

2009 年 1 月 21 日

報道関係者各位

株式会社アコーディア・ゴルフ

食料自給率向上に向けて企業としてできるだけのことを…

『FOOD ACTION NIPPON』推進パートナーとして
**グループゴルフ場のレストランで
国産食材の使用を増やす取り組みなどをスタート**

株式会社アコーディア・ゴルフ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：竹生道^{ちくぶみちひろ}巨）は、農林水産省が進めている食料自給率向上に向けた国民運動『FOOD ACTION NIPPON』の趣旨に賛同し、推進パートナーとして参加しております。

推進活動として、本年 2 月 1 日より 3 つの取り組みを開始いたします。

- 1) グループの全ゴルフ場で提供する「ご飯」「味噌汁」「漬物」を**全て国産食材**に
- 2) 各ゴルフ場で地元食材を使った**地産地消メニューを開発・提供**
- 3) 食べ残しを減らすため、ご飯を**お好みの量**にて提供

1) グループの全ゴルフ場で提供する「ご飯」「味噌汁」「漬物」を全て国産食材に

ゴルフ場レストランで多くのメニューと共に提供し、最も消費量の多いのがこの 3 品です。特に、味噌汁の材料である味噌の原料となる大豆の自給率は約 5 %（食用自給率は約 20 %）と言われております。当然、仕入れコストの増加は避けられませんが、アコーディア・ゴルフグループのスケールメリットも活かし、メニュー料金をあげることなく全てを国産食材でご提供いたします。

2) 各ゴルフ場で地元食材を使った地産地消メニューを開発・提供

アコーディア・ゴルフでは、かねてから地域に密着したメニュー提供を目的とし、メニュー 8 品のうち 6 品を各ゴルフ場の調理長が独自に考案しております。今後はさらに地元食材を積極的に使ったメニューを開発してまいります。すでに、2009 年 1 月からのメニューでは、千葉県千葉の里 G C では銚子港から取り寄せた新鮮なマグロを使った「マグロ丼セット」、習志野 C C キング・クイーンコースでは地元で採れた野菜を彩りよく使った女性ゴルファーのためのヘルシーな「レディースセット」、神奈川県の大厚木 C C 本コースでは、天然飼料だけで育てられた地元ブランド「高座豚の肩ロースのかつ煮膳」を提供し、お客様に好評をいただいております。

3) 食べ残しを減らすため、ご飯をお好みの量にて提供

開発途上国で飢餓が問題になる中、日本では大量の食べ残しや無駄な食品廃棄が存在します。外食産業でも、平成 18 年度には 304 万トン食品廃棄物が発生しているといわれ、弊社運営のゴルフ場レストランも、残念ながら食べ残しが発生しております。この度、レストランで提供するご飯を全て小盛りにし、大盛り、おかわりは無料で対応することで、お客様それぞれのお好みの量でお出しすることを可能にいたしました。これにより、食べ残し量の削減を目指します。

アコーディア・ゴルフでは、2008 年 12 月からグループ 89 のゴルフ場で随時、昼食メニュー料金を約 3 割下げております。そして、今回の「FOOD ACTION NIPPON」への参加により、お客様に「より上質で」「より安全な」お食事を「よりリーズナブルに」提供できることとなります。今後も、「FOOD ACTION NIPPON」推進パートナーとして、さまざまな取り組みをしてまいります。

<FOOD ACTION NIPPON とは…>

「FOOD ACTION NIPPON」とは、日本の食を次の世代に残し、創るために、食料自給率の向上を目指して、農林水産省と民間企業・団体等が主体となって推進する国民運動の名称です。



地球規模で深刻化する食料問題。アジアやアフリカで顕著な人口増加、ライフスタイルの変化による食生活の変化によって食料需要が増加するなか、バイオ燃料生産への転換、気候変動による食料生産不安定化などにより、食料供給の安定性は脅かされています。国際社会では、将来、深刻な食料危機が訪れる可能性が懸念されています。

これは、私たちにとっても、他人事ではありません。現在の日本の食料自給率は 40%（カロリーベース）。食料の 60%を外国に依存しており、何らかの事態で外国からの食料供給が止まってしまうと、私たちの食生活は大きな影響を被ってしまいます。

こうした状況をすべての国民の皆様が認識し、食とのかかわりを新たに考える。そのために政府では、平成 19 年 7 月から「食料の未来を描く戦略会議」を開催。戦略会議から平成 20 年 5 月に出されたメッセージに呼応する形で、平成 20 年 10 月に食料自給率向上に向けた国民運動「FOOD ACTION NIPPON」を立ち上げました。

FOOD ACTION NIPPON の目標は「“おいしいニッポンを”残す、創る」こと。そのために、2015 年度に食料自給率 45%の実現を目指して取り組みます。

詳しくは下記公式サイトをご参照ください

<http://www.syokuryo.jp>（「おいしいニッポンを。」で検索）



銚子港の新鮮なマグロを使った千葉桜の里G Cの「マグロ丼セット」



地元で採れた野菜を彩りよく使った習志野C Cキング・クイーンコースの「レディースセット」

 株式会社アコーディア・ゴルフは、2003年7月19日より新しいブランドイメージ戦略に基づく
 ゴルフ場運営を開始しました。当社では、ゴルフを気軽にプレーできるスポーツとしてとらえ、
 “It’s a new game” をコンセプトに日本における新しいゴルフの在り方を提唱しています。2008
 年11月末現在、134コースを運営（運営受託、コンサルティング契約等含む）する当社では、熱
 心なゴルファーの方々はもちろん、これまでゴルフに触れるチャンスがなかった初心者の方にも
 魅力を感じていただけるような、全く新しいゴルフシーンの創出に努めています。また、今後も
 自社のさらなる成長を目指すことはもちろん、国内最大手のゴルフ場運営会社という責任ある立
 場として、日本におけるゴルフの発展に寄与していきます。

■本件に関するお問い合わせ先■

株式会社アコーディア・ゴルフ 広報室

丸毛（まるも）晴恵 Phone：03-6688-1567 Fax：03-3499-2029

鈴木 加奈 Phone：03-6688-1575 Fax：03-3499-2029

株式会社電通パブリックリレーションズ

水島 彦一郎 Phone：03-5565-8495 Fax：03-3546-2017

日高 祐一 Phone：03-5565-6766 FAX：03-5565-4467