



株式会社ホテルメトロポリタン高崎

規格外野菜や未利用魚、
地産食材の有効活用で
食品ロス削減を目指します。



高崎市

住所 高崎市八島町222
TEL 027-325-3311 (代表)
Mail mt-front@metropolitan.jp
URL https://takasaki.metropolitan.jp/
代表者 川又 正明
設立 1982年4月14日
資本金 3,000万円
従業員 100人



企業紹介

JR高崎駅直結でアクセス抜群。落ち着いた装飾に、機能性を追求しゾーニングされた客室。ご利用人数やご予算に応じて様々なパーティーシーンを演出する大小7つの宴会場。地産地消推進店として、群馬県の食材はもとより全国各地の食材を用いて食べる喜びをお届けするレストラン。ビジネスやレジャーの拠点としてゲストの皆さまにご満足いただけるよう、心を込めたくつろぎの空間とおもてなしの心でお迎えいたします。

経緯・背景

様々な理由で市場に並ぶことなく農場で廃棄されてしまう「規格外野菜」など独自の仕入れルートで農家より直接買い付けを行い、宴会料理に利用するなど、当ホテルは食を扱う事業者として食品ロス削減に力を入れていました。そんな折、鮮魚のECサイトを運営する企業より、水揚げされても需要が少なく市場に出回りづらい「未利用魚」の活用について相談を受け、北海道標津町産「エゾメバル」の試作メニューを作成することになりました。



エゾメバル・シイラ・メギス… 未利用魚の活用に光 学校や企業に啓発活動も

具体的な取組・成果

エゾメバルは大量に生息していることから、ホッケ漁の際によく網にかかるが、地元ではほとんど食べられない一方で、大消費地の札幌市内の市場はより近くの漁港から入荷できるため、標津のエゾメバルは水揚げされても流通していませんでした。当ホテルでは煮付けや南蛮漬け、ムニエルなどの試作を経て2022年7月より宴会メニューとして提供を始めております。同年8月に開催した開業40周年記念のバイキングイベント内でも未利用魚の紹介コーナーを設置し一般消費者へ実際に未利用魚を召し上がっていただいたり食品ロス削減のPRを行いました。現在はエゾメバルの他に北海道や新潟の漁港からシイラやメギスなどの未利用魚も仕入れメニュー展開をしています。

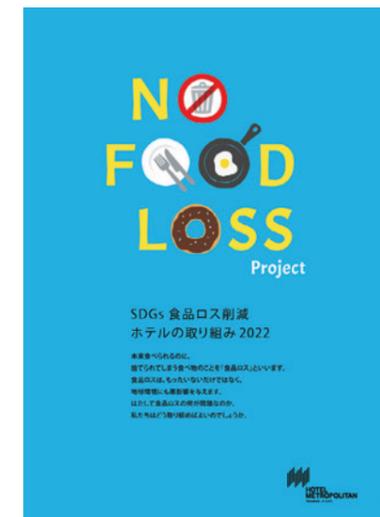


「エゾメバル」を利用したメニュー

食品ロス削減に絡めて世界共通の目標「SDGs」についてテーブルマナーを組み合わせる楽しく学べる「SDGs 食品ロス削減プログラム」プランを発売。学校や企業での研修などで利用いただくことでSDGsに対する啓蒙活動を行うかたわら、今後も独自の仕入れルートを通じて全国の漁港組合との関係を構築し未利用魚の提供や豊かな水産資源の紹介に努めてまいります。

当館を含めたグループホテル間では2018年より「食品ロス削減プロジェクト」を立ち上げ、食材の調達から食品提供までの一連のプロセスの中で、食品ロスの発生箇所を抽出し、解決策の検討を行い、生ごみの計量による削減効果の検証を行います。その他に、宴会時の食べ残しを減らす「3010運動」の実践、食材を余すことなく活用する「もったいないメニュー」の開発、さらには食べ残しの持ち帰り「mottECO (モッテコ)」を2022年4月から導入するなど、食品ロス削減の推進

や食にまつわる社会課題の解決に取り組んでいます。
また、環境活動への取組として2020年3月プラスチック製ストローの使用中止、素材の変更。2022年3月から特定プラスチック使用製品8品目を代替素材に切替え・廃止を行い、様々な環境負荷軽減活動を行いながら脱炭素社会・資源循環社会の実現を目指してまいります。



NO FOOD LOSS プロジェクトパンフレット

当社にとってのSDGsビジョン

「食」を扱う事業者として今後も食品ロス削減への取組を推進しながら様々な活動を通して、環境負荷を軽減し、安全・安心で人にやさしいホテル、従業員が働き続けたいと思えるホテルの実現を目指してまいります。地域の皆さま、お取引先など関係の皆さまと連携し、持続可能な社会づくりに貢献してまいります。

今後の展望と求めるパートナー像

群馬県内の飲食業界はもとより、一般消費者、自治体などに当ホテルの取組を紹介し食品ロス削減を推進してまいります。それに伴い、未利用魚や規格外野菜などの卸し、流通情報に詳しい企業様とお取引できればと思っています。