

ザ・キャピトルホテル 東急

食で地球の未来を拓く「サステナブル テーブル」

持続可能な美食の探求 ～第2章 食品ロス～

2022年8月21日(日)開催



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では2022年8月21日(日)に、日本サステナブル・レストラン協会のプロジェクト・アドバイザー・シェフで ONODERA Group エグゼクティブシェフの杉浦 仁志氏と、当ホテル総料理長の曾我部 俊典がタッグを組み、食に関するサステナブルな活動の発信とその促進を目的とした美食イベント「サステナブル テーブル」の第2章を開催いたします。

近代、多くの食材は流通から消費の過程で多くの“食品ロス”の機会にさらされています。今回は現在大きな問題でもあるこの食品ロスの課題や改善に向けた取り組みを軸に内容を構成いたしました。品質に問題がないにもかかわらず、供給量の過多や規格外という理由で取り残されてしまった海産物や野菜を直近で仕入れ、当日は二人のシェフがこれらの新鮮な食材を使用してほぼ即興で美味なるコース料理に仕立て上げます。また、ご予約いただく際、お客さまに必ず少量のお食事(※)のご希望がないか伺いすることで、可能な限り完食いただくことを目指します。そして、コース料理に欠かせないパンはお召し上がり切れなかった際、お持ち帰りいただけるご用意をいたします。

(※少量のお食事…平時はお客さまからのご依頼によって対応しております)

第一章は“プラントベースフード”をテーマに実施、今回は食品ロスに関する課題に取り組むことで、今後も継続的に「サステナブル」を食のあらゆる観点からご提案し、その意義を再確認することで一事業体として持続可能な開発目標(SDGs)に資する取り組みを広げてまいります。

◆◆ サステナブル テーブル ～第2章 食品ロス～ 概要 ◆◆

- [開催日] 2022年8月21日(日) [時間] 開場 午後5時 / 開宴 午後5時30分
 [会場] 1階 宴会場「鳳凰」 [料金] お1人さま 20,000円
 [内容] ・ 食のサステナビリティに関するトークタイム
 ・ 食品ロスをテーマにしたコース料理 (ワインなどのペアリングを含む)

食品ロス削減 および SDGs を目的とした取り組み例

- ・ 流通段階で消費の機会を失った食材の有効活用
- ・ すべてのお客さまに対する料理の量のご確認 (通常と少量の2種類)
- ・ パンをお持ち帰りいただくためのドギーバッグのご用意
- ・ CO₂ ゼロ MICE への参加 (イベントに使用される電力を再生可能エネルギーに置き換え CO₂ 排出を実質ゼロにする活動) など

- [特典] 総料理長 曾我部の直筆レシピをプレゼント
 [予約開始日] 2022年5月16日(月)より ※お電話で先着順にて承ります
 [予約・お問い合わせ] 03-3503-0109 (代表) 宴会リザーベーション 午前10時～午後7時

※表示料金にはお料理・お飲みもの・サービス料 15%・消費税 10%が含まれております ※満席の場合ご予約を承れない場合がございますこと、あらかじめご了承ください ※ご予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします ※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、内容に変更が生じる可能性があります ※写真はイメージです



ONODERA GROUP エグゼクティブシェフ
杉浦 仁志 Hitoshi Sugiura

大阪府生まれ。2009年渡米。料理業界のアカデミー賞とされる“ジェームス・ビアード”受賞のジョアキム・スプリチャル氏のもと LA・NYC のミシュラン星付きレストランで感性を磨き技術を習得。エミー賞授賞式・NYC ティファニープライベートイベントをはじめ、国連日本政府代表部大使公邸で開催された、安倍元総理大臣はじめ各国大統領・国賓関係者のレセプションイベント日本代表シェフとして2年連続責務。現在は“Social Food Gastronomy”と称し食を通じたより多角的な社会貢献活動から持続可能な社会を推進し、日本サステナブル・レストラン協会プロジェクトアドバイザーを務める。

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 兼 副総支配人
曾我部 俊典 Toshinori Sogabe

神奈川県生まれ。大阪の調理師専門学校卒業後、愛媛県のホテルに入社。26歳でフランスに渡り、本格的にフランス料理を学ぶ。帰国後、1987年名古屋東急ホテルに入社。2001年セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」シェフへ就任し、2007年「ミシュラン東京'08」一ツ星を獲得。2008年横浜ベイホテル東急 総料理長へ就任し、2017年からは副総支配人も兼任。2019年4月から現職。お客さまの心に残るおもてなしの追求と、絵画をイメージしたメニューの創作など、新しい料理の世界を開拓し続けるほか、後進の育成にも力を注いでいる。



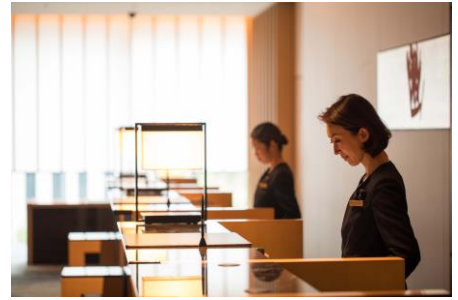
【 一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会 】

日本サステナブル・レストラン協会は、食のアカデミー賞と称される「世界のベストレストラン 50」でサステナブル・レストラン賞の評価も行う英国本部と連携し、気候変動や森林破壊などの地球環境問題や人権・労働問題などのグローバルなサステナビリティの課題解決を行うために、サステナビリティの格付けやキャンペーンを実施。サプライヤー、飲食店レストラン、消費者コミュニティの構築を通して、フードシステムの課題解決に取り組み、食の持続可能性を推進しています。

公式サイト : <https://foodmadegood.jp/>

「サステナブル テーブル ～第2章 食品ロス～」付き宿泊プラン

特別な正餐にご宿泊を合わせれば、まるでオーベルジュのような満ち足りたひとときへ昇華。本イベント限定のリーズナブルな料金でご提案いたします。



- [宿泊日] 2022年8月20日(土) または8月21日(日)
 [客室] デラックス キング / ハリウッドツイン(44.8㎡)
 [料金] お1人さま 44,667円 (2名さま 1室利用の場合)
 [内容] ご宿泊 / 「サステナブル テーブル ～第2章 食品ロス～」へのご参加 / オールデイダイニング「ORIGAMI」でのご朝食
 [予約・お問い合わせ] 03-3503-0109 (代表) 宿泊予約

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。なお、別途、東京都宿泊税が加算されます
 ※ご宿泊予約をキャンセルされる場合は、所定のキャンセル料を申し受けいたします

当ホテルでは、新型コロナウイルス感染症の予防対策を下記のように行っております。なお、日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります。

[お客さまへのお願い]



マスクの着用



手指の消毒



健康申告書へのご協力



マスク・フェイスシールドの着用



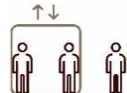
間隔を空けたご案内



飛沫防止シートの設置



ソーシャルディスタンス



エレベーターご利用の人数制限



従業員の日々の検温



拭き上げ消毒



従業員の手洗いの徹底

「サステナブル テーブル ～第2章 食品ロス～」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザーベーション

受付時間: 午前10時～午後7時

Tel. 03-3503-0109(代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/banquet/plan/89268/index.html>

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

14室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブやトリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド 2022”にて5つ星を獲得しております。

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 水本・伊藤・矢澤

Tel : 03-6206-1576 Fax : 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp