

ホテルが取り組む食品ロス削減

2024.11.13

ホテル日航つくば



ホテル日航つくば

Contents

1. ホテル紹介
2. ホテルのサステナビリティへの取り組み
3. 食品ロス削減への取り組み事例
4. 今後の活動について

1.ホテル紹介

ホテル日航つくば

1983年開業（昨年40周年）。1985年の国際科学技術博覧会（通称：つくば万博）開催に伴い、国賓やVIPゲストをおもてなすための宿泊施設としてつくばセンター地区に「筑波第一ホテル」として開業。2005年につくばエクスプレスが開業（来年20周年）しつくば駅から徒歩2分の好アクセスに。

ホテルとしては2度のリブランドを経て、2020年4月に「ホテル日航つくば」となりました。5室のスイートルームを含む164室の客室、和洋中3つのレストラン、最大700名収容可能な宴会場を保有する都市型ホテルです。

2023年6月、SDGsを実践する国内宿泊施設の国際認証「Sakura Quality An ESG Practice（通称：サクラクオリティグリーン）」において、「4御衣(ぎょい)黄(こう)ザクラ」を取得。



2. ホテルのサステナビリティへの取り組み

2021年7月 SDGs推進委員会 発足



育てよう SDGs の木
❁ hotel nikko tsukuba

育てようSDGsの木



私たちが行う一つ一つの取り組みは小さいものかもしれませんが、一人ひとりが継続して活動することで大きな目標達成に貢献をしていきたいと考えています。

小さく芽吹いた双葉が、ゲスト、地域、社員からの栄養を受けながらたくさんの取り組みの枝葉を備えた大樹となるように。私たちは、たくさんの人に支えられた、そんな大きな“SDGsの木”を育てていきます。

未来のために。



育てよう SDGs の木
❁ hotel nikko tsukuba

2. ホテルのサステナビリティへの取り組み



育てよう SDGs の木
✿ hotel nikko tsukuba

サステナビリティ 取り組みの柱

育てようSDGsの木



ゲストと取り組む

～旅先での社会貢献活動のために～

地域と取り組む

～地域連携とにぎわいづくりへの貢献～

社員と取り組む

～働きがいと社会貢献、そして未来へ～

2. ホテルのサステナビリティへの取り組み



育てよう SDGs の木
 hotel nikko tsukuba

育てようSDGsの木



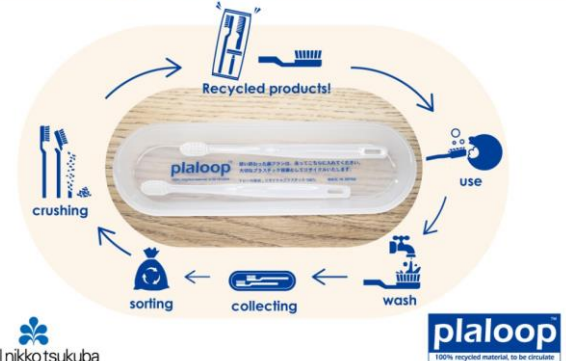
LED は優等生。省エネ効果 57.1%



自転車発電で
 78人が電気のスゴさを実感!

1500kWh → 450kWh
 1200kg → 350kg

プラスチックの循環利用を目指した
 “歯ブラシリサイクル”はじめました



hotel nikko tsukuba

在留資格 異文化 理解 2024.2.20 第13回 SDGs 講演会

Hallo 言葉の力へ Ciao コミュニケーション

안녕 일본의文化 하이

ホテル日航つくば
 みつばちプロジェクト

2023 First Challenge!
 みつばちとの共存にチャレンジ!

and TAKEUCHI 4 DAIME

つくばワインでテロワールを
 楽しむ特別体験全3回は
 大・大・大成功!

第1弾 第2弾 第3弾

2. ホテルのサステナビリティへの取り組み



育てよう SDGs の木
* hotel nikko tsukuba

2024年6月 ホテル日航つくばサステナブルフェス開催

育てようSDGsの木



参加無料!

ホテル日航つくばサステナブルフェス2024

2024年6月8日(土) 11:00-15:00
場所：ホテル日航つくば 本館1階ロビー ほか
ホテル日航つくばが取り組んでいるSDGsの活動を一挙にご紹介します。
SDGsを身近に・気軽に体験できるブースをご用意しております。

- 01. MOTTAINAI 食室**
つくば市近隣の産農提供による規格外野菜とフードバンク支援提供の玄米を使った野菜カレーライスをお楽しみください。
● 11:30 ~ 13:00 ● co-en 会議室にて
・ 30分入れ替え制 ● 当日 11:00 より
・ 80食限定(各回20名) ● 整理券を配布
- 02. リベレットしたペットボトルキャップでものづくり**
昨年実施したツクバ(ハコネ)シンクワオをモチーフにしたリサイクルグッズを制作!
● 11:00 ~ 15:00
- 07. ご家庭の期限切れや使い古した天ぷら油をお持ちください**
● 11:00 ~ 15:00 廃食用油をお持ちいただいた方にプレゼントをご用意しています!
FRY to FLY Project
- 15. 「もったいない」を「ありがとう」に〜フードドライブ〜**
● 11:00 ~ 15:00
ご家庭にある食べきれない食糧や飲み物、異いすぎた食品などをお持ちください! 食に困っている人々を支援できます。
お子様にお菓子のプレゼントをご用意 ※数量限定
- 16. カラーリングママ染色&フラワーアレンジメント体験**
① 11:30 ~
② 13:30 ~
● 事前予約制
● 各回 8名
ご予約は裏面のQRコードにて
- 17. ペーパークラフト「自動販売機を作ろう!」**
① 11:30 ~
② 13:30 ~
● 事前予約制
● 各回 10名
ご予約は裏面のQRコードにて

年1度、ホテルが取り組むサステナブルな活動を協力会社と共に、関係者や近隣住民、近隣企業の方々に見ていただく機会。今年で2回目の開催

《2024年開催概要》

開催日：2024年6月8日(土)

時間：11:00~15:00 展示・体験会
15:30 ~ 情報交換会

場所：ホテル日航つくば 本館1・2階、
co-en会場

出展ブース：18ブース(昨年12)

出展協力：21団体(昨年17)

来場者数：270名(想定数)



2. ホテルのサステナビリティへの取り組み

2024年6月 ホテル日航つくばサステナブルフェス開催



育てよう SDGsの木
* hotel nikko tsukuba

育てようSDGsの木



3. 食品ロス削減への取り組み

2020年9月 フードロス削減プロジェクト発足

ホテル日航つくば フードロス削減プロジェクトHistory

2023
2024



2023

「～食べ残しをなくそう!～」
食品ロス削減 mottECO FESTA2023」
に参画

セブン&アイ・フードシステムズさんよりお声掛けいただき、ホテル日航つくばのブースを出展。これまでのSDGs活動の展示と共に、規格外蓮根の無料配布も行い大盛況。



07

「mottECO」活動スタート

食べ残しによるフードロスの撲滅を目指し、環境省推奨の「mottECO (持ち帰り容器)」の活用を桃李・セリーナ・宴会場にてスタート。



07

08

「まつりつくば2023」にて
規格外野菜のメニューを2アイテム販売

つくばフェスティバルにて好評を博した規格外野菜メニューを再び販売。松田農園さんのきたあかりを使用した「ポテトフライ」、市川蓮根さんの蓮根を使用した「れんこん揚げ」共に完売御礼。



10

「きずなBOX」設置スタート

NPO法人フードバンクが取り組んでいる常設型フードドライブ「きずなBOX」の活動に賛同し、1Fフロントロビーに設置。



MOTTAINAI!!



11

「TSUKUBA LIVE!」にて
SDGs特設ブースを出展

筑波大vsハワイ大(バレーボール)の傍らでSDGs特設ブースを展開。松田農園さんの規格外さつまいも(紅はるか)の無料配布も実施。



future!



now



ホテル日航つくばの
SDGs活動はこちら↓

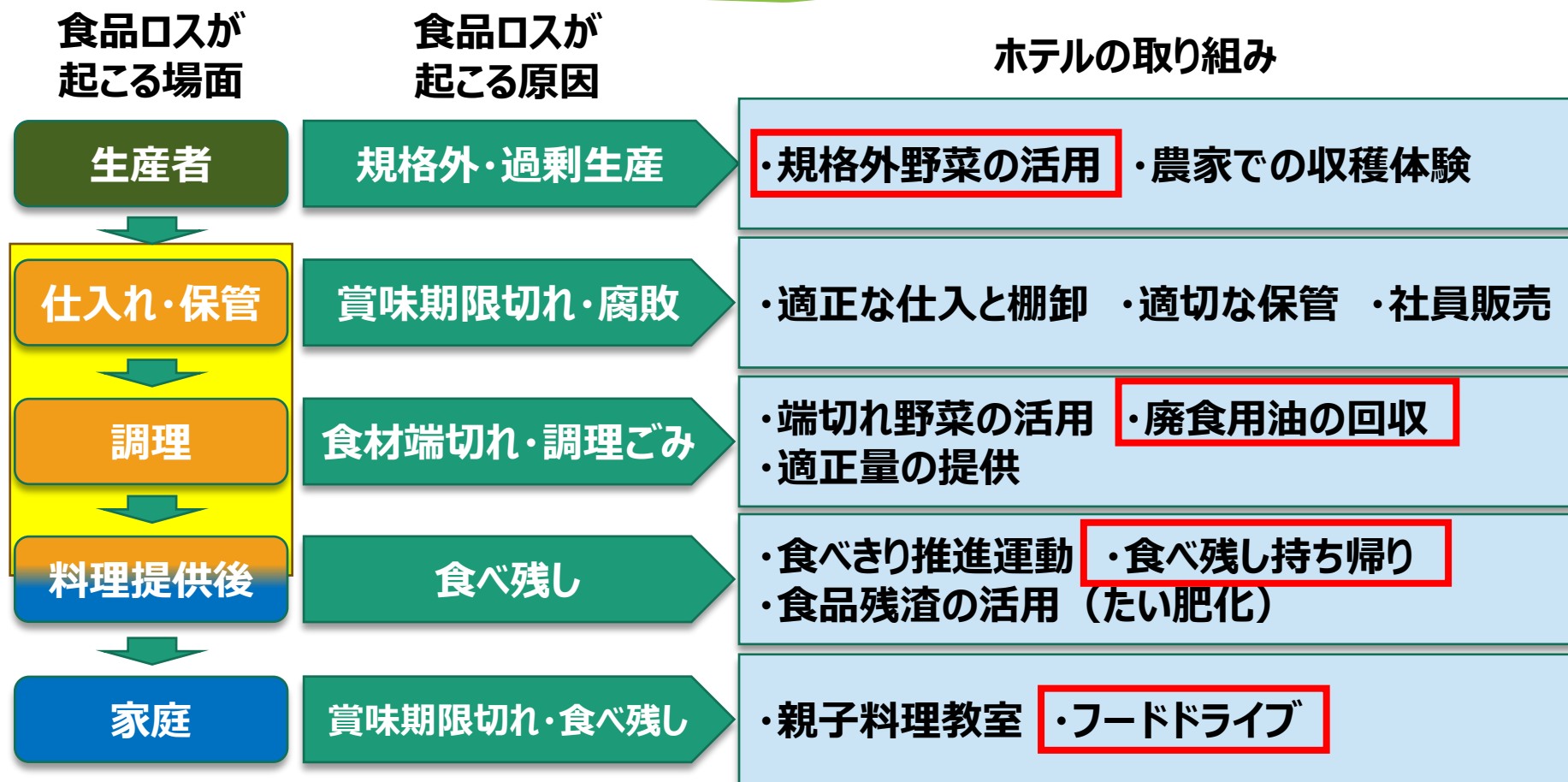


ホテル日航つくば

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1
Tel. 029-852-1112(代表) www.nikko-tsukuba.com

3. 食品ロス削減への取り組み

ホテルやホテル関連で起こる食品ロス



3. 食品ロス削減への取り組み

FRY to FLY Project



©Tatsuya Tanaka

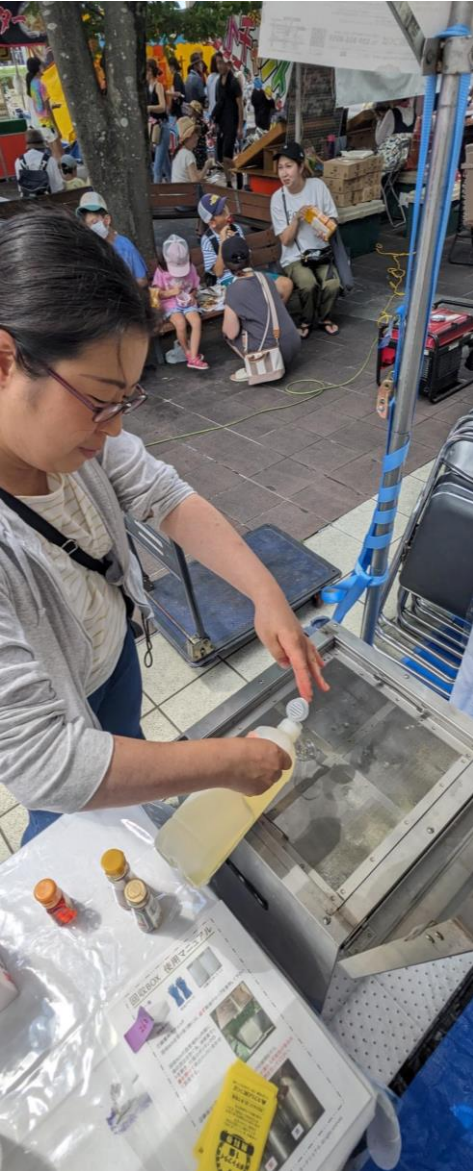
今世界で話題の!持続可能な次世代航空燃料 SAF を製造

FRY to FLY Project

飲食店・ホテル・イベント・家庭などから出た 使用済み油を回収!

→ 環境に優しいバイオ燃料 SAF にリサイクルします!





2024年8月まつりつくばにて

3. 食品ロスへの取り組み

Fry to Fly プロジェクト

廃食用油回収実績（2023年4月～2024年3月）

	回数	量(ℓ)	量(kg)
ホテル日航つくば	22回	3,222	2,932
各種イベント	03回	29	26
合計	25回	3,251 ℓ	2,958kg

羽田⇒伊丹（JAL便） 1. 5便分に相当

7.2 t -CO2 削減に貢献

3. 食品ロス削減への取り組み

mottECO



Hospitality Restaurant
Royal Host



THE TOKYO STATION
HOTEL

məsm
TOKYO

KEIO PLAZA HOTEL
TOKYO



ホテル日航つくば



nikko Style
nagoya



名鉄トヨタホテル

名鉄グランドホテル

ANA CROWNE PLAZA
HOTEL GRAND COURT NAGOYA



感動を調理する。
DYNAC

SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

和食 ほかから亭
焼肉



TORIDOLL→



mottECOコンソーシアム（2024年6月現在21社）

まずは、おいしく、適量を、残さず食べきる。食べきれなかったら
モットエコ！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。



※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。



生もの、傷みやすいものは
お持ち帰りいただけません。



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



十分に再加熱してから
お召し上がりください。



消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省「飲食店等における『食べ残し』対策に取り組むに当たっての留意事項」より

mottECOの持ち帰りルール

「令和 5 年度食品ロス削減推進表彰 環境大臣賞」受賞

大型宴会でのmottECO採用事例



～食べ残しをなくそう！～

食品ロス削減 モッテコフェスタ

mottECO FESTA 2024



参加無料

※ 事前申し込み制



7月29日(月)
10:30～14:00

ホテルメトロポリタン エドモント
本館2階 宴会場

東京都千代田区飯田橋3-10-8
(飯田橋駅・水道橋駅下車徒歩約5分)

1会場アクセス



モッテコ
mottECOとは?



食べ残したら持ち帰る。環境省や消費者庁、農林水産省が推奨する食品ロス削減アクションです。

食品ロスについて [こちら](#)へ
食品ロス ポータルサイトへ



食品ロス削減を中心に、SDGs、資源循環等、環境にかかわる啓発発信イベント

mottECOの普及を目指すとともに、食品ロス削減の現状や企業が取り組むべき課題、自治体、消費者の役割などについて考える機会としてイベントを開催いたします。

【内容】

- ・関係省庁、有識者、事業者等によるパネルディスカッション
- ・食品ロス削減をテーマとした講演会
- ・関係省庁、自治体、事業者、大学、業界団体等による食品ロス削減紹介のブース出展
- ・もったいないメニュー等の試食 他

【来場予約】



7月25日(木)締切

※ 複数名でご参加の場合、お一人ずつお申込み下さい

主催：mottECO普及コンソーシアム2024

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス株式会社、SRSホールディングス株式会社、日本ホテル株式会社、株式会社京王プラザホテル、株式会社アレア、東京都杉並区、ホテル日航つくば、東京農業大学、ニココースタイル名古屋、株式会社いちろう、立命館大学経営マネジメント学部、株式会社名鉄ホテルホールディングス、東京都多摩市、株式会社ダイナック、城山観光株式会社、康正産業株式会社、株式会社芝パークホテル、blancjapan株式会社、株式会社トリドールホールディングス、レムブランドホテル

後援：(一社)日本ホテル協会 特別協力：ホテルメトロポリタン エドモント

※ 本イベントは、環境省「令和5年度食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業」に mottECO 導入モデル事業として採択された mottECO 普及コンソーシアム 2024 による「mottECO 減額団体ならではの発信による普及啓発事業」の一環として開催されます。



3. 食品ロス削減への取り組み

規格外野菜の活用



茨城県フードロス削減プロジェクト

八千代町の高橋農場 高橋さんが作った
引き取り手のない長ナスを無償配布しました。

MOTTAINAI



生産者 市川啓庸さん

規格外野菜とは？

曲がっていたり傷がついてしまったりして、大きさや色、形、品質などが規格に適合しない野菜のこと。そもそも野菜には、市場で定められた「規格」があり、大きさはS・M・L、色や形、品質はA・B・Cなどで分けられる。規格外のものは、カット野菜やジュースなどの加工食品として流通したり、農家が自家消費したりする以外は、多くが廃棄される。その廃棄率は生産量の約4割にものぼる。

市川蓮根のこだわり

- ポイント①食卓の主役になれるような蓮根をお届けしたい！
- ポイント②新鮮な蓮根を1人でも多くの方に食べて頂きたい！



大学芋



さつまいもの
甘みを存分に
生かした
絶品です！



生産者 松田聖史さん・知世さん

オリジナル 人参ドレッシング



にんじんが
苦手な人でも
食べやすい
シェアオリジナル
ドレッシング！

松田農園のこだわり

- ポイント①自然に出来る限り負担をかけない土づくり
- ポイント②栄養バランスを考えた有機質肥料と土壌分析による肥料設計
- ポイント③特別栽培農産物の基準に沿って栽培された安心・安全品質



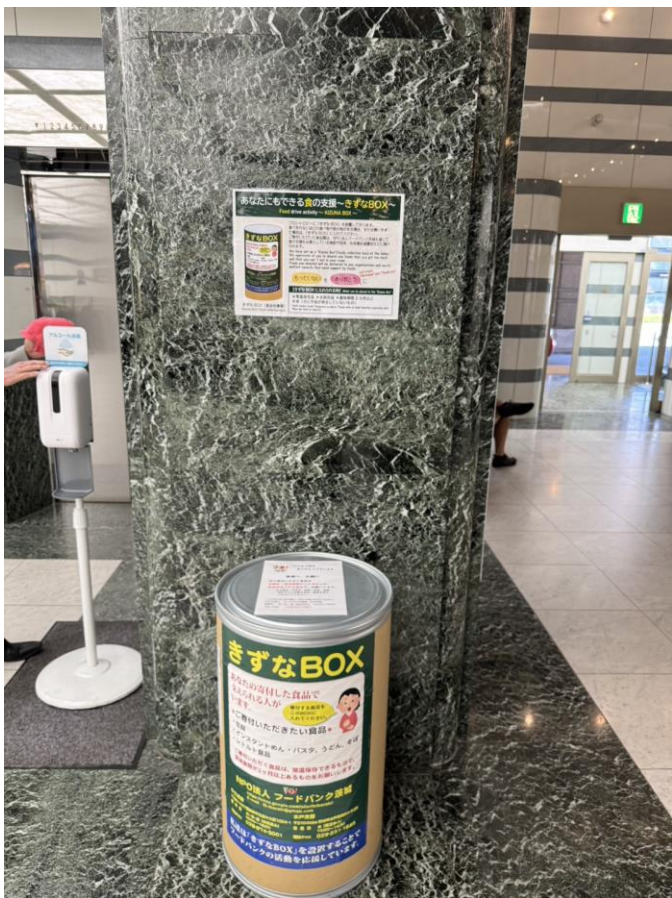
MOTTAINAI



規格外野菜「紅はるか」が
セリーナの朝食で大活躍！

3. 食品ロス削減への取り組み

食品回収箱「きずなボックス」の設置



回収実績（2023年10月～2024年2月）

食品 16.8kg お米 7.0kg

あなたにもできる食の支援～きずなBOX～

Food drive activity ~ KIZUNA BOX ~



きずな BOX（食品収集箱）
Kizuna BOX (food collection box)

フロントロビーに「きずな BOX」を設置しております。
食べきれないほどの食べ物や飲み物がある場合、または買いすぎた場合は、「きずな BOX」に入れてください。
ご寄付いただいた食品類は、NPO 法人フードバンク茨城を通して食の支援を必要としている施設や団体、社会福祉協議会などに届けられます。

We have set up a "Kizuna Box"(foods collection box) at the lobby.
We appreciate of you to donate any foods that you got too much and that you can't eat in your room.

Foods you donated will be delivered to any organizations and social welfare councils that need support by foods.

もったいない を ありがとう に
Let's turn "Mottainai" into "Thank you"

【きずな BOX に入れられる物】 What can be placed in the "Kizuna Box"

* 常温保存品 * 未開封品 * 賞味期限 2 カ月以上
* 米（カビや虫が発生していないもの）

*Self-stable foods *Unopened products *Foods with at least 2months expiration date.
*Rice (no mold or insects)

4. 今後の活動について

1. 各活動の可視化（数値化）と目標の設定
2. 全社・全従業員への周知と教育
3. 取り組みの地域や業界へ拡大



育てよう SDGs の木

✿ hotel nikko tsukuba