

報道関係各位

2025 年 9 月 25 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 秋のSDGs Month」
みんながおいしく食べられるカレーをめざして“Vegan Curry”が完成！

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 坪根 英慈)は、展開するホテルにおいて、「グローバル・ゴールズ・デー(GLOBAL GOALS DAY)」である 9 月 25 日(木)から、「食品ロス削減月間」である 2025 年 10 月末までの期間を「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 期間中は、「“もったいない”を美味しく食べる」をテーマに、地産地消や食品ロスに配慮したサステイナブルなメニューで「秋の味覚」をお楽しみいただけます。

みんながおいしく食べられる“Vegan Curry”を目指して

当ホテルグループのヴィーガンカレーは、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”を活用することで、食品ロス削減の推進に繋がたいと考え、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ました。

カレーのベースには、丹後王国ブルワリー(京都府京丹後市)でビール製造時に発生する「麦芽粕」を粉碎し、約 20 種のスパイスとブレンドしているほか、ベジブロス(野菜の皮などを煮出して作るだし)や、村田農園(京都府久世郡)の青果商品にならない規格外のパルコーンを使用しています。麦芽粕の香ばしさと、野菜のうまみが溶け合うことで、スパイシーでマイルドな味わいと、コーンのつぶつぶ食感も楽しめる、お子様も大人も誰もがおいしく食べられるサステイナブルなカレーに仕上がりました。

本カレーは、JR 西日本ホテルズの 11 ホテル(※1)にて、地域の野菜などホテルごとに異なるトッピングを添えて、朝食ブッフェやランチなどで、9 月 25 日(木)より順次提供いたします。(※2)

(※1)ホテルグランヴィア広島サウスゲート、ホテルヴィスキオ富山を除く

(※2)本来廃棄する食材を原料としているため生産量に限りがあります。期間中も仕入れ状況により提供できない場合もございますが、サステイナブルな取り組みにご理解・ご協力をお願いいたします。



ヴィーガンカレー開発の様子



村田農園にて



また、当ヴィーガンカレーは特定非営利活動法人
日本ヴィーガン協会のヴィーガン認証を取得しました。

また、ホテルグランヴィア広島では、10月7日（火）日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン エドモント 特別顧問 統括名誉総料理長で、ひろしまシェフ・コンクール審査員も務める中村 勝宏氏を迎え「食品ロス削減の取り組みと私たちの責務」をテーマとした無料講演会を開催します。詳しくは、ホテルグランヴィア広島のホームページをご覧ください。

詳しくはこちら：<https://www.hgh.co.jp/topics/pickup/002786.html>

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、ぜひ当ホテルズにお越しいただき、秋の味覚とともに、ホテルそれぞれのトッピングが楽しめるサステナブルな“Vegan Curry”をご賞味ください。

《各ホテルのこの秋おすすめの地産地消メニュー》

提供期間：2025年9月25日(木)～10月31日(金)

[ホテルグランヴィア京都]

- ・京都産丹波栗の絞りたてモンブラン(カフェレストラン「ル・タン」)
- ・京都食材のこだわりが随所に光る和朝食「京の朝ごはん」(和食「浮橋」)
- ・古都京都×フランス古典料理の組み合わせが楽しめるディナーコース(ビュー&ダイニング「コトシエール」)
- ・京料理の繊細な技法と鉄板焼の醍醐味を融合させた京鉄板(鉄板焼「五山望」)



丹波栗の絞りたてモンブラン

[ホテルグランヴィア大阪]

- ・「大源味噌」を塗した黒毛和牛のローストビーフや、「上野焚黒糖」と「グリコ アーモンド効果®」を使用した黒糖アーモンドプリンなど
- 大阪企業の名品の味を伝える朝食ブッフェ(フレンチレストラン「フルーヴ」)



黒毛和牛のローストビーフ

[ホテルグランヴィア和歌山]

- ・和歌山県産しらすや紀州南高梅のほか、郷土料理など「紀の国」の味覚が楽しめる朝食ブッフェ(バイキングレストラン「ダイニングミユウ」)
- ・和歌山の清らかな水、豊かな自然で育まれた「熊野牛」ステーキの提供(ホテルズカフェ「パスワード」)



熊野牛ステーキ

[ホテルグランヴィア岡山]

- ・美しい星の郷(美星町)で育った豚珍甘ソーセージのグリルや、6品から選べるメインディッシュなど、岡山の恵みを味わえる朝食ブッフェ(ダイニング&バー「アプローズ」)



豚珍甘ソーセージ

[ホテルグランヴィア広島]

- ・広島レモンを使用したレモンパセリウィンナーや、広島県産華味卵のオムレツなど、最上階からの景色を眺めながら召し上がる朝食ブッフェ(グランヴィアラウンジ)



レモンパセリウィンナー

[ホテルグランヴィア広島サウスゲート]

- ・瀬戸内の「海と島」の豊かな食材や、すぎわ果樹園(東広島市志和町)のシャインマスカットが楽しめる朝食ブッフェ(Café&Buffet「UmiShima Dining」)



すぎわ果樹園のシャインマスカット

[ホテルヴィスキオ京都]

- ・京都水尾の柚子胡椒と白味噌を合わせたベジタブルソースに京都の老舗「半兵衛麴」のなま麴と里芋をあわせた「なま麴 西京味噌グラタン」など京都の食材や調味料を活かした朝食ブッフェ(レストラン「ヴィスキオガーデン」)



なま麴 西京味噌グラタン

[ホテルヴィスキオ大阪]

- ・大阪産のさつまいも「夢シルク」を使用した窯焼き野菜や、たこ焼きをイメージした大阪オムレツなどアレンジメニューが楽しめる朝食ブッフェ(イタリアンキッチン「ヴェルデカッサ」)



「夢シルク」を使用した
窯焼き野菜

[ホテルヴィスキオ尼崎]

- ・兵庫県産食材にこだわった和洋朝食バイキングの兵庫県産牛乳を使用したヨーグルトムース(カフェ&レストラン「ウエストリバー」)



兵庫県産ヨーグルトムース

[ホテルヴィスキオ富山]

- ・富山県産のお米を使用した冷やし甘酒(朝食会場「ヴィスキオガーデン」)



冷やし甘酒

[THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection]

- ・黒毛和牛とオニオンのポロネーゼ 大阪大源味噌の香り
(「インルームダイニング」、「THE LOBBY LOUNGE」)



黒毛和牛とオニオンのポロネーゼ

[奈良ホテル]

- ・奈良のクラフトジン「橘花ジン」と、奈良市月ヶ瀬にあるティーファーム井ノ倉のかりがね茶、今西清兵衛商店の「春鹿 本みりん 八重桜」を合わせたバーテンダーオリジナルカクテル「柑月 (Kangetsu)」(バー「ザ・バー」)



オリジナルカクテル「柑月」

[梅小路ホテル京都]

- ・京都・美山の自然でのびのび育った平飼いたまご「美山卵」と京丹後産ミルクイーン、専用の松野醤油でつくる「たまごかけご飯」などが味わえる朝食ブッフェ(「レストラン」)



たまごかけご飯

※写真は全てイメージです。

※一部メニューは9月25日(木)~10月31日(金)の期間以外も提供しています。

詳細は各ホテルの公式ホームページをご覧ください。

◆グローバル・ゴールズ・デーについて

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。

また、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」と定められました。

さらに、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、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」。

「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。

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。

■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：080-4076-6328 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 中本 E-mail：j_nakamoto@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/>