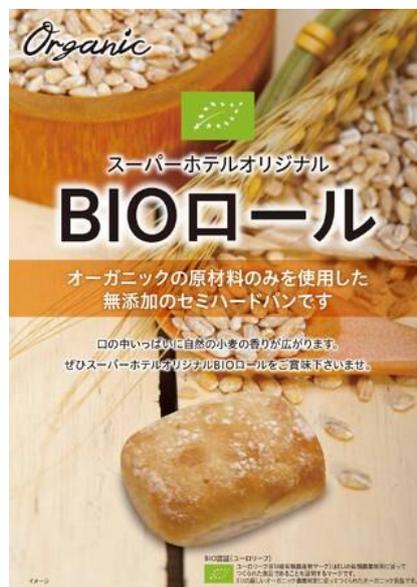


2023年4月21日

全国ホテルチェーン「スーパーホテル」が
オーガニック原料のオリジナルパン「**BIOロール**」を提供開始
～5月1日より朝食ビュッフェにて順次提供開始予定～



「Natural, Organic, Smart」をコンセプトとし、地球にも人にも優しいホテルを目指して全国 172 店舗を展開する株式会社スーパーホテル(代表取締役:山本健策、本社:大阪府大阪市西区西本町 1-7-7)は、冷凍パン・冷凍スイーツを開発・販売する株式会社アナナスジャパン(代表取締役:玉岡剛、本社:東京都渋谷区神宮前 6-31-15)と共同で、オーガニック原料のみを使用したオリジナルパン「**BIOロール**」を開発いたしました。

朝食ビュッフェにて焼きたてパンの提供を行っている店舗を中心に、2023年5月1日(月)より順次提供を開始いたします。

■開発の背景

昨今、社会全体で健康や環境問題への意識が高まっており、人々のオーガニックやヴィーガンへの関心やニーズも増加しています。

健康と環境に配慮したライフスタイルを提案しているスーパーホテルは、そうした社会の

ニーズを捉え、オーガニックの野菜を使用したサラダをはじめとした、生物多様性や環境に配慮した有機食材を朝食メニューとして積極的に取り入れてきました。

そうした取り組みの一環として、この度オーガニック原材料のみを使用したオリジナルパン「BIO ロール」の提供が新たに開始となります。

本商品の企画・開発を手掛けたアナナスジャパンは、ヨーロッパや国内の冷凍パン・冷凍スイーツを開発・販売しており、「健康朝食」・「オーガニック」をキーワードにスーパーホテル側のニーズを汲み取り、共同での商品開発を実現しました。

開発過程では、ヨーロッパの製造メーカーへ原材料から要望を提示し、サンプルの試作を重ね、約2年の歳月をかけて、両社のこだわりが込められた「BIO ロール」が完成いたしました。

■「BIO ロール」の特徴

BIO 認証を受けた有機農法による原材料で製造され、ヨーロッパの厳しい基準をクリアした証の「ユーロリーフマーク」が付いた、無添加のロールパンです。

アレルギーは小麦のみで、動物性の原材料を使用していないため、ヴィーガンの方でもお召し上がりいただけます。

2022年7月にスーパーホテル横浜・関内にてトライアル提供を実施したところ、想定の3倍以上の消費ペースとなり、大変高評価をいただきました。

お客様アンケートでの感想には「口の中に小麦本来の香りが広がり、美味しい」「素材本来の味わい」「子供が食べても安心」という声が寄せられました。

今後、全国の店舗にて提供を期待する声から実現した商品です。

導入形式：宿泊プランに含まれる無料朝食ビュッフェにて提供（※一部、朝食有料店舗あり）

導入開始日：2023年5月1日（月）から順次

導入店舗：国内172店舗のうち、「焼きたてパン」を提供している一部店舗

■株式会社スーパーホテルについて

「Natural, Organic, Smart」をコンセプトとするスーパーホテルは、ホテル業界唯一のエコ・ファースト企業として、持続可能な地球と社会の実現に向けて取り組んでいます。

天然素材を活用した館内環境や、オーガニック食材を使った朝食メニューのご提供といった取り組みの他、お客様参加型のSDGs推進活動にも力を入れています。

今後もお客様にサステナビリティの重要性を啓発し、実際に活動に参加していただくことで、豊かな地球を未来につなぐ取り組みを推進してまいります。

- ・公式サイト：<https://www.superhotel.co.jp>
- ・SDGsの取り組み：https://www.superhotel.co.jp/kaisya_r/eco_report/2022/report.pdf

■株式会社アナナスジャパンについて

株式会社アナナスジャパンは、2002年の創業以来約20年に渡り、日本における冷凍パン・冷凍スイーツの先駆者としてキッチンにおける生産性と品質向上をリードしてきました。お客様に寄り添った「コンサルティングセールス」を軸に高品質な商品の開発・販売を行いながら時代にマッチした「企画力」をあわせ、お客様の「集客力の向上」に貢献しています。

- ・公式サイト：<http://www.ananas-jp.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社スーパーホテル 経営品質本部

本社：〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町1-7-7

Tel：06-6543-9000 / Mail：pr@superhotel.co.jp

公式サイト：<https://www.superhotel.co.jp/>