

東京ステーションホテルのSDGs 「持続可能な世界」を実現する取り組み

重要文化財・東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-9-1）では、ご宿泊時に生じる CO² 排出を実質ゼロにする「CO² ゼロ STAY」をはじめ、フードロス削減、シニア雇用、地域貢献、省エネなど、SDGs の 17 のゴールに向けて積極的に課題に挑み行動しています。「持続可能な世界」を実現するために、今後さらなる具体的な取り組みを進めてまいります。



東京ステーションホテルの取り組み

CO² ゼロ STAY

昨年 6 月から自社サイト経由の予約に適用している、CO² ゼロ STAY プランによるカーボン・オフセットプログラムは、宿泊で生じる CO² 排出量を算定、可視化し、その相当分を省エネ設備の導入や再生可能エネルギーの拡大、森林保全活動に投資する仕組みです。2023 年 6 月から 2024 年 2 月末までの CO² 排出量は約 88t。その相当量の削減活動に投資しました。費用が料金に組み込まれたプラン販売ではなく、ホテルが全額費用負担する他にはない試みで、さらに 2024 年 4 月からは予約チャネルを限らず、すべての宿泊において自動的に適用します。お客様は東京ステーションホテルに滞在されるだけで、地球温暖化対策に貢献することになります。

Web サイト：https://denki.jtbcom.co.jp/co2zero_series/stay/

プラスチック蓋水平リサイクル

アトリウムのbuffet朝食にて、個々盛りのメニューアイテムに使用されているプラスチック蓋を、個別に回収、同じプロダクトへ再生する水平リサイクルを実現しています。2022 年 10 月から 2024 年 2 月末までに 476kg の回収実績があり、再びプラスチック蓋として使用するためリサイクルしています。

廃自動車の窓ガラスでつくる食器「mado」ガラスの採用

廃車となった車の窓ガラスを粉砕し回収したものを原料にし、琉球ガラスの職人の手によってガラス食器に生まれ変わった「mado」シリーズより、タンブラーを客室パウダールーム内に設置。2024 年 4 月より 150 室すべてに順次差し替え予定。

無添加宮崎和牛の採用

昔ながらの天然飼育で牛に優しい環境を与え、ストレスフリーに肥育することで安心・安全で高品質な和牛の生産を実現しています。曾祖父の初代から培ってきた循環農業を継承し持続可能な和牛づくりの確立を進めています。その取り組みに賛同し、メインダイニングのプラン ルージにてメインディッシュのアップグレードオプションとして採用しています。

プレスリリース：<https://bit.ly/499y6ln>

■省エネ・CO²削減

項目	開始時期	内容
CO ² ゼロ STAY	2024/4 (自社サイト経由の予約は 2023/6 より)	宿泊時に生じる CO ² 排出相当量をカーボン・オフセットし再生エネルギー、森林保護、省エネへ貢献。すべての予約チャンネルに適用
CO ² ゼロ MICE	2022	イベントや会議で使用される、電気により生じる CO ² 相当量を再生エネルギーに置き換えサステナブルなイベントを提案
BEMS の導入	2012/10	日々のエネルギー使用量を見える化し、室内環境とエネルギー性能の最適化を図る
空調設備	2014	空調機インバーター周波数を変更、空調機の発停を温度・湿度で自動管理、空調機外気ダンパー開度変更を実施することにより、電力消費量の削減
LED による省エネ化	2014	照明管球の LED 化の推進とバックヤードでの間引きを実施。照明の 58%を LED へ更新済み。今後 2027 年度末までに全バックオフィス・宴会場・客室で採用し 100%を目指す。既存 LED 照明については設置 10 年を目安に、更にワット数を下げたものへ更新
CO ₂ 削減	2014	特定温室効果ガス排出実績は基準年度の 2013 年と比較し 2022 年は 15.2%の削減率で取り組みが進んでいる

■プラスチック製品のごみ削減・廃棄物・節水対策

項目	開始時期	内容
プラスチック製品のごみ削減	2022/7	エコカード（リネン交換不要カード）、清掃中カードをプラスチック素材から端材木材素材に変更。端材の有効活用にも貢献
	2022/10	アトリウムでのブッフェ朝食にて個々盛メニューに使用されているプラスチック蓋を回収、同じプロダクトに再生する水平リサイクルの実現
	2023/8	客室内ごみ箱を可燃ごみとリサイクル用に分けて設置
	2024/3	もみ殻 35%配合の ECO マーク付き歯ブラシへ変更
廃棄物対策	2020/1	サーマルリサイクルスリッパ・ポディタオルの採用
	2022/12	客室使用済み石鹸リサイクル、2024 年 1 月までに 360kg の回収。難民キャンプ等への衛生キット 81 セット分相当の実績
節水対策	2017	厨房における水道流量を調整した上の、節水コマの採用
	2020	客室の便器、ウォシュレットを節水型に順次更新（2023 年度末に完了予定）

■食品ロス・地産地消・国産生産物の消費拡大

項目	開始時期	内容
食品ロス削減	2012	牛すじの牛脂をソースや焼き油、煮汁をスープに活用。野菜くずをスープや出汁に活用
	2019	カット済の野菜の採用により廃棄分の削減
	2020	パンをコースに合わせて小さいサイズで提供に変更し廃棄を 99%削減
	2021/4	廃棄が多いとされる米ぬかを使った焼き菓子「ロンデル」を開発
	2022/4	mottECO（食べ残し持ち帰りプログラム）の導入
	2022	食品ごみの排出量を計測開始
持続可能な漁業・水産養殖の支援	2018	ASC（養殖の水産物に対する国際的な認証制度）食材の採用
	2023	道の駅担当者より野菜（一部廃棄に回される売れ残りの野菜を含む）を房総半島から JR バスで直送
	2023/10	青森県産ホタテを調達、レストランで提供
	2024/3	宮崎県産養殖桜鱈、いからの採用

持続可能な農家の支援	2019	長野の契約農家より野菜（一部不揃いの野菜を含む）の採用
	2024/2	無添加宮崎和牛の採用
地産地消	2015	東京野菜の採用
	2015	東京のパートナー会社の食品を積極的に採用

■環境にやさしい資材の採用

項目	開始時期	内容
端材の活用	2015/12	クリスマスチャリティーオーナメントの販売と森林保全団体の more trees へ全額寄付
	2021/12	家具の製造過程で出る端材を使用したコースターを制作。オークで活用。
	2024/4	客室パウダールームの設置ガラスをプラスチック製から廃自動車の窓ガラスで制作されたガラスへ変更

■地域活動・雇用の促進・ダイバーシティ

項目	開始時期	内容
地域貢献	2018/6	大妻女子大学との地域連携を締結。プログラムの一環として千代田区の大学向け夏休み特別講義やさくら祭りでのおもてなし講座の実施
	2023/11	大丸有キラピカ作戦の参加
	2023	ESG 教育を管理職で実施
雇用	2016/10	東京都立中央城北職業能力開発センター高齢者校にて講師としてホテルレストランサービス講習の実施
	2019/5	職業能力開発センター高齢者校にて技術指導を受けたシニア 4 名の新規雇用（50 代 2 名含む）
	2024/3	障がい者採用 2 名の実績と環境の整備
	2024/4 (雇用は 2012 より)	シニア雇用（定年再雇用社員 4 名 + アルバイト雇用 11 名）15 名の見込みと制度の見直し
価値観の尊重	2021	ムスリムフレンドリーの食事を広めるセミナー開催
	2023 (対応は 2012 より)	ベジタリアン、ヴィーガンメニューの対応

■東日本ホテルズの SDGs の取り組みは[こちら](#)

東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

1915 年、東京駅の中に客室数 56 室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えいたしました。ホテルが位置する東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い 2006 年に休館。約 6 年半の時を経て全施設を改装し、2012 年に再開業。ヨーロッパクラシックを基調とした 150 の客室、10 のレストラン & バー、フィットネス & スパ、宴会場など、都市型ホテルとしての機能を備え、「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひとと



き」をコンセプトにお客様の心に寄り添い“共感するおもてなし”を目指しております。東京で現存するホテルとしては 2 番目に歴史があり、国指定重要文化財の中に宿泊できるホテルです。また、発着列車本数日本一の東京駅に隣接し、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。

東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>