

2022年8月10日

プレスリリース

## 小田原市の農園と地産地消・フードロス削減へ向けたさらなる取り組み

お盆限定、「青みかん」を使用したウェルカムドリンクでお出迎え

箱根・芦ノ湖 はなをり（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人：宮崎 義雄）では、神奈川県小田原市の農園・あきさわ園（社長：秋澤 史隆）と協力し、地元農作物生産者と旅館でできる環境づくりの第一歩として、地元生産物の魅力発信をはじめ、地産地消とフードロス削減に向けた取り組みを行ってまいります。

当館では、これまでも仕入れ過多により廃棄せざるを得ない食材を少しでも減らすため、食品ロスの計測による可視化や、果物を皮ごと使ったフレーバーウォーターの提供、料理の盛りすぎや食べ残しの改善に向けて、buffetダイニングでの啓もう活動を行うなど、さまざまな取り組みを推進してまいりました。このたび、地元・小田原市の農園「あきさわ園」のご理解とご協力を得て、摘果し廃棄予定だった農作物を仕入れ、ウェルカムドリンクや加工品としてお客さまに提供・販売します。2022年8月のお盆期間（8月11日～8月15日）限定で、「青みかん」を使用したおもてなしをいたします。

### お盆期間限定！旬の「青みかん」を使ったおもてなし

この「旬の青みかん」を使用したウェルカムドリンクは、スライスした青みかんにミントを加えたすっきりとした味わいのフレーバーウォーターや果汁を加えた青みかんサワーをご用意します。大浴場では、青みかんのかわり湯が登場し、さわやかな香りに包まれながら芦ノ湖や木々など自然をお楽しみいただけます。青みかんの魅力を一人でも多くの方に味わっていただくことで、さらなる価値の向上に繋がっていければという思いから取り組みをスタートしました。



旬の青みかん

### 地域と共に、フードロス削減に取り組む

毎年9月下旬から収穫期を迎えるみかんは、5月頃から木に花が咲き、その花を間引くことから出荷物の選定が始まります。7月中旬から下旬には小粒の実がなり、収穫を迎える前に、健康な成長を促す目的で一部「摘果」を行います。5月に花を咲かせてから、最終的にみかんとして収穫されるまでに、その数は100分の1にまで減少しますが、成長段階にあっても有効活用し、「間引かれたもの」ではなく「青みかん」として流通しています。



青みかん

地域と共に、地域を大切にすることははなをりの想いを新たな価値として具現化し、お客さまにも体験をもってこの取り組みをご理解いただくことで、地域全体のフードロス削減を図ります。また、地域の旬の果物を季節ごとに取り入れることで、旬を理解する食育や地産地消にも繋がっていきます。

■夏にぴったりなウェルカムドリンク

名称：青みかんとミントのフレーバーウォーター、青みかんサワー

※青みかんサワーは20歳以上の方のみのご提供となります。

期間：2022年8月11日（木）～8月15日（月）

時間：14時30分～17時00分

場所：ロビー



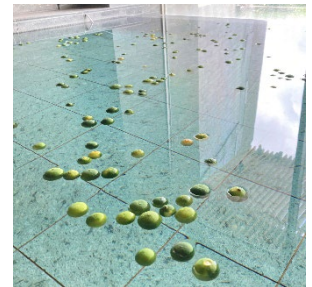
■香りを楽しむ「青みかんのかわり湯」

名称：青みかんのかわり湯

期間：2022年8月11日（木）～8月15日（月）

時間：15時00分～24時00分、翌朝5時00分～10時00分

場所：大浴場



※仕入れ状況によっては、ご提供ができない場合もございます。ご了承ください。

また、青みかんのほか、今後も継続的に季節に応じた果物をウェルカムドリンクやブッフェダイニングでのドリンクに使用していく予定です。地域の旬の果物を季節ごとに取り入れることで、旬を理解する食育や地産地消に貢献します。

春：湘南ゴールド・キウイ

夏：梅・ブルーベリー・青みかん

秋冬：みかん・レモン など



キウイの摘果



湘南ゴールド

その他、甘みが強くジューシーな味わいが魅力の下中玉ねぎを使ったドレッシング、湘南ゴールドの皮までまるごと使用したジェラートなど、旅の思い出やお土産としてもご活用いただけるアイテムを販売します。摘果して活用法がなかったものや、収穫後消費しきれないものを加工品に形を変え、季節に関わらずお楽しみいただけます。

現在企画中のため商品の販売に関しては、公式ウェブサイト（<https://hanaori.jp/ashinoko/>）でお知らせします。

## 生産者の声を「はなをり」の取り組みを通して発信

神奈川県小田原市にて300年以上つづく歴史ある農園・あきさわ園では、「未来の子ども達が夢と希望を持てる環境を創る」という理念に基づき、日常見かける野菜や果物が収穫されるまでのバックグラウンドを知ること、「食材の価値を学んでほしい」との思いを広める取り組みをされています。農作物の植え付けや収穫などができる里山体験や、農業大学の学生・一般企業に向けた農業研修、県内外のマルシェへの出店、企業とコラボレーションした商品開発など、新たな需要を掘り起こす活動は多岐にわたります。農園では「未来の子ども達」に向けた持続可能な農業をテーマに、農薬の使用を極力避け、有機物肥料を積極的に使用することで、農作物の「命」を尊み、商品として出荷できないものも本来の美味しさを損なわない加工食品や加工品にし、できる限り無駄なく市場へ送り出しています。

「はなをり」ではこの試みと理念に共感し、食べ物を食べて終わり・旅行は泊って終わりではない、未来に繋がるサステナブル社会実現への活動に取り組み続けてまいります。使用する農作物の魅力を伝えるポスターを掲示するほか、公式 Instagram ( [https://www.instagram.com/ashinoko\\_hanaori](https://www.instagram.com/ashinoko_hanaori) ) でも発信を行ってまいります。

### 「地域共創プロジェクト」について：

オリックスグループが運営する旅館・ホテル、水族館、研修施設の計21施設、11地域において、地域の企業や自治体との連携やオリックスグループのリソースを活用して、新たな観光資源の発掘・創出を行うプロジェクトです。地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により、「訪れるお客さま」「地域」「当社施設」にとっての好循環を促すことを目指しています。

[https://www.orix-realestate.co.jp/news/2021/05/release\\_002039.html](https://www.orix-realestate.co.jp/news/2021/05/release_002039.html)

### はなをり について：

はなをりは、自然と会話に花が咲き、笑顔があふれ、その瞬間瞬間が思い出となる滞在をお届けするアップスケール温泉リゾート。箱根・芦ノ湖の目の前に広がる水盤テラスが印象的な「箱根・芦ノ湖 はなをり」が第一号として、誕生しました。はなをりを象徴する空間や心華やぐビュッフェ、自慢のお風呂。心満ち溢れる色鮮やかなひとときをお届けするのが、「花咲くはなをり」。

### ORIX HOTELS & RESORTS (オリックス ホテルズ&リゾート) について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、とっていただける場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は別府まで、4ブランドにて13の旅館・ホテルを展開し、2022年秋には、新ホテルブランドである CROSS Life (クロスライフ) を開業予定です。

また、ORIX HOTELS & RESORTS では、クレンリネスポリシー (『With COVID-19』下における運営・サービス指針) のもと、すべてのお客さまに、安心・安全にご利用いただけるよう、サービスの提供に努めてまいります。詳細は、[こちら](#)をご覧ください。

ブランドシリーズ：旅館…佳久、はなをり、旅館コレクション、ホテル…CROSS HOTEL、CROSS Life

単館シリーズ：別府温泉 杉乃井ホテル、ホテル ユニバーサル ポート、ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ、ホテル ミクラス

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/orix\\_hotels\\_and\\_resorts/](https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/)

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS

箱根・芦ノ湖 はなをり

広報担当/サステナビリティ推進・地域共創担当

谷本 栞 (shiori\_tanimoto@hanaori.jp)

Tel: 0460-83-8739

広報担当

渡辺 浩志 (hiroshi\_watanabe@hanaori.jp)