

2025年3月21日

日本ホテル株式会社(JR 東日本グループ)  
メズム東京、オートグラフ コレクション

メズム東京、オートグラフ コレクション

メズム東京 × AGRIKO

サステナブルな美食体験 —「メズムのパート・ド・フリュイ」誕生

mesm × AGRIKO



東京の躍動感や波長と共に鳴り響く、上質な空間でクリエイティブな体験ができるモダンラグジュアリーホテル『メズム東京、オートグラフ コレクション』(港区海岸1-10-30／総支配人 生沼久)は、最先端のサステナブル農業を推進する株式会社 AGRIKO(渋谷区神宮前4丁目9-3 YH493ビル／代表取締役 小林涼子)とのコラボレーションのもと、サステナビリティの理念を共有し、環境負荷の少ないピストロノミースタイルを実現する新たな取り組みを開始します。

第一歩として、2025年4月より、AGRIKO FARM のアクアポニックス農法(養殖排水を再利用した水耕栽培)で育てた食用花(エディブルフラワー)を使用した小菓子、「メズムのパート・ド・フリュイ」を、メズム東京 16階 フレンチダイニング「シェフズ・シアター」のディナープログラムにて提供します。美しさと繊細な味わいが調和した小菓子は、“花の宝石”のようにきらめき、食後の余韻を優雅に彩るコースの締めくくりにふさわしい一品です。

AGRIKOは、「土になりたい」というコーポレートメッセージを抱き、農業と福祉と食に取り組む企業です。アクアポニックス農法による農福連携農園 AGRIKO FARM を運営し、障がいを持った方が生産に携わるだけでなく、その一環として発達障害者就労支援センター「ゆに(UNI)」のエディブルフラワーの加工作業も担当してもらうなど、地域の障害者福祉施設での働きがい(工賃)の向上にも貢献しています。AGRIKO FARM のスタッフが心を込めて生産したエディブルフラワーは、果物のピュレに砂糖とペクチンを加えて煮詰めたものを固め、メズムの小菓子に昇華されます。フランス発祥の伝統菓子に着想を得たこの一品は、フレンチダイニング「シェフズ・シアター」にて提供されます。

#### ▼美しき余韻—「メズムのパート・ド・フリュイ」

メズムのパート・ド・フリュイは、AGRIKO のエディブルフラワーの美しさと、キュリナリーアーティストの精巧な技が見事にマッチした、ひとくちサイズの小菓子です。通常、透明感を保つことが難しい素材を巧みに活かし、エディブルフラワーの鮮やかな色彩を際立たせた、どこか懐かしさを感じる味わいに仕上げました。



#### ▼サステナブルな農法 × ピストロノミー: 環境にやさしい「アクアポニックス農法」

AGRIKOは、魚の養殖排水を活用し、水耕栽培を行うアクアポニックス農法を採用しています。この循環型農法により、極力自然環境に近い形でヒーター、クーラーを使用せず、雨水も活用する等環境負荷を抑えながら、栄養価の高いエディブルフラワーを生産。メズム東京は、その花々を活かし、食の持続可能性を追求します。



## ▼持続可能な未来へ—メズム東京とAGRIKOの挑戦

メズム東京とAGRIKOは、ビストロノミーを通じてサステナブルな社会の実現を目指し、これからも環境に配慮した取り組みを推進してまいります。

### 「メズムのパート・ド・フリュイ」について

- ◆ 提供開始日: 2025年4月1日(火)~
- ◆ 提供メニュー: フレンチダイニング「シェフズ・シアター」のディナープログラムの小菓子として提供

メズム東京とAGRIKOが贈る、持続可能な美食体験をぜひ堪能ください。

### フレンチダイニング「シェフズ・シアター (Chef's Theatre)」について

ビストロノミースタイルのフランス料理を、オープンキッチンのライブ感とともに届けるレストラン。繊細なシェフの技と東京だからこそ集まる旬の食材を生かし、“シェフの劇場”という名の通り、まるで舞台を観劇するようにストーリーとともに紡がれるフレンチをお楽しみいただけます。2025年3月1日(土)からスタートしたディナープログラム「Blooming Right - 春、躍動」では、コース全体を通して“新緑”や“芽吹き”などの躍动感を感じいただける内容で5品コースメニューとなっております。日中は浜離宮恩賜庭園の爽やかな緑、夜は都心の煌めく夜景に包まれ、華やかでダイナミックなアートが目を引く空間で、五感で味わう美食体験をご堪能ください。

■席数: 92席 (個室席 24席含む) / 個室 3室 24席

■営業時間

朝食: 06:30 ~ 11:00 (L.O. 10:00)

ランチ: 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:00)

ディナー: 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00、コース料理 20:30)

※2025年4月7日(月)から月曜日のランチ、及びディナーの営業を再開いたします。



### 【株式会社AGRIKOについて】

株式会社AGRIKOは、環境負荷の少ない持続可能な農業・福祉・食のある生活を推進する企業です。ビルの屋上を活用し最先端のアクアポニックス農法によりAGRIKOFARMを運営。雨水も活用し自然環境に極力近づけ、安全で高品質なエディブルフラワー(食用花)や農作物を生産。農業の循環型モデルを確立し、サステナブルなガストロノミーを支えるパートナーとして、ホテル・レストラン業界と連携しながら、新しい食文化の創造に取り組んでいます。

### 【メズム東京、オートグラフコレクションについて】

“TOKYO WAVES”をコンセプトに、絶えず変化する東京の“今”に根ざしたサービスやコンテンツを展開することによりゲストに新たな発見を提供する、全265室のラグジュアリーなホテルです。2020年4月27日、JR東日本グループによる港区・竹芝の複合施設「WATERS takeshiba(ウォーターズ竹芝)」に開業しました。壮観な東京ベイエリアや歴史ある浜離宮恩賜庭園といった美しい眺望、そして五感にも心地よい刺激を与えるアートや音楽といった、豊かな地域資源と芸術の一体感を活かし、都会のエネルギーとクリエイティビティーが出会う東京のライフスタイルのアイコンを目指します。「Exactly like nothing else(唯一無二)」のホテルとして、マリオット・インターナショナルが展開する「オートグラフコレクションホテル」に加盟しています。また、メズム東京は2024年国内観光施設を対象としたグローバルなサステナブルエコ認証サクラクオリティ An ESG Practice(通称「サクラクオリティグリーン」)において4御衣黄ザクラの認定を取得しております。

### 【オートグラフコレクションホテルについて】

オートグラフコレクションホテルはオリジナリティ溢れるホテルを支持し、30以上の国と地域において絶好のロケーションを誇る200軒以上の独立系ホテルそれぞれの個性を大切にしています。ひとつひとつに創設者の情熱が込められ、彼らのビジョンを具現しており、各ホテルがたったひとつしかない特別なもの、「Exactly like nothing else(唯一無二)」となっています。オートグラフコレクションホテルは、独自の造りと、デザインやおもてなしに対しての強いこだわりを考慮の上セレクトされ、生涯続くような印象を残す色鮮やかな時間をお届けします。詳細については [www.autographhotels.com/](http://www.autographhotels.com/) をご覧ください。また、Instagram、X、Facebookのソーシャルメディアチャンネルでも情報を発信しており、#ExactlyLikeNothingElseで最高の瞬間の数々をぜひご覧ください。オートグラフコレクションホテルは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy(マリオットボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さんに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com)をご覧ください。

#### 《本件に関するお問い合わせ先》

メズム東京、オートグラフコレクション広報事務局(共同PR内)

担当: 田中(夏)、松山、大塚

メール: [mesm-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:mesm-pr@kyodo-pr.co.jp)

電話: 070-4303-7322(田中)、090-1693-3250(松山)、070-2675-9165(大塚)