

---

## 都ホテルズ&リゾート × ユーグレナ × SDGsの取組み “海の資源を守りながら未来へつなぐ” 想いをカタチに。 「多気サステナブルサーモン」メニューを提供

---

株式会社近鉄・都ホテルズと株式会社ユーグレナは、「志摩観光ホテル」「都ホテル 四日市」の2ホテルで、三重県多気町産の未利用資源と豊富な栄養価で注目を集める微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）を用いた多気ブランド飼料で養殖したサステナブルシーフード「多気サステナブルサーモン」を使用したメニューを、2022年3月1日（火）から3月31日（木）までの期間で提供します。

株式会社ユーグレナは「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」をフィロソフィーに掲げ、健康食品や化粧品などのヘルスケア事業やバイオ燃料事業を通じて、持続可能な循環型社会の実現を目指しています。一方、「志摩観光ホテル」は、海や陸の豊かな自然に恵まれた地元の食材をフランス料理の技法で完成させる「海の幸フランス料理」を中心に、料理を通して三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを伝え、資源を守り支える取組みを積極的に発信しています。このたびの企画は、両社の共通の想い「海の資源を守りながら未来へつなぐ」を形にした取組みです。

また、両社はブルーシーフードガイド「公式サステナビリティパートナー」に加盟し、未来を生きる子どもたちに健康な海を残すために、豊富でおいしく、地球にやさしいサステナブルシーフードを優先的に選ぶことに賛同しています。

詳細は別紙をご参照ください。



## ■実施概要

【期間】 2022年3月1日（火）～3月31日（木）

## 【開催ホテル】

## 志摩観光ホテル

【場所】 ザ ベイスイート ラウンジ

（ご宿泊のお客様専用ラウンジ）

【メニュー】 多気サステナブルサーモンの低温調理

伊勢茶や牛脂を使ったチュイル（焼き菓子）、セミドライにしたみかんのシロップ漬けを添えて。

ユーグレナ・クロレラに酒粕を合わせたソースとともに。

【時間】 17：30～19：30 カクテルタイム

【その他】 各日30食限定



## ◇志摩観光ホテル 総料理長・エグゼクティブフェロー 樋口 宏江

多気サステナブルサーモンのくせのない味わいを感じていただけるよう低温調理を施しました。飼料に含まれている地元の食材の伊勢茶やみかんを使い、サーモンの皮は歯ざわりよく焼き上げ食感のアクセントに加えました。様々な食材を組み合わせることで、「循環」をお皿の中に表現しました。

## 都ホテル 四日市

【場所】 中国料理 四川

【メニュー】 ミモザランチ（コースメニュー）

- ・多気サステナブルサーモンの中華風冷製
- ・ふかひれと卵のとろみスープ
- ・オリジナル イエローエビチリ
- ・とろとろ黒酢豚と貴ニラのソテー
- ・ご飯、ザーサイ
- ・サツマイモ甘露煮入り豆花と小菓子

【料金】 3,800円（サービス料・消費税を含む）

【時間】 11：30～14：00 ランチタイム



## ◇都ホテル 四日市 中国料理 四川 料理長・フェロー 楊 真典

多気サステナブルサーモンは、あっさりとしながらも旨味をしっかりと感じられます。今回のメニューは、薄い塩水でマリネし、もちもち感を持たせた中華風のお刺身に仕上げ、青山椒をベースにしたユーグレナとクロレラの鮮やかな緑のソースを合わせました。視覚と味覚でお楽しみください。

※写真はイメージです。

※多気サステナブルサーモンを使ったメニューは食材がなくなり次第、提供を終了とさせていただきます。

※食物アレルギーのお持ちのお客様は、予め係にお申し付けください。

## 【各ホテル窓口】

志摩観光ホテル 営業企画部

〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731 TEL: 0599-43-6660 FAX: 0599-43-5910

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima>

都ホテル 四日市 セールス & マーケティング部

〒510-0075 三重県四日市市安島 1-3-38 TEL: 059-355-2806 FAX: 059-352-4163

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaich>

※各施設の営業日や営業時間を変更する場合がございます。ご利用前にホームページをご確認ください。  
※お客様に安全で快適にご利用いただくために、新たな衛生・消毒基準として、Miyako Clean Guarantee「都クリーンギャランティ」を導入し、従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

## 【多気サステナブルサーモン（トラウト）】

生産地：三重県多気郡多気町、岐阜県大垣市

餌(多気ブランド飼料)：多気町産原料（ユーグレナ、松阪牛牛脂、酒粕、米ぬか、伊勢芋、伊勢茶、ミカン、次郎柿、アメリカザリガニ）を配合した低魚粉飼料

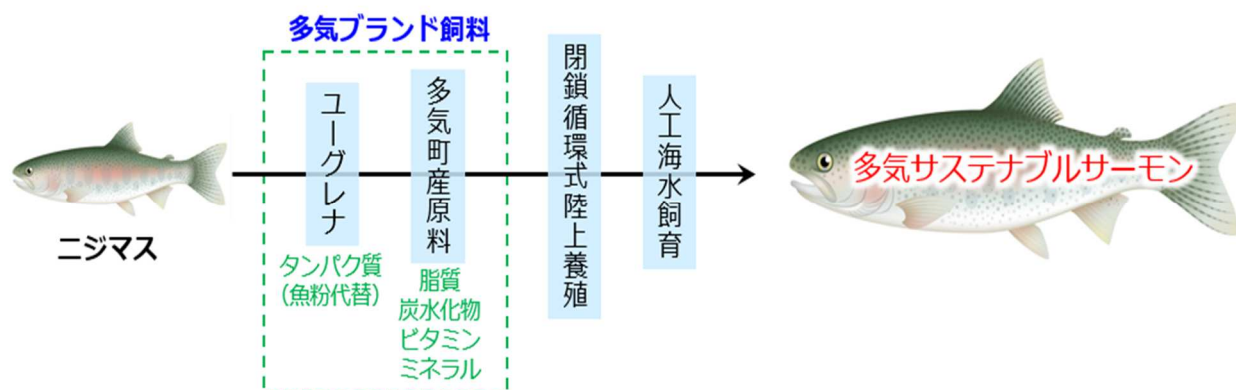
養殖方法：陸上養殖 閉鎖循環式（多気町）、地下水かけ流し式（石井養殖(岐阜県大垣市)）



多気ブランド飼料



多気サステナブルサーモン



多気サステナブルサーモンは、飼料の低魚粉化、多気町の未利用資源の活用、外来生物の有効利用、環境負荷を軽減した育成方法という観点でサステナブルといえます。

※ユーグレナ社リリース：<https://www.euglena.jp/news/20210831-2/>

## ■SDGsへの取組み

### 【ブルーシーフードガイド「公式サステナビリティパートナー」に加盟しています】

株式会社近鉄・都ホテルズとユーグレナ株式会社は、ブルーシーフードガイド「公式サステナビリティパートナー」に加盟しています。

ブルーシーフードガイドは、地球にやさしいサステナブル（持続可能）なシーフードのリストです。

ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいており、国連の持続可能な開発目標 SDGs の 14 番「海の豊かさを守ろう」に貢献するものです。

株式会社ユーグレナと都ホテルズ&リゾートは、ブルーシーフードガイド「公式サステナビリティパートナー」に加盟、未来を生きる子供たちに健康な海を残すために、豊富でおいしく、地球にやさしいサステナブルシーフードを優先的に選ぶことに賛同しています。



### 【株式会社近鉄・都ホテルズ】

近鉄グループサステナビリティ方針に基づき、事業活動における持続可能な開発目標の実現に向けて、「地域と連携した観光地と観光資源の魅力向上」「循環型社会への貢献」「安全で安心なサービスの提供」を重点課題として取り組んでいます。

観光地本来の姿や資源を持続的に保てるような環境や地域への貢献、食について様々な課題に事業活動を通じて向き合い、地産地消の取組み、グリーン購入、プラスチック製品使用の削減、食品ロス問題への取組み、LEDの推進、地域社会や産官学との連携、テクノロジーを活用した既存事業の自動化など、地域や世界へ価値を生み出す取組みを行っています。

### 【株式会社ユーグレナ】

2005年に世界で初めて微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）の食用屋外大量培養技術の確立に成功。微細藻類ユーグレナ、クロレラなどを活用した食品、化粧品等の開発・販売のほか、バイオ燃料の生産に向けた研究、遺伝子解析サービスの提供を行っています。また、2014年より行っている、バングラデシュの子どもたちに豊富な栄養素を持つユーグレナクッキーを届ける「ユーグレナ GENKI プログラム」の対象商品を、2019年4月より化粧品を含む全グループ商品に拡大。2012年12月東証マザーズに上場。2014年12月に東証一部市場変更。「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」をユーグレナ・フィロソフィーと定義し、事業を展開。<https://euglena.jp>