

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

三菱地所株式会社

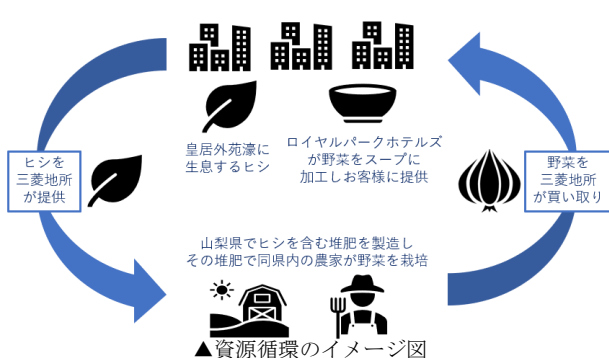
～皇居外苑濠の水草や生分解性ストローを堆肥として活用～
サステナブルな野菜を使ったスープを
ロイヤルパークホテルズで8月25日より提供開始

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ（以下、「ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ」）と三菱地所株式会社（以下、「三菱地所」）は、サステナブルな野菜を使ったスープを開発し、ロイヤルパークホテルズの一部にてお客様に提供いたします。

三菱地所グループは2019年より、大地への恩返しプロジェクト*1と題し、皇居外苑濠から刈り取った水草「ヒシ（菱）*2」を堆肥化し、この堆肥を用いて山梨県で栽培された野菜を買い取った上で、三菱地所本社カフェテリアやロイヤルパークホテルズにおいて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います。

また、ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツは、本年8月より、運営する一部ホテルの飲食店舗等で使用するストローを三菱ケミカル株式会社（以下、「三菱ケミカル」）が開発した生分解性樹脂「BioPBSTM」製品に切り替え、三菱ケミカルが行う生分解性樹脂の堆肥化プロジェクトに参加いたします。このプロジェクトで栽培された野菜を三菱地所グループが買い取り、ロイヤルパークホテルズが食材として利用しお客様に提供することで、新たな資源循環が生まれます。

本年8月25日より、ヒシを含む堆肥で栽培された玉ねぎと、生分解性樹脂の堆肥化プロジェクトの過程で栽培されたトウモロコシを、横浜ロイヤルパークホテル総料理長監修のもと、それぞれオニオンスープとコーンスープに加工し、ロイヤルパークホテルズの一部にて期間限定で提供いたします。また、玉ねぎと同じくヒシを含む堆肥で栽培されたニンニクを、横浜ロイヤルパークホテルの地下1階鉄板焼「よこはま」にてホイル焼きやガーリックライス等として提供する他、サステナブルな野菜をご家庭でも楽しんでいただけるよう、一部ホテルでマルシェも開催いたします。



三菱地所グループは、「三菱地所グループのサステナビリティビジョン 2050」において、「Be the Ecosystem Engineers」というスローガンを掲げ、立場の異なるあらゆる主体が、持続的に共生関係を構築できる場と仕組み（＝エコシステム）を提供する企業（＝エンジニアズ）であることを目指しています。本取り組みも、三菱地所グループによるエコシステム提供の一例です。今後も、都市と地方が継続的な共生関係を維持するための新たな資源循環の仕組みの構築を目指してまいります。

■実施要項

＜スープの提供＞

提供期間：2021年8月25日～10月31日（無くなり次第終了予定）

提供ホテル：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留（※A）

ザ ロイヤルパークキャンパス 銀座8（※A）（※B）

ザ ロイヤルパークキャンパス 名古屋（※C）

ザ ロイヤルパークキャンパス 京都二条（※D）

ザ ロイヤルパークキャンパス 大阪北浜（※D）

ザ ロイヤルパークキャンパス 神戸三宮（※D）

ザ ロイヤルパークキャンパス 札幌大通公園（2021年10月1日開業予定）（※E）

（※A） セットランチのスープとして提供

（※B） ウェルカムドリンクとして提供

（※C） セットランチ、及びディナーのスープとして提供

（※D） 朝食（セット／ブッフェ）の一品として提供

（※E） 開業時のレセプションにてウェルカムドリンクとして提供

＜ニンニクを使ったメニュー提供＞

ヒシを使った堆肥で栽培されたニンニクも、一部ロイヤルパークホテルズで提供いたします。

提供期間：2021年8月25日～10月31日（無くなり次第終了予定）

提供ホテル：横浜ロイヤルパークホテル 地下1階鉄板焼「よこはま」

■スープの詳細

ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツでは、横浜ロイヤルパークホテル 高橋 明 総料理長監修のもと、トウモロコシと玉ねぎをそれぞれ冷製のコーンスープと温製のオニオンスープに加工しました。野菜本来の甘さと旨味を活かした、野菜そのものを感じられるスープに仕上げています。

【コーンスープ】

生でもおいしいトウモロコシの、ざくざくとした食感を楽しむ食べるスープに仕上げました。八ヶ岳から送られてきた新鮮なトウモロコシが持つ純粋な甘さを引き立てるため、あえて牛乳と生クリームを最小限にし、塩と胡椒を効かせたシンプルな味付けのスープを、キンキンに冷やしてお召し上がりいただきます。

【オニオンスープ】

標高が高く気温差の大きい八ヶ岳で育った玉ねぎを使用したクリーミーなアツアツのスープです。生サラダでも食べられる素材の甘みをさらに引き出すため、じっくりとバターでソテーし、ブイヨンと牛乳で煮込んでいます。口に含むと広がる、玉ねぎのまろやかな味と香りをぜひお試しください。



▲スープの提供イメージ（左：キャンパス各ホテル、右：ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留）

■マルシェの開催（予定）

開催ホテル：①ザ ロイヤルパークキャンパス 銀座 8

②ザ ロイヤルパークキャンパス 神戸三宮

開催日：2021年9月18日（土）、2021年9月19日（日）

※両日ともにホテル①は11：00～17：00、

ホテル②は10：00～17：00の開催となります。

販売品：スープの元となる玉ねぎやトウモロコシを含む
サステナブルな野菜

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により延期・中止の可能性もございます。

詳しくはホテル公式HPをご覧ください。



▲野菜のイメージ（トウモロコシ）

◆ロイヤルパークホテルズの衛生に関する取り組み

ロイヤルパークホテルズでは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の感染拡大防止のため、アルコール消毒の徹底や接客時のマスク着用など、様々な対応を行っております。

詳細は当社ホームページをご確認ください。<https://www.royalparkhotels.co.jp/COVID-19.html>

尚、動画でも取り組みのご紹介をしております。<https://youtu.be/a-N6wfl4vhc>

ニューノーマル社会における新たなホテルの在り方を追求し、当社グループの企業理念である「安心」「安全」「快適」にお過ごしいただけるホテルを目指してまいりますので、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

■三菱地所グループにおける、都市と地方をつなぐ取り組み

【ヒシの堆肥化による資源循環の取り組み】

三菱地所は、「濠プロジェクト^{※3}」と題し、環境省皇居外苑管理事務所と連携し、東京・丸の内内の皇居外苑のお濠を中心とした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行っております。この取り組みや、皇居外苑濠の管理（環境省実施^{※4}）において刈り取ったヒシを山梨県で堆肥化し、有効活用しています。

この堆肥を用いて山梨県で栽培された野菜は、三菱地所が買い取り、三菱地所本社カフェテリアや飲食テナントを通じて、丸の内エリアの就業者や来街者に提供されてきました。

【生分解性樹脂の堆肥化プロジェクトへの参加】

三菱ケミカルが開発した生分解性樹脂「BioPBSTM」は、自然界の土中の微生物の力で水と二酸化炭素に分解される素材であり、農業用マルチフィルムなどの用途に加え、使い捨て食器や紙コップ、ストローなどの用途でも使用されています。

三菱ケミカルは2020年より、八ヶ岳エリアにおいて、BioPBSTM製の紙コップやストローを堆肥に投入し、堆肥に与える効果・有効性を実証するプロジェクトを行っておりますが、本年8月以降、三菱地所グループは、一部ロイヤルパークホテルズの飲食店舗等で使用したBioPBSTM製のストローを実験材料として三菱ケミカルに提供することで、このプロジェクトに参加いたします。



▲ヒシのイメージ



▲生分解性ストローのイメージ

【注釈】

※1 大地への恩返しプロジェクト：

都市と地方とが連携した持続可能な循環型社会を形成することを目的として、三菱地所が株式会社 FIT と協業し 2019 年よりスタートしたプロジェクト。山梨県、長野県にまたがる八ヶ岳地域を活動拠点としている。ヒシや生分解性ストロー等、都市から生じる資材を堆肥化し、八ヶ岳地方の提携農家が野菜を生産、そしてその野菜を都市が消費するという資源循環の仕組みを構築している。

※2 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。

※3 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。

※4 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り取りを行っている。

【本プロジェクトが貢献する主な SDGs】



以上