

2022年3月23日

「つくる責任 つかう責任」食べて貢献 SDGs プロジェクト 身体が喜ぶ！こだわりのサステナブルメニューが登場 野菜のうまみが溶け込んだ濃厚ルーの味わい

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)」(京都市下京区・総支配人：井上貴史)は、2022年3月23日(水)より、京阪グループが推進する健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現し、循環型社会に寄与するライフスタイル「BIOSTYLE」の実現を目指す取り組みの一環として、食品ロスを軽減すべく形や大ききの規格に合わないことで廃棄されてしまう予定であった野菜を使用したサステナブルメニューを、カフェ&バー「TEA AND BAR」や、公式オンラインショップにて提供開始いたします。



◆サステナブルメニューについて

THE THOUSAND KYOTO が自信をもってお送りする、野菜の美味しさを最大限に引きだしたサステナブルメニューです。ホテルクオリティで仕上げられたルーはもちろんの事、見た目や味も楽しいワンプレートです。

■ サウザンドカレー



シンプルでありながら奥深い味わいのホテルオリジナルカレー。じっくりと煮込んだ濃厚な国産ビーフイオンをベースに、甘みが特徴の淡路島産のたまねぎを使用しました。玉ねぎは形や大きさが規格外になり廃棄されてしまう予定だったものを仕入れ、食品ロスの軽減に繋がっています。トッピングには丁寧に下処理したナスのピュレを揚げた、サクとろ食感のノーミートのコロツケを添えて。

■ グリーンミートストロガノフ



肉類を一切使わないノーミートのストロガノフ。規格外の野菜を使用した野菜ブイオン(ブイオン・ド・レギューム)と濃厚なトマトソースを煮詰めて深みとコクをだし、豆乳を加えてまろやかな仕上がりに。ビーフの代わりに使用している大豆ミートは噛めば噛むほどルーの旨みと濃厚な味わいを引き出します。

■ 付け合わせ

視覚と味覚で楽しめるカラフルな色合いが楽しいドライフルーツと自家製ピクルスをルーにつけて食べるディップスタイル。ドライフルーツの甘みとピクルスの爽やかさが濃厚な味を引き立てます。

■ ケールと美山湯葉のサラダ

スーパーフードとして知られるケールに京都・美山町の湯葉、野菜チップスが加わったサラダ。クリスピーな野菜チップスの食感と甘みをアクセントにサラダとしてはもちろん、ルーに野菜チップスを少し加えて、具材としてお召し上がりいただくのもシェフおすすめの食べ方です。

■ 豆乳ヴィシソワーズスープ

滑らかな口当たりのヴィシソワーズを豆乳でシンプルに仕上げました。丁寧に裏ごしされたじゃがいもと豆乳の甘みを感じる、クリーミーでまろやかな口当たりです。

■ ライス

京都・美山町の豊かな自然に囲まれ、きれいな水と清らかな空気の中で育ったお米を使用しています。

サステナブルメニュー 概要

【内 容】

- ・サウザンドカレープレート
- ・グリーンミートストロガノフプレート

【店 舗 名】カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【料 金】各 2,500円 (税サ込)

【提供時間】14:30~18:30

【営業時間】10:00~21:00(20:30 L.O.) 【席 数】58席

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar/>

■ THE THOUSAND KYOTO オンラインショップ(カレールーのみ販売)

<サウザンドカレー>200g×4 パック 5,000円 (税込み・送料別)

THE THOUSAND KYOTO のロゴの焼き印が入った木箱入りで、贈り物にも最適です。

<https://www.the-thousand-kyoto-shop.jp/SHOP/thousandcurry.html>



◆当社の SDGs の取り組み

■ 都市養蜂プロジェクト

当社では、京都のホテルでは初めてとなる屋上での都市養蜂を行っています。ミツバチは生態系の循環の中でポリネーター（花粉媒介）としての重要な役割を担っています。都市域の植物の受粉を行うことで、自力で受粉できない植物が育ち、実をつけ、野鳥がその種を運び、周辺の緑が増え、その植物の受粉にミツバチが再び貢献するという循環が生まれます。京都駅前という都市部で養蜂を始めることで、緑化促進だけではなく、採れたはちみつの商品展開、自社ホテルレストランでの提供などにより、地産地消による地域活性化を目指します。



■ 京都のホテルとして初めて経済産業省「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」に選定

2020 年 3 月に経済産業大臣表彰を受けました。「働き方改革」を中心に据え、特に「障がい者雇用」において障がいがある方とない方が共に働くことで互いの自立性や創発性の向上が成果として評価されました。



SDGs を実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

なお、「都市養蜂プロジェクト」、「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」選定は BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：J R 京都駅より東へ徒歩約 2 分

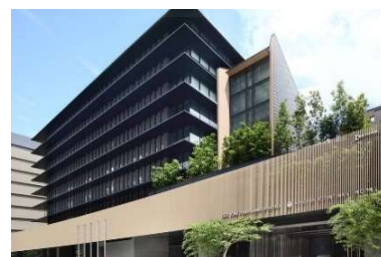
開業日：2019（平成 31）年 1 月 29 日（火）

階数：地下 1F～地上 9F（客室：3F～9F/ 222 室）

H P：<http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>



※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。

詳しくは公式 HP をご確認ください。

※写真はイメージです。

<このリリースに関するお問合せ・ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当/ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp

