



▲制作時に出るロス「使えないチーズケーキ」から作ったパン「シュクレフロマージュ」と「季節のパフェ」(テイクアウト用)。ホテルショップで販売中。



▲主水岬の先端に建ち、鳥羽湾を一望できるロケーションと伊勢志摩の幸を活かしたお料理が自慢のホテル。2024年3月で60周年を迎える。

＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- メインダイニング シーホースの朝食ブッフェにて、お客様に「食品ロス削減」にご協力いただくPOPを掲示
- ホテルで人気の「チーズケーキ」の使えない部分を活用して、パフェや、パンなど新しい商品としてホテルショップで販売
- 野菜の切れ端などをスープ等に活用

＜お客様/従業員の反応＞

- 食品ロスを減らす工夫をしようとする従業員が増えた。
- チーズケーキのブランド効果も重なってか、パフェやパンは売れ筋商品となっている。その他にも派生した商品がたくさん提案されるようになった。



＜その他/今後の取り組み＞

- 伊勢海老・貝殻等の食品残渣リサイクルの取り組み
夕食時にでる伊勢海老の殻や貝類の食品残渣をたい肥化し、再資源化。伊勢志摩でつくるブドウ畑の土壌づくりに活用いただき、そこでできたぶどうで作る伊勢志摩ワインをホテルで販売する という循環を目指して、テスト運用中

