

報道関係各位

神戸ポートピアホテル



## 【神戸ポートピアホテル】「SDGs」がテーマの商品 3 種を期間限定販売 社内料理コンクールの受賞作品を商品化

SDGs をテーマにした社内料理コンクールの受賞作品を商品化し、期間限定で販売いたします。サステナブルフードを使用したメニュー開発を通して「地球環境にやさしいホテル」を目指してまいります。



株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）では、2024年2月29日（木）までの期間、ポートピアホテル社内料理コンクールの受賞作品を商品化し、館内レストランおよび公式オンラインショップにて販売いたします。

「SDGs（持続可能な開発目標）」をテーマに開催した今回は、若手料理人8名がエントリーしました。外部より審査員を招き、当社役員含めた6名で選考を行い、最優秀賞1名、優秀賞2名の3作品が受賞いたしました。

“サステナブルフード”と言われる、環境への影響を抑えた養殖真鯛や、海の生態系を荒らす厄介魚の利用、アレルギーのある方でも食べることができる乳・卵不使用のパンなどを考案いたしました。この料理コンクールを通じて若手料理人のSDGsに対する理解を深めることができました。神戸ポートピアホテルは環境負荷の低減に配慮する「地球環境にやさしいホテル」を目指してSDGs活動に取り組んでまいります。若手料理人が創意工夫を凝らした料理をこの機会にお愉しみください。

<SDGs 料理コンクール受賞作品販売>

<https://www.portopia.co.jp/information/detail/197/>

【期 間】2024年1月4日（木）～2024年2月29日（木）

### ■最優秀賞「〈冷凍〉7種のベーカリーボックス（乳・卵不使用）」

調理部・中平香菜子

乳・卵不使用の冷凍パン。乳製品・卵アレルギーをお持ちの方にもポートピアホテルのパンを味わっていただきたいという思いから、安心して食べられるパンを商品化いたしました。

《ホテル公式オンラインショップにて販売》

〈冷凍〉7種のベーカリーボックス（乳・卵不使用） 5,500円（送料込）

販売サイト <https://onlineshop.portopia.co.jp/c/fair/sdgs/sdgs01>

※表記料金には税金が含まれております



### ■優秀賞「鯛のコンフィと米のソース 小松菜のエチュペ」

（サステナブルシーフードを使用した魚料理）

調理部・金城成俊

環境への影響を最小限に抑えた ASC 認証を取得した養殖鯛、農薬の使用を通常の50%以下に抑えたお米「ちくさの舞」を使用。

調理工程で発生する廃棄野菜からベジブロス（野菜だし）を作り、米のソース、地元・神戸市西区産の小松菜のエチュペに加えしました。

《本館2F 鉄板焼 但馬のコースメニューにて提供》

ランチ 「キャトルセゾンコース」8,300円

ディナー「鯛と黒毛和牛のコース」14,000円



### ■優秀賞「黒鯛（チヌ）のパイ包み焼き」

調理部・尾関龍雅

黒鯛は兵庫県各地の養殖ノリを荒らす“厄介者”とされ、食害の被害を減らすためにも、積極的な使用が推進されています。黒鯛の独特な臭みを打ち消す工夫により、美味しく食べられる一品に仕上げました。

《本館30F スカイグリルbuffet GOCOCU のメニューに登場》

ランチbuffet 平日 4,000円 土・日曜日、祝日 4,500円

ディナーbuffet 平日 5,000円 土・日曜日、祝日 5,500円

### ■お問い合わせ

レストラン総合案内 Tel.078-303-5207（10：00～17：30）

ご予約はホテル公式ホームページにて承ります。

※写真はイメージです。※表記料金には税金・サービス料が含まれています。



### ■神戸ポートピアホテルのSDGsの取り組みについて

神戸ポートピアホテルは、企業の社会的責任として地球環境の保全が人類共通の最重要課題の1つであることを認識し、持続可能な社会を目指して、あらゆる面で環境負荷の低減に配慮する「地球環境にやさしいホテル」を目指してまいります。

詳しくはこちら <https://www.portopia.co.jp/company/sdgs/>

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 川中 佑一

Tel.078-303-5223（直通） Fax.078-302-1137 E-mail pkikaku@portopia.co.jp