

ホテルメトロポリタンさいたま新都心

さいたま市中央区新都心11-1 ☎048-851-1111(代表)

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



チーム Eat All の一員として食べ切りを徹底

ホテル周辺にはさいたまスーパーアリーナやコクーンシティなど、レジャーを満喫できる施設があります。ライブやショッピングをお楽しみいただく際にご利用いただけることはもちろん、県内の観光スポットへの移動も大変便利です。またデイユースを行っているので、客室をワーキングスペースとしてご利用いただける、優雅なホテル時間をご満喫いただけます。食品ロスの削減を推進するため設立されたさいたま市の「チーム Eat All」のメンバーでもあり、地域社会との細やかな連携を取ることで地域に貢献できることを使命と捉え、日々活動しています。



事業紹介

JRさいたま新都心駅から徒歩1分。屋根付きの通路で結ばれ雨でも濡れずに到着できるアクセス抜群のホテルです。日本ホテル株式会社によって運営されるホテルの一つで、全館バリアフリー対応となっています。地域との連携を何より大切に、愛されるホテルを目指しています。

SDGsの取組

環境に配慮した「CO₂ゼロSTAYプラン」の提供、LED化、節水型シャワーヘッドや節水コマ導入による水使用量削減やエネルギー利用効率化、エネルギー使用データの管理などに取り組んでいます。食べ残しを減らすために、ランチではビュッフェを開催せず、1品料理とコース料理をご提供しています。

地産地消の推進

県産いちご「あまりん」や狭山抹茶「明松」の活用、さいたまヨーロッパ野菜研究会とのコラボランチ、越谷産「くわい」の正月料理など、地元食材を主役にしたメニュー開発に注力しています。輸送によるCO₂排出を少しでも削減できると考えています。

地域共創・産業振興

地元大宮スイーツ&カフェ専門学校の学生を対象に食品ロス削減調理体験会を開催。料理長が学生に食品ロスを出さない調理方法をレクチャー。食品ロスの意識を高めてもらう機会を提供しています。また、地元のハウス食品の工場と連携した「もっどカレーだからできることプロジェクト」を企画。家庭でもカレーでできる食品ロスを研究。4、5月にはB級野菜（規格外野菜）を使用したイベントも計画。地域とともに発展する街づくりを心がけています。

食品ロス削減のために

「ビュッフェの料理は姿を変えて登場」

日本ホテル株式会社の運営ホテルでは「3010運動」や「mottECO」に取り組んでいます。

朝食ビュッフェで余った料理を廃棄するのではなく再活用して新しいメニューを考案し、カフェクロサードで提供しています。余った料理や余剰野菜を細かく刻んで活用した「キッシュ」は大人気です。料理を材料にしているのでコクや風味が深いと好評をいただいています。ちなみに卵は埼玉県産を使用しています。朝食パンの端材は、「パングラタン」や「パンピング」となってビュッフェボードに運ばれます。食品ロスを削減しながら、お客様にも喜んでいただけることだけでも励みになります。

また日本ホテル株式会社の宴会場をもつホテルでは、宴会の折の食べ残しを減らすために「3010運動」を推進しています。乾杯後の30分、お開き10分前に「食べ切りタイム」を設け、料理を味わい残さず召し上がっていただきます。これにより食べ残し率の高い宴会において、完全率がアップしました。さらに環境省や農林水産省などが推奨する「mottECO」を実施。希望者に認証紙製の容器を渡しご自身の責任でお持ち帰りいただいています。食品ロス・ゴミの削減を目指すだけでなく、「食べ残したものは自分で持って帰る文化」の普及と啓発を図っています。



ホテルメトロポリタンさいたま新都心からのメッセージ

当ホテルは、SDGsを実践する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）」を獲得しています。サクラクオリティグリーンは、宿泊施設における地域社会との関係構築、文化保全、環境対応など、日々のSDGsへの取組のレベルを維持・向上させることを目的としています。その認証プロセスは大変厳しく、経験豊富な調査員による現地調査と、独立・中立の第三者審査を経て、日本的なSDGsに徹底して取り組んでいると評価された施設が認証を受けられます。埼玉県で初の認証ホテルとして、日々精進しているところです。

ホテル内では、分かりやすいゴミの分別を実施。水を大切に使うことへの呼び掛け。また外国人宿泊者への神社のお参りの方法や、観光に関して地元と連携したご案内をさせていただいています。これからも地域の発展に貢献してまいります。

