

press release

2021年3月18日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

報道関係者各位

所在地/横浜市西区北幸 1-3-23

総支配人/石原 哲也

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ SDGs 推進企画
食品リサイクルループ「ヤサイクル」×「横浜産の木のストロー」
神奈川県三浦産春キャベツを使ったオリジナルモクテル
「スプリング チャーム」4月1日(木) 販売開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、ヨコハマ・ウッドストロー・プロジェクトの取り組み主旨に賛同し、2020年3月より販売を開始した「横浜産の木のストロー」がセットになったオリジナルモクテル「ヒーリング フォレスト」に続き、ネーミングも新たに誕生した「スプリング チャーム」を2021年4月1日よりラウンジ「シーウインド」にて販売いたします。

今回の新作「スプリング チャーム」の構想には、「横浜産の木のストロー」の認知拡大を不変のテーマとし、更なるSDGsへの取り組みを推進すべく、モクテル自体の材料にもSDGs関連商品を使用することに拘りました。その食材こそが今まさに旬を迎える神奈川県三浦産の「春キャベツ」。今回使用の「春キャベツ」は、当ホテルが2008年に食品ロス削減に取り組むために導入した自立循環型食品リサイクルループ「ヤサイクル」により、ホテルから出る食品残さを再生処理にて肥料化し、それらを三浦半島にある契約農家へ提供、その農園で栽培・収穫された野菜です。

このモクテルは、ホテルバーテンダーがカクテル創作技術を競い合う大会において、見事優勝に輝いた経歴を持つ、トップバーテンダー前川 大輔(まえかわだいすけ)がレシピを考案いたしました。その研ぎ澄まされた感性と技術により、“春キャベツ”がもつ独自の優しい甘みを最大限に活かし、柚子はちみつ、フレッシュレモンをブレンド、そしてアセロラジュースとソーダでフロートし、すっきりとした味わいに仕上げました。更に、健康維持に最適なリンゴ酢を隠し味に用い、美味しさにヘルシーさが加わった身体にも嬉しいドリンクです。

春らしい色合いが心くすぐるサステナブルなモクテルを通じて、横浜ベイシェラトンはお客様とともに“人と環境に優しいホテル”を今後も目指してまいります。



食のリサイクルループから誕生した「春キャベツ」を使用したモクテル

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T 045 411 1111 F 045 411 1343

URL : www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings/ LINE ID : sheraton yokohama

【横浜ベイシェラトン 食品リサイクルループ「ヤサイクル」×「横浜産の木のストロー」オリジナルモクテル「スプリングチャーム」の概要】

- 販売場所： ラウンジ「シーウインド」／2F
- 期 間： 2021年4月1日（木）～ 2021年6月30日（水）
- 時 間： 10:00～19:00（LO.18:30）
- 販売料金： ￥1,500（税込み）



春らしい色合いの新テイスト



開放的なラウンジ「シーウインド」

【自立循環型食品リサイクルループ「ヤサイクル」】

横浜ベイシェラトンでは、株式会社ヤサイクル様が提唱する「自立循環型食品リサイクルループ＝ヤサイクル」を採用し、2008年より共同取り組みをしております。レストランや宴会場などから排出される食品残さを堆肥化し、契約農家へ提供、その農園で栽培された野菜を購入し、ホテル内の料理として提供する食品リサイクルループ「ヤサイクル」を実行しています。2018年には、横浜市内で食品廃棄物の発生抑制、再生利用及び啓発等の取り組みを行っている事業者へ贈られる「食の3Rから星活動賞」を受賞。食品廃棄ロス削減はもとより、地産地消にもつながる活動を推進しております。



自立循環型食品リサイクルループ「ヤサイクル」



ホテルシェフたちが契約農家を視察訪問



食品資源を再生処理した堆肥で育った三浦産の春キャベツ

【ヨコハマ・ウッドストロー・プロジェクト概要】

横浜市は「SDGs未来都市・横浜」の実現に向けて、「ヨコハマSDGsデザインセンター*（以下「デザインセンター」）」を中心に、市民・企業・大学等と連携し取組を進めています。その中で「デザインセンター」が中心となり、企業の発案・協力のもと、山梨県道志村内の横浜市が保有する水源林の間伐材を原材料とし、市内企業の特例子会社等で障がい者の方々が製作する横浜産の木のストロー「SDGsストロー・ヨコハマ」が完成しました。本ストローを、ヨコハマ・ウッドストロー・プロジェクトとして、市内をはじめとする飲食店・ホテル等へ、広く普及・拡大を進めることにより、温暖化対策や海洋プラスチックゼロエミッション、森林環境保全や天然資源の有効利用、あらゆる人の活躍、新たなビジネスモデル構築等を図り、SDGs未来都市・横浜が目指す、環境・経済・社会的課題の統合的解決を図る横浜型「大都市モデル」を実現する取組の1つです。

備考：

※記載の料金には、サービス料・税金が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※写真はイメージです。

【ラウンジ「シーウインド」マネージャー 前川 大輔（まえかわ だいすけ）】



2001年横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズへ入社。

バーテンダーとして、数々のコンペティションでタイトルを受賞。

ホテルバーテンダーがカクテル創作の技術を競い合う大会、HBA・JW&S社 共催 カクテルコンペティション スミノフウォッカ部門で優勝し、トップバーテンダーに輝く。現在では、横浜ベイシェラトンの次世代を担うバーテンダーの指導・育成にも力を入れ、数多くの大会入賞者を輩出している。

※HBA 社団法人日本ホテルパーメンズ協会

※JW&S社 ジャーディンワインズアンドスピリッツ株式会社

（現 MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社）

受賞歴

1999年 HBA・JW&S社 共催 カクテルコンペティション 最優秀技術者賞

2000年 第22回 HBA 創作カクテルコンペティション テクニカル賞

2003年 HBA・JW&S社 共催 カクテルコンペティション スミノフウォッカ部門優勝

2008年 第26回 HBA クラシック創作カクテルコンペティション テクニカル賞

【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~18:00)

URL：<https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/lounge-seawind>

【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス“New Normal Service”を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。
こちらも併せてご確認ください。

<https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/>

●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

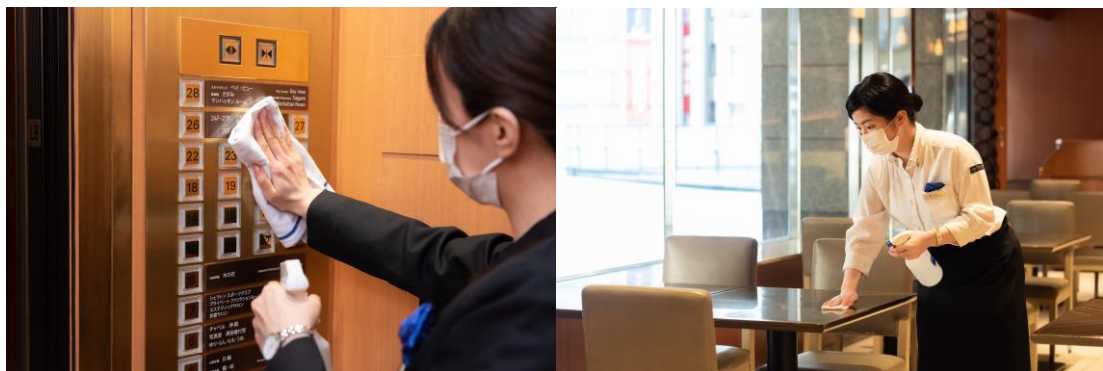
●ドリンク提供に関する対策

- ・ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し作業いたしております。
- ・グラス類は、衛生管理マニュアルに則り、管理を行っております。

- 当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温



館内施設における消毒・清掃の徹底



接触・飛沫感染予防に関する対策

シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンホテル&リゾートは、世界の70に及ぶ国と地域に展開する450軒以上のホテルで、ゲストが旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。詳細は www.sheraton.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter(@sheratonhotels)、Instagram(@sheratonhotels)でも情報を発信しております。シェラトンは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル (NASDAQ:MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、130カ国・地域に30のブランド、合わせて6,900軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM (マリオット ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook や Twitter (@MarriottIntl)、Instagram (@MarriottIntl)でも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) は、旅が世界中の人々を豊かにし、世界を豊かにする力を持っているという信念のもとに構築されたマリオット・インターナショナルの新たな会員プログラムです。2019年2月始動の Marriott Bonvoy は、「マリオットリワード」、「ザ・リッツ・カールトン・リワード」、「スターウッドプリファードゲスト (SPG)」に代わる旅行プログラムで、会員の皆様は、世界最大のホテルポートフォリオでポイントを獲得できるだけでなく、約12万に及ぶツアーやアドベンチャーなどの体験型プログラムを提供している「Marriott Bonvoy Moments (マリオット ボンヴォイ モーメンツ)」にて、飽くなき探求心や情熱を満たすことができます。Marriott Bonvoy 内で構成される5つのエリートティアでは、これまでよりステータスを獲得しやすくなっています。共通のポイントシステムで、より早くポイントを獲得でき、より簡単にポイント交換が可能で、アメリカン・エクスプレスと提携したクレジットカードをご利用いただくとより早くポイントを貯めることができます。会員の方が Marriott.com で直接予約いただくと、無料のWi-Fi接続や会員限定の特別料金をご利用いただけるほか、マリオットアプリでは、モバイルチェックイン&アウト、モバイルリクエスト、また一部のホテルではモバイルキーがご利用いただけます。Marriott.com では、パワフルな旅行プログラムのほか、30ブランドにおよぶホテルのご予約、限りなく用意された体験、そしてベストな宿泊料金をお届けいたします。Marriott Bonvoy の詳細については、MeetMarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダウンロードするには [こちら](#) にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagramでも随時情報発信しています。