堆肥で育ったサステナブルな野菜を使ったスープをロイヤルパークホテルズの 12 ホテルにおいてご提供いたします。

サステナブル野菜スープの提供詳細 <https://www.royalparkhotels.co.jp/pickup/pz48lee5kmq/>

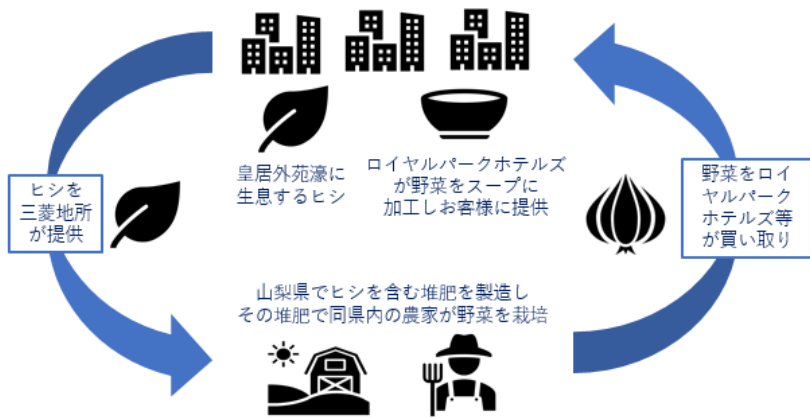


スープの提供イメージ

三菱地所グループでは環境省の皇居外苑管理事務所と連携し、「濠プロジェクト※1」と題して、東京・丸の内の皇居外苑濠の水辺生態系の復元や生物多様性の保全を目指す取り組みを、2017 年より続けています。2019 年からは、環境省が実施する皇居外苑濠の管理※2 の過程で刈り取った水草「ヒシ（菱）※3」を有効活用する手段として堆肥化、山梨県の有機栽培農家と協働し、この堆肥を用いて栽培された野菜を三菱地所本社カフェテリアなどで食材として活用するという、都市と地方をつなぐ資源循環の仕組みを構築してきました。

この取り組みの一環として、MJHR では 2021 年夏より、前述のヒシを含む堆肥で栽培された玉ねぎやトウモロコシを使用してスープに加工、期間限定でロイヤルパークホテルズの一部にて提供してまいりました。

都心のオアシスであるお濠の環境再生に携わる人、土に肥料にこだわり野菜を育む農家、美味しいスープへと昇華させるシェフ。都市と地方を循環のバトンでつなぐプロジェクトのもと、今年もこの玉ねぎとトウモロコシを使用したスープをお客様へご提供いたします。美味しい食事を楽しむ中で、食材の向こう側へ思いを巡らせ、携わる人々の思いを感じていただくことで、食品ロスの削減や SDGs の活動をより身近なものとして捉えていただけることを目指します。



資源循環のイメージ図

【貢献する主な SDGs】



ヒシを使った堆肥で栽培された
トウモロコシ（上）と玉ねぎ（下）

この取り組みでは、SDGs 目標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」⑰「パートナーシップで目標を達成しよう」への貢献を目指しています。

【注釈】

※1 濠プロジェクト：

三菱地所が2017年に環境省との間で協定を締結して実施している、皇居外苑濠を中心とした水辺生態系の復元・生物多様性の保全を目指すプロジェクト。生きものの保全や復元には、三菱地所グループの従業員や大丸有エリアのオフィスワーカーも参加している。

※2 皇居外苑濠の管理：

皇居外苑濠の一部では、夏季を中心にヒシが水面を覆い尽くすほど繁殖して美観を損ねているほか、他の水生植物の生育を阻害するなどの生態系への影響が生じていることから環境省が定期的に刈取を行っている。

※3 ヒシ（菱）：

ミソハギ科の一年草の水草であり、葉が水面に浮く浮葉植物。皇居外苑濠で繁茂し、水面を覆う現象が起きている。生態系（エコシステム）に影響を与える植物である一方で、ヒシがあることで小型の生物が大型の生物から身を守るための隠れ家としての機能も有しており、その生育状況によって生態系にさまざまな影響を与えることから「エコシステム・エンジニア」と呼ばれる。

■実施概要

＜スープの提供＞

提供期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）予定 ※無くなり次第終了予定

提供場所：ロイヤルパークホテル（東京・日本橋）レストラン「シンフォニー」、エグゼクティブラウンジ

横浜ロイヤルパークホテル レストラン「ルシエール」、「よこはま」、クラブラウンジ

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 レストラン「ハーモニー」

ザ ロイヤルパークホテル 銀座6丁目 レストラン「銀座ランプ亭」

ザ ロイヤルパークホテル 東京羽田 レストラン「TAIL WIND」

ザ ロイヤルパーク キャンバス 札幌大通公園 CANVAS ラウンジ「KOKAGE」

ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座8 レストラン「Opuses」

ザ ロイヤルパーク キャンバス 名古屋 レストラン「ムッシュいとう」

ザ ロイヤルパーク キャンバス 京都二条 CANVAS ラウンジ

ザ ロイヤルパーク キャンバス 大阪北浜 CANVAS ラウンジ

ザ ロイヤルパーク キャンバス 神戸三宮 CANVAS ラウンジ

丸ノ内ホテル レストラン「ポム・ダダン」

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



ご提供方法はホテルにより異なりますが、朝食やラウンジでのご提供、またランチ・ディナーの一品などとしてご提供いたします。

■スープの詳細

八ヶ岳で育ったトウモロコシと玉ねぎは、松山 昌樹グループ統括総料理長監修のもと、新鮮なうちに、その甘みと旨みを十分に引き出し、活かす調理法でスープに仕上げています。

【コーンスープ】

生でも美味しい新鮮なトウモロコシをさっぱりとした冷製のスープに。甘みと旨みを際立たせる少しの塩味、あえて粒を残さず滑らかな舌触りに仕上げることで、素材本来の甘みを堪能できます。

【オニオンスープ】

玉ねぎの持つ甘みはもちろんのこと、少しのバターを加えてソテーすることで引き出される深いコクと香ばしさも楽しんでいただける温製スープ。体と心に沁みわたるほっとする美味しさです。



～ロイヤルパークホテルズ Journal～

ロイヤルパークホテルズのお客様への思い、メニューやプランの企画背景など、外部ライターの客観的な視点を通してお届けしている「ロイヤルパークホテルズ Journal」。今回は、サステナブルな野菜のスープが生まれた背景、そして都市と地方を循環のバトンでつなぐ人々それぞれの思いを、緑あふれる八ヶ岳のファームでの画像とともにお伝えします。



<https://www.royalparkhotels.co.jp/journal/article12/>

■ロイヤルパークホテルズについて

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が運営するロイヤルパークホテルズは、フルサービス型ホテル及びプレミアム宿泊主体型ホテル「THE シリーズ」を中心に全国 24 か所、5,531 室を展開しております。今回の活動では、サステナブルな野菜のスープの提供を通して、食品ロス削減や SDGs の活動を身近に感じていただくことで、生物多様性の保全や環境保護への理解推進に寄与することを目指しております。今後も、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

※全ての画像はイメージです。

本件に関するお問合せ先

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社 運営推進部 ホテルズ運営企画課

E-MAIL : m-mano@rphs.jp URL : <https://www.royalparkhotels.co.jp/>