

2023.3.22
一般社団法人日本ホテル協会

会員ホテルの社会的貢献に対する会長表彰について

日本ホテル協会では、令和5年3月22日（水）、春季通常総会に併せ、「会員ホテルの社会的貢献に対する会長表彰」の表彰式を行いました。

森 浩生会長より、下記のとおり、5つの会員ホテルに優秀賞、1つの会員ホテルに努力賞が授与されました。

本年度4回目を迎える本表彰には、11ホテルから応募があり、表彰委員会（小林節委員長）が、取り組みの「新規性・先進性」、「効果・成果」、「継続性・持続性」、「展開性・発展性」、「社会的評価」の5つの観点から審査しました。受賞ホテルの取り組み内容は別紙資料のとおりです。

記

（あいうえお順）

優秀賞 京王プラザホテル札幌

「ともに“シリワール”を育む広場」～SDGsを推進する合言葉～

優秀賞 SHIROYAMA HOTEL kagoshima

「持続しながら進化する。SHIROYAMA HOTEL kagoshima の SDGs」

優秀賞 帝国ホテル

「ラグジュアリーとサステナビリティの両立による本業を通じて SDGs に貢献」

優秀賞 パレスホテル東京

「未来を、もてなす。～世の中のこころを満たす～」

優秀賞 ホテルメトロポリタン エドモント

「食品ロス削減への取り組み」 mottECO の普及活動

努力賞 沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ

「サンゴ再生プロジェクト」

以 上

プレスリリース

問い合わせ先：

一般社団法人日本ホテル協会事務局 大原・岩佐

電話：０３－３２７９－２７０６

※３月２２日の連絡先：

グランド ハイアット 東京

電話：０３－４３３３－１２３４（代表）から

日本ホテル協会事務局に繋がります。

令和 5 年 3 月 2 2 日

令和 5 年 会員ホテルの社会的貢献に対する会長表彰受賞一覧

(あいうえお順)

優秀賞

京王プラザホテル札幌

「ともに“シリワール”を育む広場」～SDGs を推進する合言葉～

ホテルを“シリワール”（＝北海道の魅力）を育む広場と位置づけ、①地域・お客様と共に、②北海道の自然と共に、③従業員と共に、という3つの柱で、全従業員がSDGsに取り組んでいる。具体的には、①に関しては、需要喚起（北海道産ワイン・日本酒・陶器）、生産者連携（食材仕入れ）、企業・病院連携（地元コーヒーやカップ、健康メニュー）、イベント（食育教室、農業・水産高校と連携、SDGs体験等）、災害対策、バリアフリー化、②環境配慮素材（紙製ストロー、塗り箸）、天然地下水、紙削減、省エネ機器、北海道の小動物プロジェクト、③従業員に関しては、働きやすい環境（事業所内保育所、休暇・時短、ワークライフバランス認証）、食堂自営化、全従業員参加型の商品化・サービス改善の委員会に取り組んでいる。

優秀賞

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

持続しながら進化する。SHIROYAMA HOTEL kagoshima の SDGs

①SDGs アワードで創出された活動継続（サステナブルウェディング、ブログによるSDGs発信、アクリル板再利用、廃棄野菜の活用、生ごみ削減機の稼働率向上、高校生とコラボ商品）、②ホテル地ビール残渣のアップサイクル（麦芽かすは牛の飼料として「城山牛」、ビール酵母はウナギの餌として「城山麦鰻」を開発し、ふるさと納税の返礼品化）、③鹿児島こども食堂、児童養護施設への支援（パン、水、米、ホッカイロ等。ホッカイロは回収して大阪万博の海の浄化プロジェクトに参画）、④ホテル敷地内養蜂活動を通じた地域貢献、⑤宴会場における紙パックウォーターの導入（ペットボトル8500本削減）、⑥鹿児島県ユニセフ協会の活動に賛同した社会貢献活動（ウクライナ支援）、⑦産官学による地方創生×カーボンクレジットプロジェクトへの参画。こうした活動をイベントや講演で発信。

優秀賞

帝国ホテル

ラグジュアリーとサステナビリティの両立による本業を通じて SDGs に貢献

①脱炭素ロードマップ作成：直営事業所の CO2 排出量を 2030 年度までに（2013 年比）40%削減を目指す、②脱プラスチック対策：客室アメニティ等のプラスチック使用量を、2022 年度 70%削減、③上高地帝国ホテルのサステナビリティ推進：上高地の自然環境を守り、新しいサステナブルなホテルのあり方の提案（CO2 排出量実質ゼロ、脱プラスチック、燃料電池車プラン、自然体験会等）、④食品ロス対策：「おいしく社会を変える」食品ロス対策から生まれた新たな価値創造（耳まで白い廃棄が出ない食パンの開発、果物の皮を「香り袋」に活用）、⑤ダイバーシティ推進・人材育成：帝国ホテルブランドの進化のための、人を原点とした取組み（女性管理職、男性育児介護休暇取得目標を上方修正、障がい者雇用目標達成、健康経営優良法人を取得。自己啓発・研修を充実。）

優秀賞

パレスホテル東京

未来を、もてなす。～世の中のこころを満たす～

サステナビリティ連絡会を毎月開催し、①人にやさしいおもてなしとして、名旅館とコラボしたイベント（Essence of Japan 第1弾）、安心安全な食材調達（苺、オリーブ等）、ヴィーガン商品の販売、安心安全のための従業員研修（地下鉄接続止水扉訓練・動画マニュアル等）、従業員表彰を実施、②社会とつながるおもてなしとして、地域イベントへの参加（大丸有キラピカ大作戦等）、寄付・寄贈活動（国境なき医師団等）、伝統芸術作家とコラボしたイベント（Essence of Japan 第2弾）、The Palace マガジンで文化芸術紹介、伝統工芸によるアフタタヌーンティー、③自然と生きるおもてなしとして、シングルユースプラスチックの使用削減、生ごみリサイクルによる有機肥料の使用生産者の拡大、フードロス対策、東京野菜の購入、節水コマによる省エネ、フランス料理レストランのサステナビリティ賞受賞。

優秀賞

ホテルメトロポリタン エドмонт

「食品ロス削減への取組み」 mottECO の普及活動

mottECO（モッテコ）とは、お客様が食べきれなかったときに、ご希望があれば環境に配慮した紙製の専用容器をお渡しし、お客様の責任においてお持ち帰りいただく取組み。4月からメトロポリタン エドмонтとグループ8ホテルの直営レストラン、宴会場で開始。本活動は、環境省のモデル事業に採択され、外食3社（デニーズ、ロイヤルホスト、和食さと）と共同で、もったいない精神に基づく消費行動の定着に取り組んだ。

食中毒等のリスクについては、mottECO を推奨している環境省・農水省と打合せ、ガイドラインを整理し、運用マニュアル等を作成。持ち帰り商品の選定についても議論を重ねてルールを改定。保健所の了解を得た。持ち帰り容器については、環境配慮素材を共同調達し、脱プラスチックとコスト削減を図った。共同事業により得た経験・データに基づき、講演会等啓発にも努めた。

努力賞

沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ

サンゴ再生プロジェクト

白化現象やオニヒトデにより絶滅危機にあるサンゴ再生プロジェクトとして、グループ企業が運営するかりゆしビーチにおいて、宿泊者を対象に「さんご教室」を実施。座学で基礎知識を学び、グラスボートでサンゴを観察し、サンゴの苗植え付け体験を行うことにより、まず自分ができるところから始める「気づき」を与える内容。2008 年開始当初は植え付けたサンゴ苗の生存率が低かったが、最適な場所の選定、赤土やごみの除去、スティックタイプの苗への変更、漁協と連携し熱に強い苗の選別する等により、2015 年以降サンゴの産卵が確認できるようになった。14 年間の活動により累計で 6031 人（サンゴ苗植え付け数 4265 本）が体験した。

以 上