

**THE KNOT YOKOHAMA で BOND CREATION と横浜市社会福祉協議会が  
よこはまユースが支援する子どもたちの卒業イベントを開催しました**

当社は、人々の豊かな暮らしを支える「サステナブルインフラ企業」です。心を込めて現存不動産に新しい価値を創造する、心築（しんちく）を軸とした事業モデルを開いています。当社が保有するオリジナルブランドのライフスタイルホテル「THE KNOT YOKOHAMA」1階の薪火レストラン「SMOKE DOOR」やイベントスペースを運営する株式会社BOND CREATIONは、「食を通して、人に良い世界づくりに貢献すること」を理念としており、コースの売上の8%をコミュニティワーク活動に使う取り組みを実施しています。その取り組みの一つとして、横浜市社会福祉協議会と協力し、3月27日に、公益財団法人よこはまユースが支援する小中高生のための卒業パーティーがTHE KNOT YOKOHAMAにて開催されましたのでお知らせいたします。



本イベントは、横浜西区内で暮らすご家庭のご事情などで十分な学習機会や生活体験を得られない小中高生を対象とした卒業パーティーです。

株式会社BOND CREATIONは、「SMOKE DOOR」で提供するディナーコースの売上の8%を「HARVEST COURSE」として、地域の子どもたちへの食育や食の支援活動、近隣の方々へのコミュニティワーク活動として使う取り組みを行っています。

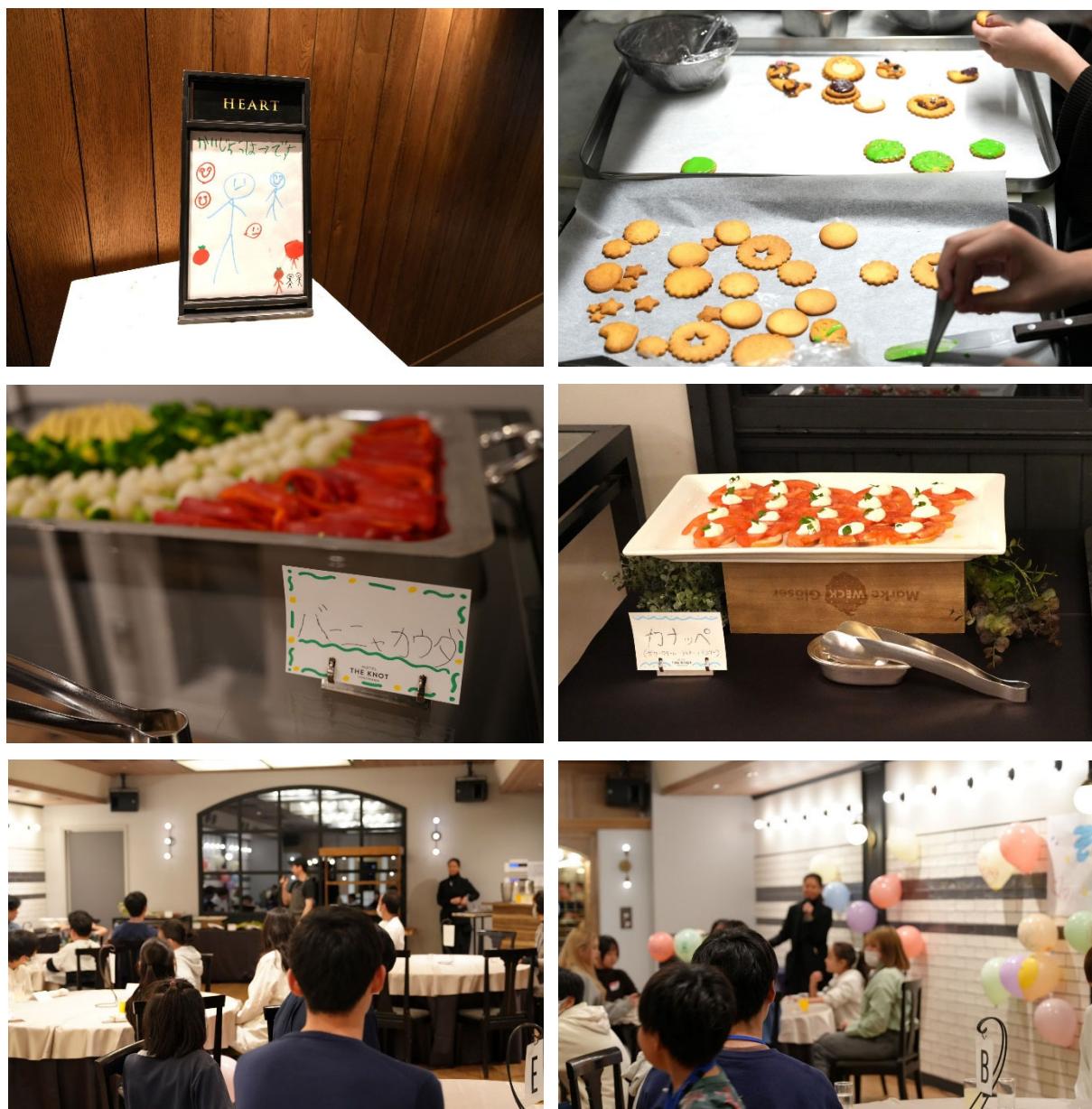
このたび、THE KNOT YOKOHAMAの3F イベントスペースを活用し、ホテルという非日常的な空間を最大限に活かし、地域の皆さまとのコミュニティワークを高める活動として、横浜市社会福祉協議会と協力し SMOKE DOOR が所在する横浜市西区エリアの子どもたちに向けたイベントを開催いたしました。

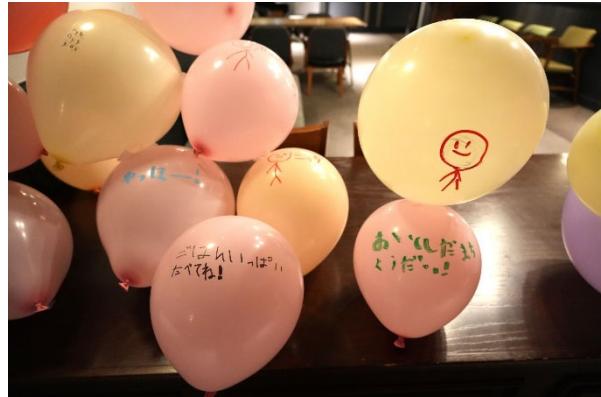
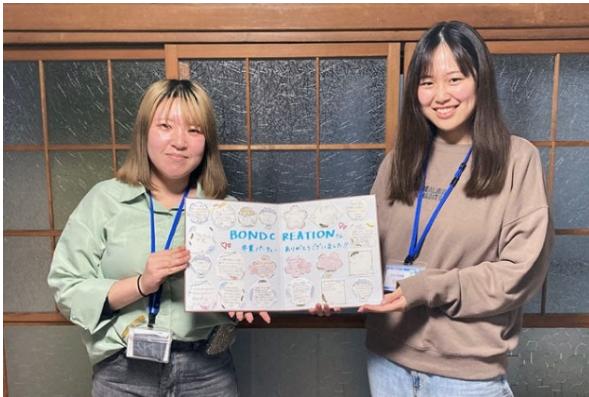
## ■ 本イベント開催の目的

- ① 実際のレストランのキッチンでの調理や会場を使用し職場体験をしてもらうと同時に、達成感とものづくりの楽しさを体感してもらう
- ② 実際にレストランで料理した食事を召し上がっていただき、仲間や先生に普段の感謝の気持ちをお伝えする
- ③ 素材の良さ、楽しさを体感してもらう

## ■ 卒業パーティーの様子

卒業パーティーでは、子どもたちが会場づくりとお菓子作りに分かれて作業をし、自分たちの手で風船を装飾したり、お料理のプレートを用意したり、プレゼントのクッキーやクレープを作ったりするなど、卒業生たちのための準備を楽しみました。また、食材を余すところなく使用し、通常流通しないお野菜を積極的に使うことにより、フードロスへの関心を高める工夫をしております。厨房を使用するにあたっては、人の口に入るものの大きさや、厨房使用に際しての留意点などの説明も丁寧に行われ、子どもたちに食を通じてさまざまな学びを提供していただきました。





### ■ 参加者のコメント

素敵なお会をしていただきありがとうございます。  
料理もとても美味しく、サプライズもあり楽しかったです。  
これからも楽しみにしています。

### ■ 株式会社 BOND CREATION CEO 雨宮 龍 様 コメント

私たち BOND CREATION では、開業当初より「HARVEST COURSE」の売上の 8%を、地域のさまざまな活動に活用させていただいております。

行政が皆さまの税金で観光誘致を行い、その受け皿となるのがホテルです。 そうした場で事業を営む私たちとして、地域の皆さんに少しでも恩返しをしたいという思いから、このコースを始めました。

このような取り組みを通じて、地域の皆さんに少しでも笑顔をお届けできること、そして私たち自身も多く学びをいただけていることで、食という仕事の可能性と存在意義を強く感じています。



【SMOKE DOOR のハーベストコース】

## HARVEST COURSE

ハーベストコース

**8800**

(8680)

地域の子供達への食育や食の支援活動、近隣の方々への  
コミュニティーアクション活動に売上の8%を使用させていただきます。  
活動内容は随時自社HP・SNSなどで配信させていただきます。

### Aperitif

Sparkling Wine / Non Alcohol Sparkling Wine

スパークリングワイン / ノンアルコールスパークリングワイン

### Avocado Toast

アボカドトースト

### "Iyoharu" White fish, Umeboshi, Shiso

海生丸より直送 いよはる鮮魚の梅紫蘇

### Crispy Pork Belly, Sanbaizu

24時間火入れした豚バラ肉のクリスピーグリル 三杯酢

### Prawns Buried in Embers

熾火の中で瞬間火入れした海老

### Parker House Roll and House Made Butter

自家製パン 自家製発酵海藻バター

### Today's Grilled Vegetable

本日の薪焼き野菜

### BBQ Beef Brisket

牛肉のBBQ ブリスケット

or

### Ember Grilled Wagyu Beef + M.P

和牛の薪焼き + Ask

### Petit Dessert

プチデザート

### Main Dessert

本日のデザート

## PAIRING

コース料理に合わせたワインやカクテル

**4900**

(5390)

## ■ 横浜市社会福祉協議会

『誰もが安心して暮らせる「福祉のまちづくり」』を目指し、地域住民や福祉関係団体、施設、企業等、多様な主体の参加・協力を得ながら、一緒に地域の福祉課題の解決を考え、実行していく民間団体です。ヨコ寄付では、横浜市社会福祉協議会と企業等の様々な機関と連携し、制度やサービスの狭間にある課題の解決を目指す取組を進めています。

<https://yokokifu.jp>

## ■ 公益財団法人よこはまユース

「すべての青少年が周囲の人々から見守られ、人のつながりのなかで成長していくことができる社会を醸成するとともに、様々な体験を通じ青少年自らが学び育つ機会を提供することにより、未来を担う青少年の成長に寄与すること」を目的に、青少年育成における公益的使命を果たす事業等を進めている団体です。

<https://yokohama-youth.jp>

## ■ SMOKE DOOR

2022年にオープンした、薪火レストランです。原始的な調理法でありながら、卓越した技術が求められる薪を使用した熾火調理は、食材の旨みを最大限に引き出す調理法です。シェフには薪火料理でミシュラン三ツ星に輝いたサンフランシスコのレストラン「Saison（セゾン）」にてエグゼクティブスーシェフを勤めあげた Tyler Burges（タイラー・バージス）氏を招聘し、世界クラスのオールデイダイニングを提供しております。

<https://hotel-the-knot.jp/yokohama/smoke-door>



## ■ 「THE KNOT YOKOHAMA」

コンセプトは「歴史の融合と継承」。いつのときも多様な表情を見せる横浜の街で、暮らす人と旅する人をつなぐ、港を行き交う客船のような存在。THE KNOT YOKOHAMA はそんな開かれたこの街で暮らす人と旅する人をつなぐ、港を行き交う客船のような存在でありたいと誕生しました。

<https://hotel-the-knot.jp/yokohama/concept>



※ 本リリースに関するお問合せ先 いちご広報担当 03-4485-5515

以 上