

レストラン・ウエディングなどの余剰食材を使用した、フードロス対策の特製弁当がワンコインで食べられる！

「“SDGs × STRINGS” ローストポーク弁当」販売

■販売開始日：2022年11月14日（月）～

■場所：ストリングスホテル 名古屋 1階「ニューヨークラウンジ」前

株式会社ベストブライダル（本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之）が運営する、ストリングスホテル 名古屋（所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7）にて、2022年11月14日（月）～「“SDGs × STRINGS” ローストポーク弁当」を販売開始いたします。※販売は、廃棄をやむを得ない食材余剰が出た日限定。また提供数量も日により異なる。

※新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に伴う社会情勢により、イベントの休止・内容変更等を実施する場合がございます。最新の情報に関しては、ホテル公式HP (<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>) をご確認ください。

※写真はイメージ



持続可能な開発目標（SDGs）への取り組みとして、主に館内2階buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて提供されている、「ローストポーク」や「十六穀米」を使用した特製弁当を販売。お客様の予約数によって、可能な限り食材仕入れをコントロールしているものの、やむを得ず余ってしまった廃棄しなければならない食材を使用。

その他、結婚披露宴などホテル内レストランで使用している「エディブルフラワー」や「スプラウト」を添え、華やかな見た目に仕立てました。「ローストポーク」は低温調理でしっとりとしており、表面は焼いてあるので香ばしさが特徴。ワンコイン（500円）で体験できるホテルの味を、存分にお楽しみください。

【商品名】“SDGs × STRINGS” ローストポーク弁当

【販売開始日】2022年11月14日（月）

【販売日】食材が余った日限定／販売数量は日により異なる／無くなり次第終了

【販売時間】17:00～19:00

【販売場所】1階「ニューヨークラウンジ」前

【料金】500円（消費税込）

【使用食材（使用場所）】ローストポーク（レストラン「シェフズ ライブ キッチン」ランチタイム）／十六穀米（レストラン「シェフズ ライブ キッチン」モーニングタイム）／レフォールソース（レストラン「シェフズ ライブ キッチン」モーニングタイム）／スプラウト&エディブルフラワー（結婚披露宴など）

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/13118.html>

【問い合わせ先】052-589-0787（レストラン代表）

◆◆本企画詳細・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川／岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp