

2022年5月10日

京王プラザホテル ニュースリリース

**おいしさそのまま、食品ロス削減！ホテルスタッフのアイデアから生まれた
“はじっこ” コペンハーゲナー 「The Edges of Kopenhagener」**

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）では、愛され続けるホテルメイドの逸品であるコペンハーゲナーの製造過程で生じる切れ端を使用した「The Edges of Kopenhagener」を販売開始いたしました。長年にわたりエコロジーをはじめとした様々な取り組みを実施している中で、“はじっこ” コペンハーゲナーの商品化はホテルで働くスタッフのアイデアから生まれました。焼き上がったものをひとつひとつ手作業でカットする製造工程の途中で生じる切れ端。形は整っていないけれど、トロツとはみ出たあんずジャムやほろりと崩れるクッキー生地は変わらない美味しさです。



開業時から受け継ぐ伝統の味として愛され続けるコペンハーゲナーは、当時製菓担当料理長のハルトムート・カイテルが、休業時代にデンマークで出会ったお菓子を原型に独自のアレンジを加え、ホテルオリジナルの北欧風焼き菓子として誕生させました。バターと蜂蜜、アーモンドをふんだんに使ってじっくり焼き上げたコペンハーゲナーは、表面はカリッと香ばしく、中はしっとりと濃厚な美味しさです。時代の移り変わりに合わせて新たな形でお届けするホテルメイドの逸品です。

京王プラザホテルは、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。

■ 「The Edges of Kopenhagener」 概要 [数量限定]

店舗/時間：本館2階/フードブティック<ポピンズ> 10:00～19:00（土日祝日9:30～）

販売価格：1袋900円（税込）

商品ページ：<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html#event04>

お問合せ・ご予約：(03) 3344-0111（代表）【レストラン予約】

ホテル公式 YouTube にて製造工程の動画を公開：<https://www.youtube.com/watch?v=ROMaheD1DRE>

※今後の新型コロナウイルス感染の状況により店舗の営業時間に変更となる場合がございます。

<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的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

