

報道関係各位

2026年6月5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 2026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 坪根 英慈）は、2026年6月5日（金）の「世界環境デー」から、2026年7月7日（火）の「クールアース・デー」を含む2026年8月31日（月）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、蒜山ジャージー牛の牛乳から脂肪分を取り除く際に生じるスキムミルク（脱脂粉乳）を使用したフローズンミックスジュース（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。※ホテルグランヴィア京都、ホテルヴィスキオ京都、ホテルヴィスキオ富山、THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection を除く9ホテルで実施
※配布日はホテルにより異なります。



■ 打ち水の実施

打ち水は、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2026年7月7日（火）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℃上げることにより、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] 2026年6月21日(日) (夏至)、7月7日(火) (クールアース・デー)、
8月1日(土) (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西日本ホテルズでは、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」朝食ビュッフェ内)
- ・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・ディナービュッフェ内)
- ・サステイナブルスープ (野菜の冷たいスープ)

*いずれも京都産規格外野菜を使用 (宴会場:洋食コース内)

[実施日] 2026年6月5日(金)~8月31日(月)

■ 打ち水の実施

[実施日] 2026年7月7日(火)

■ 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月下旬予定



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]

- ・未利用分のジュースやコーヒーを使用したグラスゼリー (19階 フレンチレストラン「フルーヴ」朝食ビュッフェ内)

[実施日] 2026年7月1日(水)~8月31日(月)

■ 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] 2026年8月3日(月)~8月16日(日)

■ 「なにわポーク」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



グラスゼリー

【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 ダイニング「ミユウ」朝食ビュッフェ内)

[実施日] 2026年6月中旬から

■ 打ち水の実施

[実施日] 2026年7月7日(火)、不定期に開催

■ チェックイン時に冷たいウェルカムドリンクの提供



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」を味わうサスティ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] 2026年7月7日（火）～白桃の入荷終了まで
- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7～9月 各月2回実施予定
- 備前焼風鈴の展示（1階 ロビーおよび、2階連絡通路）
[実施日] 2026年7月1日（水）～8月31日（月）



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」を味わうサスティ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] 2026年7月1日（水）～7月31日（金）
- サスティナブルな素材を使用した七夕装飾（笹・短冊・風鈴）（1階ロビー中央）
[実施日] 2026年6月1日（月）～7月7日（火）
- ホテル植栽の照明のライトダウン
[実施日] 2026年6月21日（日）、7月7日（火）、
8月1日（土） 20時～21時
- チェックイン時に冷却ボディシートと塩分タブレットの提供
[実施日] 2026年7月7日（火）
- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7月7日（火）



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】

- チェックイン時に冷却ボディシートと塩分タブレットの提供
[実施日] 2026年7月7日（火）

【ホテルヴィスキオ京都】

- 「涼」を味わうサスティナブルなメニューの提供
[提供内容]
・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」朝食ビュッフェ内）
[実施日] 2026年6月5日（金）～8月31日（月）
- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7月7日（火）
- チェックイン時に冷たいおしぼりの提供
[実施日] 2026年7月上旬～8月下旬



金時人参のスムージー

【ホテルヴィスキオ大阪】

- 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] 2026年8月3日（月）～8月16日（日）
- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7月7日（火）
- サスティナブルなメニューの提供
[提供内容]
・未利用分のパンや牛乳をリメイクしたパンプディング
（1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」朝食ビュッフェ内）
[実施日] 2026年7月1日（水）～8月31日（月）



未使用分のパンや牛乳をリメイクしたパンプディング

【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」朝食ビュッフェ内)
[実施日] 2026年7月1日(水)～8月31日(月)
- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7月7日(火)
- チェックイン時に冷たいおしぼりの提供
[実施日] 2026年7月7日(火)より実施 ※なくなり次第終了



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」朝食ビュッフェ内)
[実施日] 2026年6月5日(金)～8月31日(月)
- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7月7日(火)



地元のお米を使用した冷やし甘酒

【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]
・蒜山ジャージー牛のスキムミルクとフルーツを使用したフローズンミックスジュース
*蒜山ジャージー牛の牛乳から脂肪分を取り除く際に生じるスキムミルク(脱脂粉乳)を使用。
(29階 「THE-MOMENT GRILL&DINING」ランチビュッフェ内)
[実施日] 2026年6月5日(金)～8月31日(月)
- 「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 STATION SQUARE)
[実施日] 2026年7月1日(水)～8月31日(月)



蒜山ジャージー牛のスキムミルクとフルーツを使用したフローズンミックスジュース

【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]
・かき氷
(1階 ティーラウンジ)
[実施日] 2026年7月より順次販売開始予定
- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7月7日(火)
- チェックイン時に冷やしおしぼりの配布
[実施日] 2026年7月上旬～8月下旬



【梅小路ホテル京都】

- 打ち水の実施
[実施日] 2026年7月7日(火)
- チェックイン時に冷たいおしぼりの提供
[実施日] 夏休み期間中



※写真は全てイメージです。

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®」※製のストローと客室アメニティの歯ブラシを12ホテルにて導入し、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 ZERO 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、右記をご参照ください。 <https://www.hotels.westjr.co.jp/sdgs/>

◆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

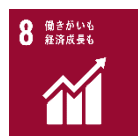
2008年7月7日(月)に日本でG8サミット(洞爺湖サミット)が開催されたことを契機に、毎年7月7日が「クールアース・デー」と定められました。家庭や職場において地球環境の大切さを再確認し、地球温暖化対策の取り組みを推進するための日とされ、電力消費量の抑制や、脱炭素社会づくりへの貢献などが求められています。

◆夏の省エネルギー総点検の日について

1990年6月28日(木)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、12番、ko13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」。

「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 中本 E-mail：j_nakamoto@granvia-kyoto.co.jp

営業戦略部 矢野 E-mail：n_yano@granvia-kyoto.co.jp