

東京ステーションホテルのSDGs 森づくりと「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、「持続可能な世界」を実現するために、私たちができることを考え、さらなる取り組みを進めてまいります。このたび新たなSDGsの活動として、一般社団法人 more trees の企業の森プログラムに参画し、岩手県大船渡市に〈東京ステーションホテルの森〉をつくります。脱炭素への貢献だけでなく、多様性の高い森林へと転換することで生物多様性の回復を図り、国土保全への寄与ならびに気候変動・災害リスクへの抵抗力向上を目指します。

同時に、これまで実施してきたご宿泊時に生じるCO₂排出を実質ゼロにする「CO₂ゼロ STAY」「CO₂ゼロ MICE」をはじめ、フードロス削減、シニア雇用、地域貢献、省エネなどの取り組みも、SDGs17のゴールに向けて継続的に課題に挑み行動してまいります。

サステナビリティへの取り組みまとめページは[こちら](#)



東京ステーションホテルの森づくり

一般社団法人 more trees（モアツリーズ）によって全国で展開する、森林保全プログラム〈企業の森づくり〉に参画し、岩手県大船渡市三陸町綾里熊之入（りょうりくまのいり）に東京ステーションホテルの森をつくることを決定いたしました。岩手県大船渡市は2011年東日本大震災で津波の甚大な被害を受け、さらに昨年2月には大規模火事に見舞われました。2026年度から毎年1ヘクタールずつ、森林再生活動を継続的に実施してまいります。

協力：一般社団法人 [more trees](#) | 森づくりに関するプレスリリースは[こちら](#) | 森づくりに関するまとめページは[こちら](#)

地方創生のためのメニュー考案支援

観光庁による地域観光魅力向上事業の一環として、地方創生への支援を目的に、東京ステーションホテルの総料理長 石原雅弘および副総料理長 佐藤滋が秋田県山本郡八峰町を訪問、視察を実施。食文化を尊重しながら地産地消を柱に、八峰町漁港直送の鮮魚や、椎茸や野菜など八峰町の恵みを取り入れた新メニュー5品の開発を行いました。



塩ミルクラーメン

110 本のバラをリユース

110 周年記念動画で使用した 110 本のバラと婚礼で使用した装花をリユースし、アロマバーを制作。110 周年にあたる 2025 年 11 月 2 日にご宿泊のゲストへ記念品として贈呈しました。

当日ご宿泊の皆さまへお贈りしたカードにのみお知らせしたシークレット二次元コード。ご覧いただける動画は、110 本のバラの行方がわかる映像となっています。



110 周年記念動画で使用した 110 本のバラ

国際女性デー

国際女性デーは、社会・経済・文化・政治などあらゆる分野で活躍する女性たちの功績を称えるとともに、ジェンダー平等の実現に向けた歩みを見つめ直す日です。賛同の意を表し、館内をミモザで装飾してヨーロッパクラシックのインテリアに〈幸せの黄色〉を取り入れた空間演出を実施いたしました。ミモザは国際女性デーの象徴とされる花であり、イタリアをはじめとするヨーロッパ諸国では、女性への敬意や感謝の気持ちを込めて贈られてきた歴史があります。当日は、ホテルをご利用のお客様先着 300 名様にミモザのミニブーケを進呈いたしました。

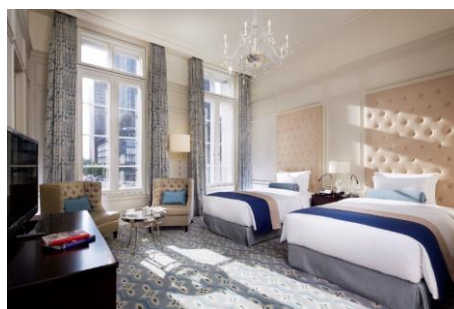


国際女性デー3/9 に贈呈したミモザのミニブーケ

CO² ゼロ STAY

2023 年 6 月から開始した 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、その相当分を森林保全活動に投資する仕組みです。2024 年度の CO² 排出量は約 1,062t。これは約 75,000 本の杉の木が吸収する CO₂ 量に相当します。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、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。

提供：株式会社 JTB コミュニケーションデザイン [CO₂ ゼロステイとは](#)（外部サイト）



■省エネ・CO² 削減

項目	開始時期	内容
CO ² ゼロ STAY	2023/6	宿泊時に生じる CO ² 排出相当量をカーボン・オフセットし森林保護へ貢献。
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
	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
	2026	震災に見舞われた岩手県大船渡市の復旧事業として、東京ステーションホテルの森を取得、多種多様な森林づくりを目指す more trees への寄付をスタート

■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buffet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・ボディタオルの採用
	2022/12	客室使用済み石鹸リサイクル、これまでに 1,000kg の回収。難民キャンプ等への衛生キット 224 セット分相当の支援
	2025	110 本のバラと婚礼装花をリユースし記念品を制作
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更新

■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	宮崎県産養殖桜鱒、いぐらの採用
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
観光・産業の回復	2024	能登半島地震・能登豪雨の復興支援として能登や石川の食材、食品をつかったメニューを提供

■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	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
	2025	JR 東日本東京駅の協力により深夜の東京駅構内を巡る新たな魅力発信

	2025	三菱一号館美術館との協業により丸の内の価値体験の創出
パートナーシップ で目標を達成	2025	秋田県山本郡八峰町の地方創生活動に協力し、八森いさりび温泉ハタハタ館で提供する新メニューを5品開発
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
	2025	国際女性デーに賛同、ミモザの花で表明

東京ステーションホテルは、SDGs を実践する宿泊施設の国際認証「Sakura Quality An ESG Practice (通称：サクラオリティグリーン)」において4御衣黄(ぎよいこう)ザクラを取得いたしました。

■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/>

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先
東京ステーションホテル マーケティングコミュニケーションズ 秋保
Tel. 03-5220-1915 Email: takako.akiho@tokyostationhotel.jp