

農林水産省農村振興局長賞

表彰団体名 株式会社 ホテルキャッスル

代 表 者 本田 喜義

所 在 地 山形県山形市十日町

表彰理由

株式会社 ホテルキャッスルは、平成 13 年 6 月から、地産地消朝食バイキングや、地域食材による季節毎の各種イベントを開催し、地域食材の特徴を引き出し、それぞれの旬を演出したホテル経営は、顧客サービスの新機軸であり、異種業界の地産地消運動への参加として高く評価される。

県主催の事業「むらやま地域伝統料理教室」等に積極的に参加するとともに、地元 JA と連携し地域食材による創作料理を提供。

ホテルキャッスルは、山形市中心部に所在し、各種会議やイベントでも利用される都市型ホテル（客室数 159 室）である。代表の本田氏は、以前から地元食文化への貢献に関心があり、他施設との差別化と顧客満足度の向上のために業態変更を行うなかで、県産農産物の積極的な活用を行うべく地産地消朝食バイキングを平成 13 年度に導入した。また、同年おいしい山形推進機構村山地域地産地消推進本部の委員に選任されたこともあり、季節に応じたイベントの開催や地域の新しい食材の利用促進、さらには地元農協との連携強化などによる地産地消の一層の推進に取り組んでいる。また、おいしい山形推進機構村山地域地産地消推進本部（県村山総合支庁農業振興課事務局）の委員、県（おいしい山形推進機構等）主催の事業への積極的な参画など氏の果たすべき役割は大きい。

【中心として取り組んでいる活動】

- 地産地消朝食バイキング（平成 13 年 6 月から）
旬の食材の使用と、郷土料理の紹介を行うとともに、食材の生産地域や行事を掲載したオリジナルランチョンマットにより P R。
また、季節ごとの企画により、消費者へ旬の食材を使用した料理の提供を行い、地場農産物の旬の理解を促進。
- 季節ごとのイベント開催
「地産地消・山形初夏の FoodexParty（H17）」「桜花会席と県名産酒の饗宴（H15）」「むらやま新中国薬膳料理（H15）」など季節の食材の提供や地元食材を使用した加工品の展示・試食、新しい地域の食材であるダチョウ（朝日町）上海蟹（山辺町）を活用した新作料理の提供など。ダチョウ、上海蟹はイベント以外にも予約制による提供を実施。
- 県主催の事業への参画
「むらやま地域振興フォーラム」「むらやま地域伝統料理教室」を共催し、新しい地産地消メニューの開発や、ホテル旅館業への情報提供、伝統料理の継承を推進。
- 農協との連携の強化
「食の芸術祭」を主催し、地元 J A と連携しながら、郷土料理、県産ワイン、地域食材による創作料理などを広く提供。