

12月11・12日にアンカーホテル福山にて福山中学校生徒作ホットドッグ「トナカイドッグ」を提供！  
～ リジェネラティブ農業を学ぶ過程で出来た野菜を材料にしたソースを使用 ～

株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表取締役：細羽雅之、以下 サン・クレア）が経営する ANCHOR HOTEL FUKUYAMA（所在地：広島県福山市、以下 アンカーホテル）にて、12月11・12日の2日間限定で福山市立福山中学校（所在地：福山市赤坂町、校長：高田芳幸、以下 福山中学校）の生徒が育てたトマトとバジルを材料にしたソースを使用したホットドッグ「トナカイドッグ」の販売をします。

サン・クレアでは、福山中学校が県教委、市教委の指導のもとで取り組んでいる、「令和3年度 個別最適な学びに関する実証研究事業（外部機関を活用した高度な探究学習）」にて、ゼミという形で生徒たちとともに食にまつわる課題について共に学び・考える活動を行っています。（弊社担当者：吉井知世）今夏、カリキュラム内のリジェネラティブ農業を学ぶ過程で、生原商店（所在地：広島市、代表：生原誠之）が製造する、飲水になる前の河の水を濾過する際に出る天然泥を乾燥させた土壌改質剤「瀬織」を使用して栽培したバジルとトマトを収穫しました。今回は、そのバジルとトマトを材料としたソースを中学生が調理し、ホットドッグをトナカイに見立てた「トナカイドッグ」として限定販売します。売上の一部は新たな種の購入費にあて、さらに農業を循環させていく計画です。



#### ■アンカーホテル福山でのトナカイドッグの販売について

販売日時：2021年12月11日/12日 8:30-11:00（当日は生徒も店頭に立ちます）

販売価格：800円（税込）

販売本数：11日5本（トマトバジル共にソースは手作り）、12日10本（バジルのみ手作り、トマトは市販）

※ご宿泊以外のお客様もご利用いただけます。無くなり次第販売終了です。



#### ■ANCHOR HOTEL FUKUYAMA（アンカーホテル福山）とは

国内外のお客様と広島・福山の文化をアンカリングする（繋いでいく）ことをコンセプトとして、2018年12月に広島県福山市に開業したホテル。中古ワンルームマンションからのコンバージョン、地域企業とのコラボレーションが、大きな特徴。「デニム」や「鉄」、「船具」といった地域コンテンツを取り入れた空間で、広島・福山の新しいデザインと文化に触れていただける街の“サロン”を目指し、地元客と観光客の新しいコミュニケーションの場を提供しています。第5回 福山ブランド認定済み。（所在地：福山市城見町1-1-10／電話番号：084-927-0995）

<お問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 東携帯：080-5232-0821 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）