



プレスリリース

2024年2月27日

耳まで美味しい！食べやすい！

フードロス削減にも貢献するベラヴィスタサンドを販売中！

フルーツパーク富士屋ホテル

フルーツパーク富士屋ホテル（山梨県山梨市江曾原 1388／取締役 総支配人 田淵 幸弘）では、耳まで柔らかい食パンを使用したベラヴィスタサンドを販売中です。この商品は、甲府市の老舗「丸十山梨製パン」との共同開発によって誕生した“耳まで柔らかい食パン”を使用しています。この食パンは、低温で時間をかけて焼くことにより耳まで柔らかく風味豊かな食感が特長です。従来のクラブハウスサンドでは食パンの耳部分を切り落としていましたが、パンの耳が柔らかく美味しく食べられるためそのまま使用でき、これまで捨てられていたパンの耳部分のフードロスを削減することにつながります。フルーツパーク富士屋ホテル フルーツカフェ ベラヴィスタにてぜひご賞味ください。



フードロス削減にも貢献するベラヴィスタサンドを販売中 概要

- 【商品名】 フードロス削減に貢献する「ベラヴィスタサンド」
- 【目的】 耳部分も使用し年間 30 kg以上のフードロスを削減
- 【内容】 耳まで食べやすい食パンを使用・パンは柔らかい食感と風味豊かな味わい・ボリューム満点の具材
- 【料金】 2,000 円（税サ込）
- 【発売日】 2024年2月3日(土)より販売開始
- 【提供場所】 フルーツパーク富士屋ホテル内 フルーツカフェ ベラヴィスタ
- 【提供時間】 10:30～16:30（ラストオーダー）

食パンのフードロス削減への貢献

当ホテルでは、クラブハウスサンドに使用する食パン一食当たりのフードロスは約 30g でした。年間 1,000 食提供した場合、年間 30kg のパンを廃棄していることとなります。この廃棄分の削減に着目しました。

丸十山梨製パンについて

1921(大正 10)年創業、100 年以上の歴史を持つ甲府市の老舗パン店。伝統的な製法と素材にこだわったパン作りで、地元の人々に愛され続けています。フルーツパーク富士屋ホテルでは、今回販売したクラブハウスサンドをはじめ、今後もフードロス削減に貢献できるメニューを積極的に開発していく予定です。

12 つくる責任
つかう責任



本件に関する報道各位からのお問い合わせは

フルーツパーク富士屋ホテル

担当/ 営業課 青柳 博之

TEL:0553-22-8811 FAX:0553-22-3988

〒405-0043 山梨県山梨市江曾原1388 笛吹川フルーツ公園内

<https://www.fruitpark.jp/>

