

2022年10月12日

レンブラントホテル海老名

手作り竹箸で和食を食べるテーブルマナープラン

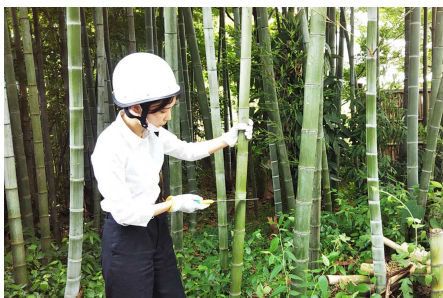
食を通して環境問題を学ぶ。団体向け SDGs 体験プラン

レンブラントホテル海老名（所在地：神奈川県海老名市中央、総支配人：田川祐介）は、「手作り竹箸で和食を食べるテーブルマナープラン」を2022年10月より販売開始いたしました。

本プランでは、世界中で問題となっている森林伐採と竹を使用するメリットなどを講座で学んだ後、当ホテル日本庭園の竹を使用し、竹割りから箸作りまでを体験します。その後、手作りの竹箸で、環境に配慮した素材を用いた会席料理を食べながら和食のテーブルマナーを学びます。

ご提供するお料理は肉魚不使用、ベジタリアン対応メニューです。米を主食とし、一汁三菜を基本とした日本の食事は地球環境への負担が少なく、エコな食文化として注目されています。また、食材一つひとつを大切に考え、無駄なく使い尽くす和食の工夫は、食品ロス削減にもつながります。

座学、体験、食事を通して、持続可能な未来を創るためにできることを、ともに考え学ぶ時間をご提供いたします。料金は、お一人様 10,000円（税・サービス料込）。企業の研修や、学校の課外活動などにご利用ください。

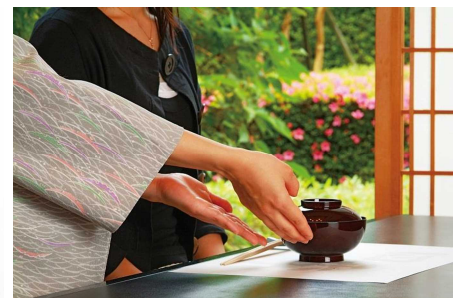


日本庭園の竹林と間伐の様子

（本イベントでは間伐は行いません）



竹箸完成イメージ



テーブルマナーイメージ

【お客様からのお問い合わせ先】

レンブラントホテル海老名 営業部セールス課 TEL. 046-235-9815（10:00～18:00）