

2023年(令和5年)9月12日

食品ロス削減を目指す SDGs プロジェクト  
「もったいないバナナ」に賛同して開発したスイーツ

ル バトン ビー  
**Le Bâton B**

9月25日(月)発売

ホテルショップ「ガルガンチュワ」



商品に込めた想いやストーリーを受けつなぐ「Bâton (バトン)」となり、  
贈る相手と一緒に SDGs を考える“きっかけ”になることを願い名付けた

ル バトン ビー  
「Le Bâton B」

株式会社帝国ホテルは、食品ロス削減推進の一環として、株式会社ドール「もったいないバナナプロジェクト」の素材を使用したスイーツ「<sup>ル バトン ビー</sup>Le Baton B」を、帝国ホテル 東京のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、国連でSDGsが採択された9月25日に合わせて発売いたします。



帝国ホテルでは、2030年のSDGs達成に貢献できるよう、サステナビリティに関する課題解決にむけてさまざまな取り組みを行っています。

これまで、フェアトレードチョコレートを使用した「フィナンシェ」や、料理として提供することのない野菜の皮などを使用した「サステナブルソルト」、サンドイッチの耳の廃棄を削減するために開発した耳まで白くて新食感の食パン「<sup>ウィー ブレッド</sup>W・E Bread」などを通じ、食品ロスの削減や啓発活動をお客さまとともに実践するという取り組みを行っています。また、本年3月には取引先とともにサプライチェーン全体で人権や環境に配慮した調達活動を推進すべく、「帝国ホテルグループ サステナビリティ調達方針」を公表し、運用を開始しています。

この度発売する「<sup>ル バトン ビー</sup>Le Baton B」は、食品ロス削減の課題をサプライチェーンの中で解決していく試みとして、取引先である株式会社ドールが廃棄バナナの削減に取り組む「もったいないバナナプロジェクト」に賛同し、東京料理長の杉本 雄が開発いたしました。“廃棄するにはもったいないバナナ”で生産者や流通、そして製造者である帝国ホテルが連携することで、当社のサステナビリティ調達方針の実践だけでなく、サーキュラーエコノミーの実現に繋がると考えています。

## もったいないバナナプロジェクト

<https://dolesunshine.com/lp/jp/mottainaibanana/>

株式会社ドールが2020年に打ち出したSDGs実現に向けた目標「ドールプロミス」の“フルーツ埋め立て廃棄を2025年までにゼロにする”目標達成のための取り組みの一環。通常商品と同じ品質で美味しく食べられるにも関わらず、皮に傷がついてしまったり、熟しすぎてしまい規格外として一般の方に販売できなくなってしまった廃棄バナナを活用し、食品ロス削減を目指しています。



「<sup>ル バトン ビー</sup>Le Baton B」では、このプロジェクトから生まれた「冷凍ハイランドバナナスライス」をテリーヌの中に、「グリーンバナナパウダー」をクッキー生地に使用しています。

## □ 「Le Bâton B」

カカオの風味やバナナの酸味など、素材の味を生かすため糖분을極力抑え、軽くなめらかに仕上げたチョコレートテリーヌです。バナナスライスを中心に入れ、テリーヌの上下をクッキー生地ではさみ、端正でスタイリッシュな見た目に仕上げつつ、食べやすい形状に仕上げました。

クッキー生地には、難消化性でんぷん（レジスタントスターチ\*）だけでなく、カリウムやマグネシウム等のミネラルも豊富なグリーンバナナパウダーを使用しました。また、整腸などさまざまな効果があると言われる米ぬかパウダーを加え、グルテンフリーかつ軽い食感に仕上げています。

\*レジスタントスターチ：体内で消化されないでんぷんのこと。小腸で消化されず大腸まで届き、さまざまな健康効果が報告されている。

価 格 : 4,000 円（消費税込）  
サ イ ズ : 約 17.5cm×約 4.5 cm×約 4.5 cm  
発 売 日 : 9 月 25 日（月）  
販 売 場 所 : 帝国ホテルプラザ 東京 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」内  
「Pâtisserie GARGANTUA（パティスリー ガルガンチュワ）」  
営 業 時 間 : 10：00～19：00

※毎週金曜日に数量限定で入荷、各回なくなり次第終了となります。

お問い合わせ： ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086（直通）  
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/>



## 【開発に込めた想い】 第14代東京料理長 杉本 雄

帝国ホテルでは「おいしく社会を変える」をテーマに“食を通じた社会貢献”に挑戦しています。サンドイッチのパンの耳の廃棄をなくすため、耳まで美味しくお召し上がりいただけるよう開発した食パン「W・E Bread<sup>ウィーフレッド</sup>」や、野菜や果物の皮などを活用した「サステナブルソルト」など、廃棄を極力出さないサーキュラー・エコノミーを意識したレシピ開発に取り組んでまいりました。

今回発売する「Le Bâton B<sup>ルバトンビー</sup>」は、フェアトレードチョコレートを使用した「フィナンシェ」に続く、SDGsを意識したスイーツの第2弾です。

この商品は“もったいないバナナ”を使用し、帝国ホテルが掲げてきた「ラグジュアリーとサステナビリティの両立」を体現する商品を作りたいという想いから開発しました。美味しさはもちろん、食事制限をお持ちの方なども含め、より多くの方に食べていただけるよう、グルテンフリーに仕上げています。

帝国ホテルから購入してくださったお客さまへ、そして、受け取られたお客さまへ。この商品が「Bâton (バトン)」となり、商品に込めた想いやストーリーが受けつながら、贈るお相手と一緒にSDGsを考える”きっかけ”になってほしいという願いを込めて、「Le Bâton B<sup>ルバトンビー</sup>」と名付けました。



### <帝国ホテルのサステナビリティへの取り組み（抜粋）>

持続可能で責任ある調達	取引先の皆さまとともに、サステナブルで責任ある調達を推進するため、「帝国ホテルグループ サステナビリティ調達方針」を策定 <a href="https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/sustainability_policy_2023.pdf">https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/sustainability_policy_2023.pdf</a>
サーキュラーエコノミー 実現に向けた商品開発	耳まで白くて新食感のサンドイッチ用食パン「W・E Bread <sup>ウィーフレッド</sup> 」を開発 <a href="https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/new_sandwich.pdf">https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/new_sandwich.pdf</a>
食品ロス削減に貢献する アップサイクル商品	「食材を余すところなく使用する」フランス料理の考え方から誕生した、野菜や果物の皮などを活用したフレーバーソルト「サステナブルソルト」 <a href="https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/sustainable_salt.pdf">https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/sustainable_salt.pdf</a>
フェアトレードチョコレート を使用したスイーツ	道徳と経済の両方を目指した初代会長・渋沢栄一に感銘を受け、途上国での生活向上に貢献したいという想いからフェアトレードチョコレートを採用した「フィナンシェ」 <a href="https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/category/le_financier.html">https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/category/le_financier.html</a>