



Sheraton

2015年7月30日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
—横浜ホームメイドスムージーで、横浜野菜生活の新提案—
アサイーベリースムージー ヨコハマベイシェラトン
『Açaí berry smoothie by Yokohama Bay Sheraton』が登場
横浜西口夏まつりで、地産地消のオリジナルスムージーを200杯限定販売！

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、2015年8月1日（土）・2日（日）に開催される「横浜西口夏まつり」で、横浜産の材料を使用したオリジナルスムージー「Açaí berry smoothie by Yokohama Bay Sheraton」を各日100杯（計200杯）、限定販売いたします。

本商品は、横浜産の食材を使用したスムージーを広めることで、横浜産の食材を健康的に美味しくいただき、つくる人も暮らす人も楽しめる新しい横浜野菜生活を提案する“Yokohama Homemade Smoothie”*に賛同して開発したオリジナルメニューです。当ホテルの洋食料理長：赤見雅宣（あかみ まさのぶ）の監修の下、横浜市都筑区マルイファームさんのブルーベリー、横浜市港北区の小山晃一さんの小松菜を用い、アサイーベリーとバナナ、100%自然の甘味のメープルシロップで味を引き締めた、程よい甘さのスムージーに仕上げました。

『Açaí berry smoothie by Yokohama Bay Sheraton』概要

- 販売期間：2015年8月1日（土）11:00～20:00
8月2日（日）12:00～20:00
- 会場：横浜西口夏まつり 会場（横浜西口パルナード通り）
- 料金：¥500（消費税込）
- 数量：各日100杯（計200杯）
- レシピ：バナナ+小松菜（横浜市港北区産）
+ブルーベリー（横浜市都筑区産）
+アサイーベリー+メープルシロップ
+ミネラルウォーター



*Yokohama Homemade Smoothie とは・・・。

「Yokohama Homemade Smoothie」は、横浜市環境創造局が地産地消の推進を目的に育成・支援している“はまふうどコンシェルジュ”1期生の椿直樹さんが代表を務め、スムージーを通して横浜に暮らす人と一緒に、横浜で収穫された素材を使用して「美味しい」をつくるプロジェクトです。横浜はまちと農地の距離が近く、地元の恵みを地元で楽しむことができる日本でも有数の地恵地楽が出来るまち。このまちで暮らす人が、健康的に、元気になることは、まちが元気になることにつながると考え、美味しいスムージーでつくる人も、暮らす人も楽しめる新しい横浜野菜生活を提案しています。

（「はまふうど」は、横浜の“浜”と、“フード（食べ物）”と“風土”を合わせた造語で、横浜の「食」「食卓」と「農地や農業、農産物」をつなぐことを意味しています。）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 t-045 411 1111 f-045 411 1343

URL: <http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB: <https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

シェラトン ホテル&リゾートについて

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト（SPG®）プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は www.sheraton.com をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では@sheratonhotels、フェイスブックは facebook.com/Sheraton で確認できます。