

The New Otani

気づけばSDGs

Imperceptibly Sustainable

1477室、37のレストラン、33の宴会場、50を超える店舗、
1万坪の日本庭園を備えるホテルニューオータニは、
この紀尾井町を"1つの街"ととらえ、
循環型社会の実現をはじめ、
お客さまや社会の"お役に立つ"ことを使命に、
環境対策などの取り組みを、
1964年の創業時より先駆けて推進してまいりました。

この先も「ご家族団楽から国際会議まで」お客さまの
ライフイベントを支える拠点として存在し続けるために、
環境対策、フードロス削減、
美味しく健康的な食体験の提供など、
さまざまな"気づけばSDGs"活動を推進していきます。



ホテルニューオータニ
〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1

Refer to QR for English ▶



🌱 ホテルニューオータニのサステナブルな取り組み 🌱

1999年導入 「コンポストプラント」

1日約5トンの生ゴミを100%有機堆肥化。その堆肥を契約農家を買取り、育った野菜をホテルで活用する循環システムを確立しています。



「中水造水プラント」で 厨房排水100%リサイクル

ホテルから出る排水(1日約1000トン)を中水化させ、再利用する仕組みを1991年より導入しています。



400年前より受け継ぐ 1万坪の日本庭園

四季折々の美しさを魅せる日本庭園は、開業前から受け継がれてきた都会のオアシスです。夜間のライトアップには環境に配慮したLEDを使用。環境負荷軽減とおもてなしを両立させた、サステナブルな庭園散策をお楽しみいただけます。



CO₂排出量を 基準値※より40%削減

CO₂削減とヒートアイランド現象軽減のために屋上緑化を推進。約30種、3万輪の赤いバラが咲き誇る「レッドローズガーデン」もその取り組みから誕生した空間の一つです。
※東京都キャップ&トレード制度2019年公表値



業界初、カーボンニュートラル 都市ガス(CNL)

東京ガスとの協働により「カーボンニュートラル都市ガス(CNL)」をホテル業界で初めて導入、5年間で約35,000tのCO₂削減を実現します。また「カーボンニュートラルLNGパイアーズアライアンス」を東京ガス株式会社を筆頭に各社とともに設立しました。



LED化により消費電力 300万kwh削減

全館のLED化に向けて、これまでに1,000名規模の大宴会場「鶴の間」をはじめ、館内約30箇所交換を行いました。これにより年間約1,300tのCO₂削減を達成しています。



環境



次世代グルメ「大豆ミート」 &「豆乳シリーズ」

食料の安定確保、環境負荷低減という社会課題へのアプローチとして、植物由来の「大豆ミート」や「豆乳クリーム」の採用など、美味しさとサステナビリティを追求したメニュー開発に取り組んでいます。



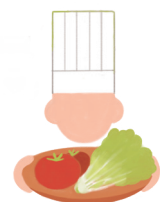
美味しく健康に「Jシリアル」

お客様の健康と美食体験向上、および地方活性化を目的として、岩手県軽米町産のホテルオリジナルブレンドの雑穀米「Jシリアル」をホテル館内の様々なメニューで使用しています。



地方創生への取り組み

全国の魅力的な食材を使ったメニューを楽しめるフェア「STAY TOKYO + EAT JAPAN」をホテル館内のレストランにて開催。国産国消を推進する取り組みの一つです。



食と健康



国際的衛生基準認定

館内施設を安心してご利用いただくために、2つの国際的衛生基準(「GBAC STAR™」、「Sharecare Health Security VERIFIED™ with Forbes Travel Guide」)の認定を受けております。



ホテル公式ウェブサイトでは、より詳しい取り組みと最新の情報を紹介しております。▼



安心・安全