

報道関係各位

2024 年 9 月 24 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発**2024年秋のSDGs Month****～街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること～
“もったいない”を美味しく食べる！食にまつわるサステイナブルな取り組みを展開**

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発(京都府京都市下京区、代表取締役社長 伊勢 正文)は、展開するホテルにおいて、9月25日(水)の GLOBAL GOALS DAY から食品ロス削減の日(10月30日)を含む10月31日(木)までの期間を、「JR西日本ホテルズ 秋のSDGs Month」(以下、秋のSDGs Month)と称し、“食”にまつわるサステイナブルな取り組みを展開します。



JR西日本ホテルズでは、「街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること」をスローガンに、日々全ての人と環境にやさしいホテルづくりに努めております。

秋のSDGs Monthの期間中は、食品ロス削減や、環境に配慮した食の提供など、“食”にまつわるサステイナブルな取り組みを実施いたします。

“もったいない”を美味しく食べる！JR西日本ホテルズオリジナル「サステイナブルスープカレー」

ホテルグランヴィア京都 総料理長の柏木 健一を中心に、グループホテルの総料理長で考案した、JR西日本ホテルズオリジナル「サステイナブルスープカレー」は、まだ食べられるのに廃棄されてしまう「もったいない食材」を活用し誕生しました。

スパイスとして使用するのには「丹後王国ブルワリー(京都府京丹後市)」でビールを製造する際に発生した麦芽かす。麦芽かすのほろ苦く香ばしい風味に合わせて、クミンなど複数のスパイスを調合しました。

また、ブイヨンには、タンパク質やミネラルなどを含んだホエイを使用。酸味が少なくミルクィなコクのある「ミルクファームすぎやま(京都府船井郡京丹波町)」のホエイはスパイスとの相性が良く、スパイシーさが食欲をそるコクのある味わいのスープカレーに仕上がりました。

なお、本カレーは、ホテルごとに地域特有の野菜など異なるトッピングを添えて、朝食buffetやランチ・ディナーなどで、9月25日(水)より順次提供いたします。



JR西日本ホテルズオリジナル「サステイナブルスープカレー」は、以下のホテルでお楽しみいただけます。

ホテルグランヴィア京都、ホテルグランヴィア大阪、ホテルグランヴィア和歌山、ホテルグランヴィア岡山
ホテルグランヴィア広島、ホテルヴィスキオ京都、ホテルヴィスキオ大阪、ホテルヴィスキオ尼崎
奈良ホテル、梅小路ホテル京都
※提供時間・店舗につきましては[こちら](#)をご確認ください。

JR 西日本ホテルズでは、今後もこうした取り組みを通じて、持続可能な開発目標の達成に努めてまいります。
この秋は、ぜひ各ホテルにお越しいただき、サステイナブルな“食”について関心を高めていただくとともに、ホテルそれぞれの味わいを持つ「サステイナブルスープカレー」をご賞味ください。

このほか、従業員の取り組みとして、食品ロス削減の呼びかけや、サステイナブルな取り組みの情報発信など、日々、SDGs の意識を高める活動を行っています。

JR 西日本ホテルズの取り組みについては[こちら](#)をご覧ください。

各ホテルの取り組み

実施期間：2024 年 9 月 25 日(水)～10 月 31 日(木)

■ホテルグランヴィア京都

- ・経産牛のバティを麦芽かすのパンズで包んだ、[クラフトバーガー](#)の提供
- ・食品ロスの観点から、余剰したケーキ類を活かしたミックスパイの提供
- ・調理過程で余分に発生するカスタードクリームを使用したタルトフリュイセゾンの提供

■ホテルグランヴィア大阪

- ・大阪産食材を使用した地産地消の宴会プランの販売

■ホテルグランヴィア和歌山

- ・調理過程で余分に発生する食材を使用したテリーヌや佃煮などの提供
- ・朝食buffetに「紀州路グルメコーナー」を設け、和歌山県産食材を使用した料理を提供
- ・地域のブルワリーと連携したクラフトビールイベントの実施(10月9日(水))
- ・宴会、レストランのパン端材を利用、キャビネットブディングを作り朝食buffetで提供

■ホテルグランヴィア岡山

- ・岡山県北産のぶどうを使用したパフェ「パルフェ レザン」の提供

■ホテルグランヴィア広島

- ・調理過程で余分に発生する肉と野菜を使用した出汁スープの提供
- ・出汁をとった後の昆布や鰹節を使用した漬物やふりかけの提供
- ・食品ロス削減のため、ケーキの割引販売を 16:00 以降に実施
- ・地産地消の宴会プランの販売



ホテルグランヴィア京都
クラフトバーガー



ホテルグランヴィア大阪
宴会プラン



ホテルグランヴィア和歌山
紀州路グルメコーナー



ホテルグランヴィア岡山
パルフェ レザン

■ホテルヴィスキオ大阪

- ・ランチbuffetにて、14:00 時以降にご来店のお客様へサステイナブル割の実施
9月30日(月)まで：[通常価格]2,000 円、[サステイナブル割価格]1,500 円
10月1日(火)から：[改定後価格]2,700 円、[サステイナブル割価格]1,900 円 ※平日限定、事前予約要

■ホテルヴィスキオ尼崎

- ・ブルーシーフードを使用したサステイナブルなコースメニューの提供

■奈良ホテル

- ・地産地消や地域の魅力発信として、地元奈良酒や飲み比べセットの提供
- ・朝食営業で余分に発生する食材を、従業員食堂にて提供し、食品ロス削減への意識を高める

■ 梅小路ホテル京都

- ・廃棄するコーヒー粕を菌床にして栽培したキノコを使用したメニューの開発



ホテルヴィスキオ尼崎
真鯛のブイヤベース



奈良ホテル
飲み比べセット



梅小路ホテル京都
キノコの栽培

<GLOBAL GOALS DAY について>

2015 年 9 月 25 日に国連本部で実施された総会にて SDGs が採択されたことを受け、毎年 9 月 25 日を「GLOBAL GOALS DAY」と称し、この日を含む約 1 週間は、持続可能な開発目標(SDGs)の推進と達成に向けて意識を高め行動を喚起するイベントが世界中で実施されています。

<世界食料デーについて>

1945 年 10 月 16 日に国連食糧農業機関(FAO)が創設されたことを記念し、世界の食糧問題を考える日として毎年 10 月 16 日が「世界食料デー」と定められています。

<食品ロス削減月間・食品ロス削減の日について>

2019 年 10 月 1 日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」第 9 条において 10 月が「食品ロス削減月間」、10 月 30 日が「食品ロス削減の日」と定められています。

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標 (SDGs) を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 11 番、12 番、17 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

【JR 西日本ホテルズについて】

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、近畿圏を中心に、現在 5 ブランド、12 ホテル (4,038 室) を展開するホテルグループです。

「上質な旅の基点」として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了するフルサービス型のホテルグランヴィア、「スマートな旅の基点」として、京都、大阪、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する奈良ホテル、そして、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ホテルなど、多彩なブランドを展開しています。2024 年 7 月「時空 (とき) を超える旅の基点」として新ブランドホテル「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」が加わり、唯一無二の新たな物語を紡ぎます。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

TEL : 06-7655-1600 FAX : 06-7655-1700

担当者 営業戦略部 西尾 E-mail : m_nishio@granvia-kyoto.co.jp

ブランド戦略部 尾賀 E-mail : m_oga@granvia-kyoto.co.jp

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

〒600-8216 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口

TEL: 075-344-8888 FAX: 075-344-4400 <https://www.hotels.westjr.co.jp/>