

福山オリエンタルホテルの朝食レストラン「モンローズ」が
FOOD MADE GOOD Japan Awards 2024にて大賞ファイナリストに選出。
昨年に引き続き、サステナビリティレーティング2つ星を獲得。



株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表：細羽雅之、以下サン・クレア）が経営する福山オリエンタルホテル（所在地：広島県福山市、支配人：松田優）内レストラン café rest montrose（チーフ：堀礼佳、以下モンローズ）はサステナブルなフードシステム構築を推進する一般社団法人サステナブル・レストラン協会（所在地：東京都渋谷区、代表理事：下田屋毅、以下：SRA ジャパン）が主催する「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2024（開催日：2024年11月18日）」にて、大賞ファイナリストに選出、さらに昨年に続き、同協会によるサステナビリティレーティングにおいて2つ星を獲得しました。（中国地方のレストランとしては唯一）

かねてより、持続可能な食の未来を考え、サステナブルアクションに取り組んできたモンローズ。「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2024」でこのような評価をいただけたことは大変光栄で誇らしく感じています。これからも絶えず学び、考え、地域と共に、自分たちらしいアクションをひとつひとつ遂行してまいります。

■ café rest montrose の評価ポイント

【食材調達の工夫】

- ・ 地元福山市内の農業者や畜産農家、養鶏場などから直接食材を調達している

地産と旬の農産物を使用することは、輸送コストと輸送に関わる環境影響を減らすことができます。モンローズでは福山市内の食材を積極的に使用。さらに、生産者と直接取引をすることで、規格外品も余すことなく購入し、フードロスを軽減することに寄与しています。

- ・ 無農薬・無化学肥料を用いた自然栽培の野菜を作る農家や動物や環境のことを考えている畜産農家、養鶏場から積極的に仕入れを行っている

自然農法やアニマルウェルフェアの食材を使うことで、土や水、空気などの環境改善につながり、持続可能な食の実現を目指します。

- ・お客様の健康を考え、調理済み食品や添加物を極力使用しない、手作りの料理の提供を行う

健康な食事は、医療費の軽減、仕事の効率化、健康寿命の延伸など充実した生活を送るためには欠かせません。

【フードロスの削減】

- ・食材の無駄をなくすため、料理にリメイクし提供、コンポストの活用を行う

有機・自然農法で作られた野菜には捨てるところがありません。栄養満点の皮やヘタなども使い切りフードロス削減に。また、どうしても使えない場合はコンポストで堆肥にし土に戻し循環し、焼却による CO2 削減に関与しています。

【地球環境への配慮】

- ・野菜を中心とした献立

野菜はカーボンフットプリントが低いため、気候変動や環境影響を減らすことができます。

※カーボンフットプリントとは商品・サービスのライフサイクルの各過程で排出された温室効果ガスを CO2 量に換算して表したものの

■ café rest montrose チーフ 堀礼佳 コメント



昨年に引き続き、モンローズの日々の取り組みが 2 つ星の評価をいただけて嬉しく思います。

これもひとえに、協力してくださる生産者のお力や美味しいと言って食べに来てくださるお客様、モンローズを支えてくださる皆さまのおかげです。

さらにサステナブルを勉強し、持続可能な食の未来に貢献できるレストランになれるよう、目の前のことからみんなで協力して取り組んでいくとともに、真摯に食と向き合い、できることを少しずつ広げていきたいです。

来年こそは 3 つ星がいただけるよう、今日から取り組んでまいります。

■ 「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2024」とは



サステナブル・レストラン協会（本部：英国）が推し進める、飲食店・ホスピタリティ業界のグローバルスタンダードの評価指標である、「FOOD MADE GOOD スタンダード」のレーティングにおいて高得点を獲得した SRA ジャパン加盟店の中から、審査員による審査会を経て、大賞と部門賞（調達・社会・環境）の受賞店舗が決まります。また、SRA のパートナーから授与される、特別賞（リサイクル、フェアトレード）を加えた、計 6 部門の受賞店舗が表彰されました。本アワードの目的は、SRA ジャパンに加盟するレストランが、創意工夫と努力によってサステナビリティを推進してきたことを称え、優れたリーダーシップや取り組みを行なった店舗を表彰するとともに、今後も継続的な変化を促すために、仲間とのつながりを築く機会としています。

■ café rest montrose について

montrose
café rest

「身土不二」をテーマに広島県福山市の地元の新鮮食材をふんだんに使用した手作りの朝食バイキングを提供しています。ビジネス、レジャーなど旅の目的を問わず、ご宿泊になるお客様が気持ちよくご出発いただくことを願い、身体の調子を整えるような栄養バランスを考えたメニューを月替わりで提供しています。

営業時間：6:30～9:30（ラストオーダー 9:15）

所在地：広島県福山市城見町 1-1-6 福山オリエンタルホテル 1 階

電話番号：084-927-0888（福山オリエンタルホテル）

■ 一般社団法人サステナブル・レストラン協会について



食のアカデミー賞と称される「世界のベストレストラン 50」でサステナブル・レストラン賞の評価も行う英国本部と連携し、格付けやキャンペーンを実施。サプライヤーやレストラン、消費者コミュニティの構築を通して、フードシステムの課題解決に取り組み、食の持続可能性を推進しています。

代表理事：下田屋毅

本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南 3 丁目 4-16 アイトリアノン 301

公式サイト：<https://foodmadegood.jp/>

■ 株式会社サン・クレアについて



瀬戸内を中心に“地域とつながる”宿泊施設を 6 棟展開しています。2020 年より四万十川源流の限界集落エリア「森の国 Valley」にて、宿泊事業を主とし、森林蘇生、土壌再生型農業、生きる力の教育など、地域を包括的にとらえた地域蘇生 (Re-generate) に取り組んでいます。若者や家族の移住が増え、農家や猟師の担い手不足の解消にも貢献しています。

“人は自然の一部である”と捉え、人や大地が持つ本来の力を信じ、あるがままに育む。わたしたちは原点に立ち返り、人の営みを再定義し、新しい時代にふさわしい事業を育ててまいります。

代表：細羽雅之

本社所在地：広島県福山市城見町 1-1-6

公式サイト：<https://sun-crea.biz/>

<本リリースに関するお問い合わせ先>

Tel : 084-927-0996 Mail : azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当 東（あずま）
