

報道機関各位
ニュースリリース2022年4月20日
株式会社阪急阪神ホテルズ
No. 22-01

SDGs に取り組む阪急阪神ホテルズは
サステナブルフードとして注目の「大豆ミート」を使ったメニューを
直営ホテルのバイキングレストラン全7店舗に導入しました

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：山中^{やまなか} 直義^{なおよし}）では、サステナブルフードの一つである「大豆ミート」を使用したメニューの提供を4月2日（土）より開始しました。

「大豆ミート」を使用したメニューは、ホテル阪急インターナショナルと大阪新阪急ホテルの2店舗で先行して提供を始めておりましたが、さらに、第一ホテル東京やホテル阪神大阪などの5店舗でも提供を開始し、直営ホテルのバイキングレストラン全7店舗に拡大しました。

当社ではSDGsの達成に向け様々な活動に取り組んでおりますが、本取組は、ホテルグルメを気軽に味わえると人気のバイキングレストランで、大豆ミートメニューを試される機会が無かった方にも、気軽にお召しあがりいただき、環境や食に関する社会課題への関心を高めていただくというものです。

大豆は、将来の食糧難を打開する食材の一つとしても注目を集めており、牛肉に比べわずかな土地と水で栽培ができることから、環境負荷を減らすサステナブルフードとしての価値が改めて認識され始めています。



※大豆ミートは、発芽大豆を原料にしたDAIZ社の「ミラクルミート」を使用しています。



DAIZ社のミラクルミートは、従来の脱脂大豆（工場での搾油後の粕）とは違い、畑からの大豆を丸ごと使用して、大豆そのものから旨味成分、栄養価を引き出すことに成功した画期的な商品です。 DAIZ社公式ウェブサイト <https://www.daiz.inc/>

<概要>

提供開始日 2022年4月2日（土）※全7店舗での開始

対象 **直営7ホテルのバイキングレストラン**

第一ホテル東京／第一ホテル東京シーフォート／京都新阪急ホテル

ホテル阪急インターナショナル／大阪新阪急ホテル／ホテル阪神大阪／千里阪急ホテル

※大阪新阪急ホテルでは、2021年12月より提供開始

※ホテル阪急インターナショナルでは、2022年3月より提供開始

URL <https://www.hankyu-hotel.com/sustainability/living>

■ 当社が取り組むSDGsについてはこちら

<https://www.hankyu-hotel.com/sustainability>

【リリース同時配付先】大阪商工記者会、青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、国土交通記者会ほか

※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

阪急阪神ホテルズ 広報担当：田中^{たなか}・伊豆丸^{いずまる}

TEL：06-6377-5743 FAX：06-6486-3322

e-mail：pr@hankyu-hanshin-hotels.com

詳細は次頁にございます。

参考資料

おいしくお召しあがりいただくため、様々なソースや異なる食感の食材を組み合わせせて仕上げるなど工夫を凝らしました。

※メニューは季節ごとに変わります。

- 第一ホテル東京（東京都港区）
地下1階 世界バイキング「エトワール」
大豆ミートのアランチーニ カポナータ添え
お問い合わせ：03-3596-7737（直通）
- 第一ホテル東京シーフォート（東京都品川区）
1階 レストラン「グランカフェ」
大豆ミートボールと牛肉の赤ワイン煮込み チーズ風味（ディナー限定）
お問い合わせ：03-5460-4428（直通）
- 京都新阪急ホテル（京都市下京区）
1階 レストラン「ブルーヴァール」
大豆ミートとトルティーヤ
お問い合わせ：075-284-1112（直通）
- ホテル阪急インターナショナル（大阪市北区）
1階 ビュッフェ&カフェレストラン「ナイト&デイ」
白身魚の香草パン粉焼き 大豆ミートのチリコンカン添え
お問い合わせ：06-6377-3618（直通）
- 大阪新阪急ホテル（大阪市北区）
地下1階 グルメバイキング「オリンピア」
大豆ミートのロールキャベツ チーズ焼き
お問い合わせ：06-6372-5240（直通）
- ホテル阪神大阪（大阪市福島区）
2階 マルシェダイニング「ネン」
大豆ミートパイ
お問い合わせ：06-6344-8011（直通）
- 千里阪急ホテル（大阪府豊中市）
西館1階 カフェ&バイキング「シャガール」
大豆ミートとクラゲの中華風サラダ
大豆ミートのクリーミーサラダ
※2品のうちどちらかを提供します
お問い合わせ：06-6871-8441（直通）



以上