

2023年1月18日

京王プラザホテル ニュースリリース

廃棄されるグレープフルーツの皮までまるごと使って食品ロス削減！ バーテンダー考案のサステナブルカクテル

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）では、廃棄されるグレープフルーツの皮を活用したサステナブルカクテルを2月2日（木）よりメインバー＜ブリアン＞にて販売いたします。営業のなかでどうしても生じる廃棄食材を少しでも削減したいという思いから考案したカクテル「Revival Zero」。グレープフルーツを搾った後に残る皮をすべて使用し、食品ロス削減を目指したカクテルです。

グレープフルーツの皮に砂糖をもみ込み、皮に含まれる油や成分を抽出して作った、爽やかなグレープフルーツ香る天然のシロップに、中途半端に余ってしまったジュースを酒粕で発酵させて作った炭酸のジュースを合わせた「酒粕発酵オレオサッカラム」を材料の一つとして使用。ベースには岩手県の白樺の活性炭でろ過した南部美人クラフトウォッカを使用。お米由来の旨みとクリアな口当たりが特徴の国産のウォッカです。さらにミネラルなど栄養価の豊富なバーチウォーター（白樺の樹液）を合わせることで、相性とバランスの良いカクテルに仕上げました。最後にシロップを作る際に使用したグレープフルーツの皮をデコレーションに再利用。グレープフルーツをまるごと使用した爽やかな柑橘香とまろやかで優しい口あたりをお楽しみください。

バーテンダーをはじめスタッフ一人ひとりがSDGsに対する意識を持ち、積極的に取り組むことで、サステナブルな社会の実現につとめてまいります。

■サステナブルカクテル「Revival Zero」

南部美人 クラフトウォッカ

酒粕発酵オレオサッカラム

バーチウォーター

デコレーション：ドライグレープフルーツピール

場所：南館2階／メインバー＜ブリアン＞

価格：1杯2,000円（サービス料・税金込）

カクテルページ：

<https://www.keioplaza.co.jp/corporate/sdgs/cocktail.html>

公式YouTubeでカクテルのメイキング動画公開：<https://youtu.be/erSJZG3120U>



お問合せ・ご予約：（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

<社内での取り組み紹介>

オールデイダイニング＜樹林＞のコーヒーかすを再利用

手作り「コーヒーサシェ（消臭剤）」を従業員向けに配布

1日平均100杯以上のコーヒーを提供する＜樹林＞。膨大な量のコーヒー豆のかすをただ捨てるのではなく、再利用したいという思いから作られました。

コーヒーかすの乾燥から袋詰めまでをひとつひとつ手作りして、従業員に配布しました。身近なところでもSDGsに取り組み、サステナブルな社会を目指します。



<京王プラザホテルのSDGsに対する取り組み： <https://www.keioplaza.co.jp/corporate/sdgs/>>

基本理念である「生き生きとしたヒューマンスペース＝広場（プラザ）の創造」のもと、幅広いお客様が集い憩う広場（プラザ）として、国や人種を越えた出会いとふれあいの場でありたいという思いとともに、お客様に喜んでご利用いただくことという、本業の事業活動の充実化を通じて社会に貢献することを目途にバリアフリーやエコロジー対応への整備を進めております。業界に先駆けて行ってきたユニバーサルサービスの推進が評価され、2021年9月10日付にて観光庁が定める「観光施設における心のバリアフリー認定制度」に東京都では唯一認定されました。ホテルで働くスタッフ一人ひとりがSDGsに対する意識をもち取り組むことで「プラザ」を創造し、持続可能な社会の創造に貢献してまいります。

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・川嶋 慶子・濱谷 愛美・波多野 千恵子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp