

報道関係各位

2025 年 6 月 10 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

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

JR西日本ホテルズ 2025年夏のSDGs Month

～地球にやさしく、サステイナブルな「涼」を味わう～

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、世界環境デー(6/5)からクールアース・デー(7/7)を含む 8/31(日)までの期間、グループ 13 ホテルにて「JR 西日本ホテルズ 夏の SDGs Month」と称し、様々な取り組みを実施しております。



期間中は、地球環境に配慮した取り組みとして、地域と共生し、地元食材や規格外食材を使用した、地球にやさしい、サステイナブルなメニューの提供などを通じて、ご来館いただいたお客様に暑い夏でも快適にお過ごしいただけるよう、「涼」を感じるおもてなしでお迎えいたします。

主な取り組み

■ 地球にやさしく、「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供

京都産パールコーンのアイス(ホテルグランヴィア京都)や、空浮いちご(姫路農場)の選別過程で規格外となるいちごを使用したかき氷(THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection)など、メニューはホテル毎に企画しております。

■ サステイナブルうちわの配布

本うちわの骨組材の一部には、当ホテルグループで提供するコーヒー抽出後の粉を利用しており、本来捨てられるはずのものに新たな価値を生み、ごみの減量化にも貢献しています。また、うちわのデザインは、JR 西日本ホテルズで展開するホテルのブランドカラーの花火で、各ホテルと地域との繋がりを表現しています。※配布日はホテルにより異なります。



■ 打ち水の実施

打ち水には、水が地面から熱を奪いながら蒸発し、地面の熱を大気中に逃すため、温度が下がり、涼しく感じることから、クールアース・デーである 7/7(月)に、打ち水を実施します。

※ホテルグランヴィア大阪、ホテルグランヴィア広島サウスゲート、THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection を除く 10 ホテルで実施

■ 省エネルギー対策

冷房設定温度を 1℃上げるにより、約 10%の消費電力の削減に繋がることから、ホテル内パブリックスペースの冷房設定温度を通常時より 1℃上げる取り組みを実施します。

[実施日] 6/21(夏至)、7/7(クールアース・デー)、8/1(夏の省エネルギー総点検の日)の夜間 20 時～22 時

■ 従業員の取り組み

従業員エレベーターの使用制限や、こまめな照明の消灯など、従業員自身が積極的に実施いたします。

JR 西日本ホテルズは、こうした取り組みを通じて全ての人と環境にやさしいホテルを目指し、「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、日々取り組んでまいります。

ホテル毎の取り組み

【ホテルグランヴィア京都】

■ 「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供

〔提供内容〕

- ・聖護院かぶらと水尾の柚子のスムージー（2階 カフェレストラン「ル・タン」、朝食バイキング内）
- ・京都産パールコーンのアイス（2階 カフェレストラン「ル・タン」、ランチ・ディナーバイキング内）
- ・ミックスパイ ＊調理過程で余分に発生するケーキ類を使用
（2階 カフェレストラン「ル・タン」、ランチ・スイーツ・ディナーバイキング内）
- ・タルトセゾニエ ＊食品ロスの観点から、余剰したカスタードクリームをタルト台に焼き込んで使用
（2階 ペストリー＆ベーカリーショップ「ル・タン」）

〔実施日〕 6/6(金)～8/31(日)

■ 打ち水の実施

〔実施日〕 7/7(月)

■ チェックイン時に冷たいおしぼりの提供

〔実施日〕 7月上旬～8月予定



京都産パールコーンのアイス

【ホテルグランヴィア大阪】

■ 「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供

〔提供内容〕

- ・地元のお米を使用した冷やし茶粥
（19階 フレンチレストラン「フルーヴ」、朝食buffet内）

〔実施日〕 7/1(火)～8/31(日)

■ チェックイン時に冷たいウェルカムドリンクの提供

〔実施日〕 7/7(月)～7/13(日)

■ 「なにわボーク」や「合鴨」などの大阪産の食材を使用した宴会「大阪プラン」の販売



大阪産の食材を使用した宴会「大阪プラン」

【ホテルグランヴィア和歌山】

■ 「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供

〔提供内容〕

- ・和歌山企業の「金芽米」を使用した冷やし茶粥
（5階 バイキングレストランダイニング「ミユウ」、朝食buffet内）

〔実施日〕 6/10(火)～8/31(日)予定

■ 打ち水の実施

〔実施日〕 7/7(月)、その他不定期

■ チェックイン時に冷たいウェルカムドリンクの提供

■ 紀州漆器の技法で仕上げた風鈴の展示

〔実施日〕 7月初旬～8月末予定

■ 竹灯籠ロビー展示 ＊地元企業とのコラボレーション

〔実施日〕 7月初旬～8月末予定



和歌山企業の「金芽米」を使用した冷やし茶粥

【ホテルグランヴィア岡山】

- 「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供
[提供内容]
 - ・岡山県産の白桃を使用したパフェ（1階 ロビーラウンジ「ルミエール」）
[実施日] 7月～8月末 ※白桃がなくなり次第終了
- 備前焼風鈴の展示
[実施日] 7/1(火)～8/31(日)
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)、7/22(火)、8/5(火)、8/20(水)



岡山県産の白桃を使用したパフェ

【ホテルグランヴィア広島】

- 「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供
[提供内容]
 - ・お米のブランマンジェ ＊地元広島のお米を使用（2階 カフェ＆ブッフェ「ディッシュパレード」）
[実施日] 7/1(火)～7/31(木)
- ホテル植栽の照明のライトダウン
[実施日] 6/21(土)、7/7(月)、8/1(金)
- 冷却シートの提供
[実施日] 6/21(土)、7/7(月)、8/1(金)
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)



お米のブランマンジェ

【ホテルグランヴィア広島サウスゲート】

- 冷却シートの提供
[実施日] 6/21(土)、7/7(月)、8/1(金)

【ホテルヴィスキオ京都】

- 「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供
[提供内容]
 - ・金時人参のスムージー ＊京都産規格外野菜使用
（1階 レストラン「ヴィスキオガーデン」、朝食ブッフェ内）
[実施日] 6/6(金)～8/31(日)
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)



金時人参のスムージー

【ホテルヴィスキオ大阪】

- 「涼」を味わうサステイナブルなメニューの提供
[提供内容]
 - ・地元のお米を使用した冷やし茶粥
（1階 イタリアンキッチン「ヴェルデカッサ」、朝食ブッフェ内）
[実施日] 7/1(火)～8/31(日)
- 冷たいウェルカムドリンクの提供
[実施日] 7/7(月)～7/13(日)
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)



地元のお米を使用した冷やし茶粥

【ホテルヴィスキオ尼崎】

- 「涼」を味わうサスティナブルなメニューの提供
[提供内容]
・兵庫県産ヨーグルトムースのフルーツ添え
(2階 カフェ&レストラン「ウエストリバー」、朝食バイキング内)
[実施日] 7/1(火)～8/31(日)
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)
- チェックイン時に冷たいおしぼりの提供
[実施日] 8/1(金)～8月中旬



兵庫県産ヨーグルトムースのフルーツ添え

【ホテルヴィスキオ富山】

- 「涼」を味わうサスティナブルなメニューの提供
[提供内容]
・冷やし甘酒 ＊地元富山のお米を使用
(4階 朝食会場「ヴィスキオガーデン」、朝食buffet内)
[実施日] 6/6(金)～8/31(日)
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)



冷やし甘酒

【THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection】

- 「涼」を味わうサスティナブルなメニューの提供
[提供内容]
・美味しい“個性派” 空浮いちごシロップのかき氷
＊空浮いちご(姫路農場)の選別過程で規格外となったいちごを使用
(29階 THE-MOMENT GRILL&DINING、11:30～14:30)
[実施日] 6/5(木)～8/31(日)予定 ※シロップがなくなり次第終了
- 「大阪・河内風鈴～リサイクルガラスが奏でる涼～」の展示
(29階ロビー WATER STATION)
[実施日] 7/2(水)～8/18(月)



空浮いちごシロップのかき氷

【奈良ホテル】

- 「涼」を味わうサスティナブルなメニューの提供
[提供内容]
・抹茶ティラミス
＊奈良県産抹茶を使用(1階 ティーラウンジ)
[実施日] 7/5(土)～8/31(日)
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)



抹茶ティラミス

【梅小路ホテル京都】

- 「涼」を味わうサスティナブルなメニューの提供
[提供内容]
①いちごみるく氷
＊ソースには規格外の生いちご、氷には天然水を使用(1階 Cafe Polum)
②カフェラテ、キャラメルラテ(1階 Cafe Polum)
＊コーヒーハンターJosé 川島良彰氏が率いる「ミカフェート」豆を使用。
独自の品質基準を徹底し、完全トレーサビリティで環境と生産者を守るサスティナブルなコーヒー
[実施日] ①6/20(金)～9月中旬 ※仕入れ状況により変更になる場合あり ②通年販売
- 打ち水の実施
[実施日] 7/7(月)
- 冷たいおしぼりの提供
[実施日] 7月～8月



いちごみるく氷

JR 西日本ホテルズ SDGs の取り組み

- 地域と共生し、地域の歴史・伝統を受け継ぎ、新たな切り口で、旅の魅力や人々のつながりを創り、環境保全につながる文化の発展に貢献しています。
- 株式会社カネカと共同し、JR 西日本ホテルズ内のレストランで使用したサラダ油などの廃食用油を原料に製品化された、カネカ生分解性バイオポリマー「Green Planet®」※製のストローを、各ホテルにて導入しています。2025 年度からは新たに、客室アメニティの歯ブラシも「Green Planet®」製に順次変更することで、ホテル内で発生する廃食用油を原料に製品化し、食品廃棄物の抑制、減量化に努めています。
※カネカ生分解性バイオポリマー「Green Planet」は、植物油などのバイオマスを原料とし、微生物発酵プロセスによって生産されるポリマー。自然界の海水や土壌に存在する微生物により生分解され、最終的には炭酸ガスと水になり、二酸化炭素の排出量削減や地球環境保全に貢献できる。
- 宿泊することで生じた CO2 排出相当量をカーボン・オフセットできる環境配慮型宿泊プラン「CO2 ゼロ STAY」や、地域と連携した持続可能な観光宿泊プランを販売しています。
- 従業員の取り組みとして、SDGs 研修のほか、世界に誇れるサービス水準をめざし、すべての従業員が一貫性のあるサービスを行うために、毎日のトレーニングをはじめ、品格に満ちた振る舞いと洗練された施設を提供することで、一生涯のお客様とのつながりを創ります。

このほかにも、JR 西日本ホテルズでは、年間を通して様々な取り組みを実施しています。
詳しくは、[こちら](#)をご参照ください。

◆世界環境デーについて

1972 年、ストックホルムにて「国連人間環境会議」が開催されたことを記念し、国連が日本などの提案を受けて 6 月 5 日を「世界環境デー」と決めました。日本でも 1993 年に環境基本法により同日を「環境の日」と定めており、環境の保全についての関心と理解を深めるとともに、積極的に環境の保全に関する活動を行う意欲を高めることを目的としています。

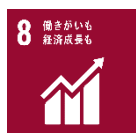
◆クールアース・デーについて

2008 年 7 月 7 日に日本で G8 サミット(洞爺湖サミット)が開催されたことを契機に、毎年 7 月 7 日が「クールアース・デー」と定められました。家庭や職場において地球環境の大切さを再確認し、地球温暖化対策の取り組みを推進するための日とされ、電力消費量の抑制や、脱炭素社会づくりへの貢献などが求められています。

◆夏の省エネルギー総点検の日について

1990 年 6 月 28 日に開催された、省エネルギー・省資源対策推進会議により制定されました。8 月～9 月は消費電力が年間最大となりやすく、特に 8 月下旬に瞬間的な最大電力を記録する傾向があることから 8 月の初日に設定され、この日を中心に、省エネルギー意識の啓発のための各種行事が実施されています。

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 8 番、11 番、13 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、現在 5 ブランド、13 ホテル（4,422 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「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、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、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」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、2025 年 3 月、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」が誕生しました。

「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、旅と食の魅力、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 ブランド戦略部 尾賀 E-mail：m_oga@granvia-kyoto.co.jp

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