



**HOTEL
METROPOLITAN**
SAITAMA-SHINTOSHIN JR-EAST



報道関係各位
ニュースリリース

2022年10月17日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン さいたま新都心

チーム Eat All 未来の調理業界を担う学生へ向け 食品ロス削減に取り組む調理現場見学&試食会の開催

ホテルメトロポリタン さいたま新都心（所在地／さいたま市中央区、総支配人／桃谷健志）は、さいたま市の食品ロス削減プロジェクト「チーム Eat All」に参画しております。この度、同じく「チーム Eat All」に参画している調理学校の学生を招き、「食品ロス削減に取り組む調理現場の見学&試食会」を開催する運びとなりました。学生に現場ではどのような取り組みがされているのか見て、料理長から話を聞き、実際に召し上がっていただくことで、食品ロス削減の取り組みへの理解を深めてもらい、未来の食品ロス削減活動の普及につながることを期待しております。



「チーム Eat All」とは

食品ロスの削減を推進するため、事業者とさいたま市でつくる「チーム」

食品ロスの削減に取り組む事業者、事業者組合、特定非営利活動法人等をチーム Eat All 参加事業者として登録し、その旨を宣言していただくことにより、市と参加事業者の皆様が協働して食品ロスの削減を一層推進していくことを目的としています。

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで
〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126 E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp

食品ロス削減に取り組む現場見学&試食会 概要

- 【開催日時】 «調理体験» 2022年10月24日(月) 16:30~18:30
 «試食» 翌日2022年10月25日(火) 9:00頃
- 【参加対象者】 「チーム Eat All」に参画している大宮スイーツ&カフェ専門学校の学生
- 【参加人数】 3名
- 【スケジュール】

1日目 10月24日	
16:30~18:30	・チーム Eat All のお話 ・カフェクロスヤードにて朝食ビュッフェの仕込みの様子を見学、調理体験。 実際に食品ロス削減メニューの調理を体験していただきます。 榎本料理長への質疑応答も承ります。
2日目 10月25日	
9:00頃	直営カフェ「カフェクロスヤード」で和洋織り交ぜた朝食ビュッフェをご用意します。 食品ロス削減対策メニューがどのように並んでいるのか、実際の味はどうか。 お客さまとしてご自由にお召し上がりいただき、確かめてください。

【調理体験内容】

- ・キッシュの焼成
- ・規格外野菜のできるレシピの実践
- ・人参のドレッシング
- ・ラスク焼成 など



ご利用のご案内

- 新型コロナウイルス感染状況などにより内容が変更になる場合がございます。
- 参加時には、検温、手指の消毒、マスク着用のご協力をお願いいたします。
- 発熱（37.5度以上）等の症状がある方や、体調のすぐれない方は参加をご遠慮いただいております。
- 撮影は可能ですが、周りへのご配慮をお願いいたします。
- 当日こちらで撮影した写真を、後日ポスターや広報物に使用させていただく場合がございます。

◎お問合せ（読者）:Tel. 048-851-1111 ホテルメトロポリタン さいたま新都心（運営管理）まで

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

本件に関するお問合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン さいたま新都心 広報担当 小林まで
〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心 11-1 TEL 048-851-1126 E-mail masashi-kobayashi@metropolitan.jp