

報道関係者各位

2022 年 1 月 31 日
株式会社 奈良ホテル

**SDGs 推進の取り組み 地産地消とサステナブルを堪能
地球の未来につながる“エシカル消費”体験イベント
「Nara フレンチとサステナブルワイン」の開催について**

開催日時：2023 年 2 月 18 日（土） 18:00 ～

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町 1096、代表取締役社長：原田 隆太）は、2023 年 2 月 18 日（土）に、エシカル消費体験イベント「Nara フレンチとサステナブルワイン」を開催いたします。

エシカル消費とは、人や社会、地球環境、地域のことを考慮してつくられたモノを選んで消費することです。「どのような取り組みが SDGs に繋がるのだろう」と思っただけひ参加していただきたい今回のイベント。

1 つめのエシカル消費は“地産地消”。地元の食材を調達することで運搬に関わるエネルギー・CO2 の削減に貢献できます。Nara フレンチは、その名の通り、奈良の豊かな風土で育った食材を取り入れアレンジするイベント限定のフレンチフルコース。メイン料理はもちろんのこと、前菜からデザートに至るまで地元生産者の想いに心を寄せ、一品一品丁寧に監修いたしました。

2 つめのエシカル消費は“サステナブルワイン”。環境や社会に配慮し、自然環境や人々の生活を出来るだけ保全する「持続可能な」取り組みを実践しながら生産されたワインです。今回は循環農業や社会貢献活動を行っている 3 つのワイナリーから、個性豊かな 3 種のワインをセレクトし、Nara フレンチとのペアリングをお楽しみいただきます。

その他、土に還る素材から作られた紙の器やバナナペーパーで作るメニューなど、エシカルなアイテムも登場いたします。

私たちが生きていくうえで、欠かすことのできない消費。このイベントを通じて、実は選択次第で簡単にできる地球の未来につながる“エシカル消費”を体験してください。



※写真はイメージです

■ “エシカル消費” 体験イベント 「Nara フレンチとサステナブルワイン」 概要

日 時：2023 年 2 月 18 日（土） 18:00 ～

場 所：奈良ホテル宴会場

料 金：15,000 円（Nara フレンチとサステナブルワイン）

※表示価格はサービス料（10%）と税金が含まれています。

ご予約：WEB 予約 または TEL.0742-24-3033（宴会セールス課 10:00 ～ 18:00）

奈良食材を使った限定ディナー "Nara フレンチ"

- ・お食事前のお楽しみ
- ・ヤマトポークのパテアンクルート
- ・奈良の野菜のスープ
- ・コンフィにした大和肉鶏 サラダを添えて
- ・大和茶のグラニテ
- ・大和牛のローストビーフ
- ・奈良県産いちごのデザート
- ・パン
- ・コーヒー

※仕入れの状況によりメニュー内容や産地等が変更になる場合があります。

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 12 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。



■ このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL:0742-24-1151 FAX：0742-24-0255

担当 小林・津川・山本 E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町 1096

TEL: 0742-26-3300 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>