

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルで 東京メトロの「とうきょうサラダ」提供開始

～地産地消をテーマに安全・安心、農薬不使用の野菜をお届けします～

東京メトロ
メトロ開発株式会社

東京メトロ（本社：東京都台東区 社長：奥 義光）とメトロ開発株式会社（本社：東京都中央区 社長：矢萩 秀一）は、共同運営している完全人工光型植物工場で栽培した野菜「とうきょうサラダ」をシェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（本社：千葉県浦安市 以下「シェラトン ホテル」）に納入することになり、2015年6月17日（水）からホテル内レストランでの提供を開始いたします。

これは、「とうきょうサラダ」を栽培している東西線西葛西駅～葛西駅間の高架下と舞浜を拠点とするシェラトン ホテルとのアクセスが良いことから、地産地消をテーマにお客様に新鮮で安心・安全な野菜を提供するという両社の思いが一致したことにより実現しました。

「とうきょうサラダ」は、農薬や土、虫が付着しておらず、袋を開けたら洗わずにそのまま食べることができる農薬不使用の葉物野菜であり、季節や気候の影響を受けずに高い品質の取れたて野菜を1年中安定して提供することが可能です。今後も飲食店様を中心に販売を行ってまいります。



シェラトン ホテル シェフコメント

ホテル自慢の鉄板焼、ブッフェ料理とともに、「とうきょうサラダ」の新鮮、採れたての味わいをお楽しみください。

「とうきょうサラダ」提供レストラン



オールデイ・ダイニング
「グランカフェ」



鉄板焼レストラン
「舞浜 Teppanyaki+」



総料理長 竹内 浩

シェラトン ホテル概要

所在地 : 千葉県浦安市舞浜 1-9
 交通アクセス : JR 京葉線・武蔵野線舞浜駅～
 ディズニーリゾートライン
 「ベイサイド・ステーション」下車、
 シャトルバスまたは徒歩1分。
 電話番号 : 047-355-5555 (ホテル代表)
 URL : <http://www.sheratontokyobay.co.jp>



「とうきょうサラダ」の特徴

安心・安全

農薬を使用していないため、安心してお召し上がり頂けます。

おいしく・食べやすい

えぐみやアクが少ないため、野菜が苦手な方でもおいしくお召し上がり頂けます。

品質・供給が安定

季節や気候の影響を受けないため、1年中安定した品質で野菜をご提供することが出来ます。

調理が簡単

人工光を利用した水耕栽培のため、調理の際に虫や土を取り除く必要がありません。

廃棄ロスが少量

菌の侵入を制限した環境下で栽培することから雑菌による野菜の傷みが少なく長期保存が可能なことや、外側の葉までキレイに使用できるため、廃棄ロスを少量に抑えることができます。