

SUSTAINABILITY REPORT 2022



IMPERIAL HOTEL

国際的ベストホテルとして国際社会に貢献

当社グループは2020年4月、国連が提唱するSDGs(持続可能な開発目標)への対応を積極的に推進するため、従来の「環境委員会」を改め「サステナビリティ推進委員会」を発足させ、SDGsを基盤とした取り組み(環境配慮、リスク管理、社会貢献、ダイバーシティなど)を進めています。

2021年度は新型コロナウイルス感染症の影響が長期化するなか、社会の要請に応えるという理念のもと、まずは国家行事である東京オリンピック・パラリンピック開催に伴う海外からの賓客を受け入れ、その役目を果たしました。また、サービスアパートメントの拡充、ホテルショップのリニューアルやSDGsに貢献する商品を開発・販売するなど、ブランド価値向上に努めました。

合わせて、東京事業所の再開発計画を発表いたしました。これは、同じくこの地に根差した内幸町一丁目街区の企業10社と共創し、街づくり、デジタル、おもてなし、well-being、カーボンニュートラル、防災などそれぞれの分野の強みをかけあわせて、新たな価値創造や社会課題解決を推進する、次世代スマートシティの実現を目指す計画です。

さらに、2050年カーボンニュートラルに向け、2030年までに直営全事業所のCO2排出量を、総量で(2013年度比)40%削減することを目標としました。

これらの活動・計画はSDGs達成への貢献、企業価値の更なる向上を図るものです。そして、1890年にメイド・イン・ジャパンのホテルとして創業し、この先の100年、200年も時代の要請に応え、本業を通じた取り組みによって、持続可能な国際社会の発展に貢献すべく、その役割と責任を果たしてまいります。



さだやす ひでや
代表取締役社長 定保 英弥

企業理念

帝国ホテルは、創業の精神を継ぐ日本の代表ホテルであり、国際的ベストホテルを目指す企業として、最も優れたサービスと商品を提供することにより、国際社会の発展と人々の豊かでゆとりある生活と文化の向上に貢献する。

サステナビリティ推進委員会活動の基本方針

- 健全な事業活動を通じ、持続可能な成長と社会的課題の解決を図る。
- 安全、信頼、公正、適正を念頭に計画・実行する。
- [良き企業市民]として、ステークホルダーと協働して社会の発展に貢献する。
- 常に国内外の情勢に照らし、社会的活動の実効性を高める。

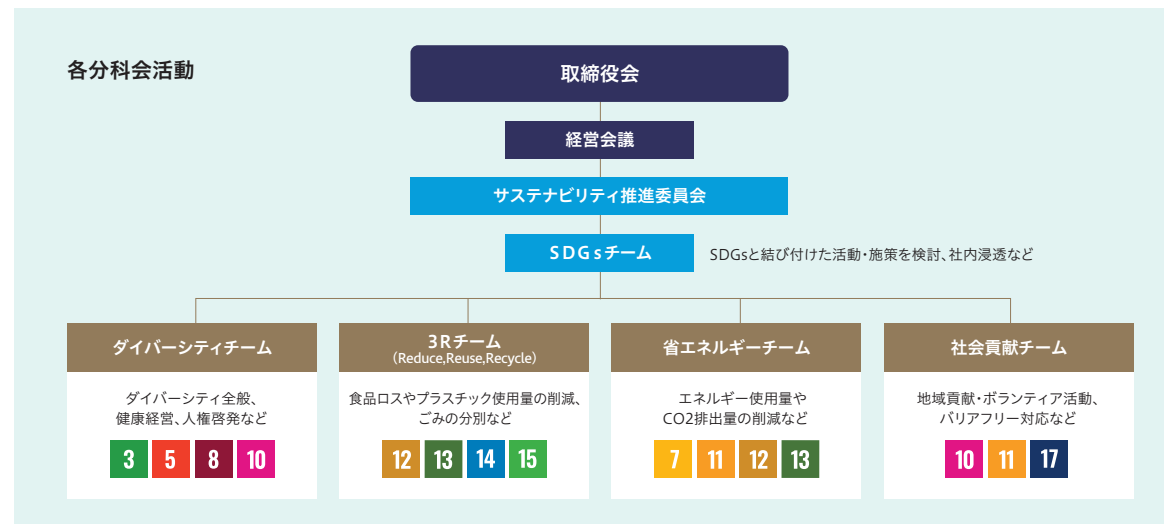
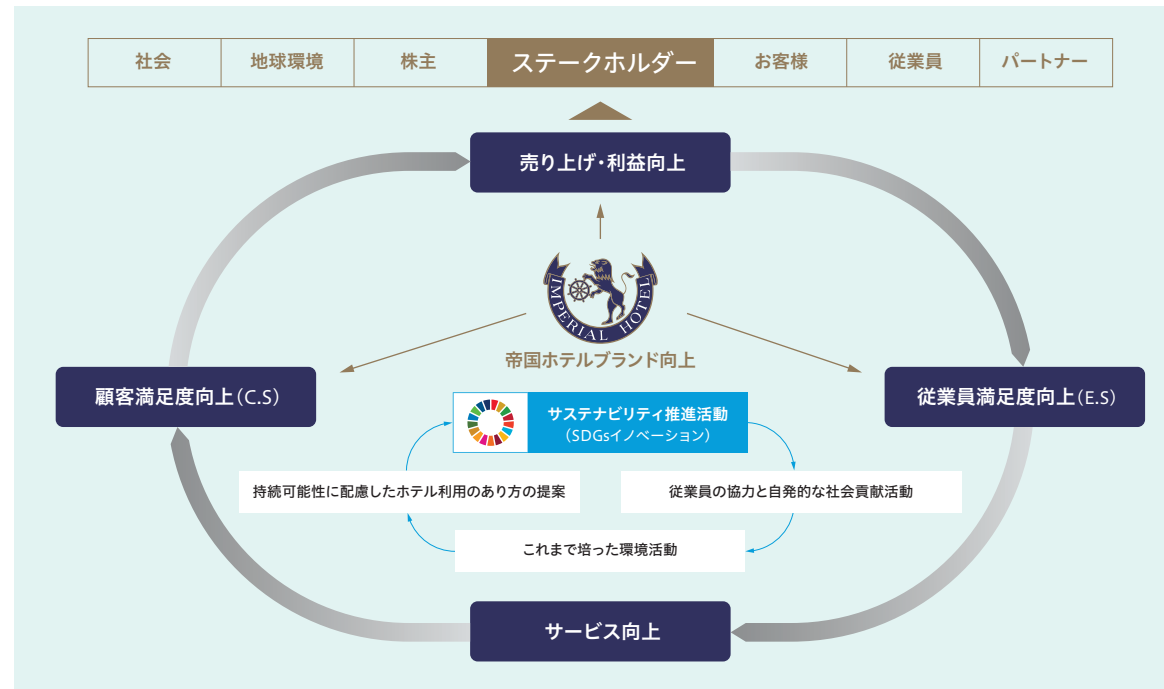
サステナビリティ推進活動

当社グループが取り組むべき課題として、SDGsの17の目標のうち、11を特定しました。

当社グループの目標



帝国ホテルは「ラグジュアリーとサステナビリティの両立」を掲げ、お客様とともに持続可能なホテルを「共創」することを目指しています。



帝国ホテル 中長期経営計画2036に おける脱炭素ロードマップ

中長期 経営計画2036



気候変動の取り組み (CO2排出量の削減)

直営事業所におけるCO2排出量を2030年度に40%減(2013年度比)、2050年度までに実質ゼロを目指す

- 新ハードへの最新技術導入による環境負荷低減
- 省エネルギー活動の推進、再生可能エネルギーの導入検証
- TCFD(気候関連財務情報開示タスクフォース)に基づく事業リスクの分析と対策

VISION

目指すべき姿

創業の精神を継ぐ「日本を代表するホテル」として、人を原点とする帝国ホテルブランドをより進化させる。また、いかなる経営環境下においても企業継続できる体制を構築し、来る2040年の開業150周年を目指す。

基本戦略

1 グランドホテルの進化

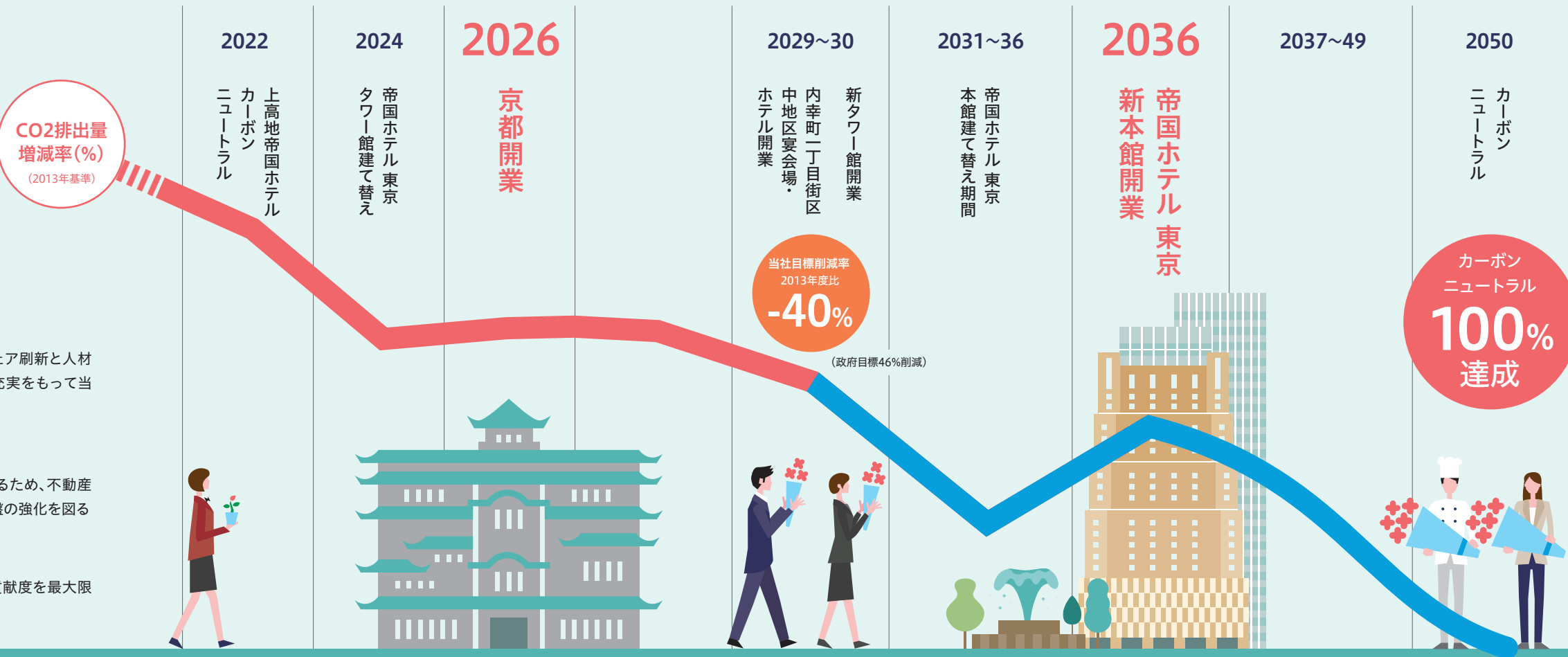
日比谷本館建て替えによるハードウェア刷新と人材育成強化によるヒューマンウェアの充実をもって当社ブランド力を高める

2 企業としての安定的成長

今後のホテル事業を盤石の体制とするため、不動産事業等の拡充により、収益力・財政基盤の強化を図る

3 社会的課題の解決

当社企業活動の全てについてSDGs貢献度を最大限向上させる





事業を通じてSDGsに貢献

帝国ホテルは事業を通じてSDGsに貢献するとともに、新規事業への挑戦により、持続的に企業継続できる体制を構築することを目指しています。



新しい住まいのスタイルを提案 「サービスアパートメント」

1 2021年3月より新規事業として「ホテルに住まう」をコンセプトに「帝国ホテルサービスアパートメント」を開始しました。ホテルのリソースを活用し、ホテル内サービスアパートメントという新たな暮らし方を提案し、エグゼクティブ層を中心とした第2の仕事場としてのご利用のほか、企業規模でのBCP対策や富裕層のセカンドハウスなどの需要を取り込んでいます。

新生「ガルガンチュウ」で 食の多様性を

2 ホテルショップ「ガルガンチュウ」が2021年12月に帝国ホテルプラザ1階に移転し、売場面積を大幅に増床させました。「食の多様性」を反映させ、サステナブルな商品も取り揃えたデリカテッセン、伝統と革新を受け継ぎ、食品ロスにも貢献するペストリー、ベーカリーなどを3つのエリアに区分けして展開。時代の先を行く新しいスタンダードを目指し「グランドフードショップ」へと進化させました。

タワー地下1階レストランエリアで 未来を見据えた挑戦

3 2021年11月より、タワー地下1階レストランエリアにて、「ラ プラスリー」のリニューアルオープン、「神楽坂 石かわ」グループとのアライアンスによる直営の日本料理「帝国ホテル 寅黒」の新規開店、洋と和の美食をシームレスにお楽しみいただける「ホテルバル」エリアの新設を一斉スタート。サステナブルな視点で創作されたメニューやホテルバルでのスマホからの注文、サブスクリプション方式の導入など、未来を見据えた挑戦が始まっています。

上高地からサステナブルなホテルを目指す

上高地帝国ホテルは、サステナブルなホテルの象徴として、新たな歴史を歩み始めました。帝国ホテルグループでは、使用するプラスチックの総量削減にも取り組んでいるほか、SDGsに貢献する事業活動を展開しています。



22年度はプラ使用量を7割削減へ

帝国ホテルは、2022年4月に施行された「プラスチック資源循環促進法」に則り、直営4事業所（東京、大阪、上高地、柏）において、同法が対象とする客室アメニティなど12品目をプラスチックから代替素材に置き換えます。これにより、2022年度はプラスチックの使用量を年間70%（11トン）、全ての切り替えが完了する24年度以降は87.5%（対2019年度比）削減することを目指します。



エネルギーをカーボンニュートラルへ

2022年4月より、ホテルで使用する電気を中部電力ミライズの信州産CO2フリー電気「信州Greenでんき」に100%切り替え。ガスや灯油はJ-クレジットのカーボンオフセットにより、ホテルから排出されるCO2の実質ゼロ化を達成します。

従業員が率先して環境活動に参加

「自然に優しい山岳リゾート・上高地帝国ホテル」の確立に向け、従業員に登山時の環境ルールの説明や、ごみ分別、省エネルギー意識の浸透を図っています。地域の取り組み「上高地を美しくする会」にも参加しています。

景観と調和したサステナブル建築

上高地帝国ホテルは1977年に木造から鉄筋コンクリートに建て替えてからも、内外装に木造のイメージを継承してきました。木造部分へのメンテナンス対策や、きめ細かな雪害・凍結対策が評価され、2002年に「第11回BELCA賞ロングライフ部門」（社団法人建築・設備維持保全推進協会）を受賞しました。

送迎ハイヤーに燃料電池車

上高地帝国ホテルは、東京23区、武蔵野市、三鷹市のお客様を対象に、ご自宅からホテルまでハイヤーによる送迎を行っています。ハイヤーの車両には、水素を燃料とする燃料電池自動車「TOYOTA MIRAI」を採用しました。

環境への取り組み

当社グループでは、環境配慮が社会から期待される新たなおもてなしの一つと捉え、社長を委員長とする「サステナビリティ推進委員会」の下に「3Rチーム」「省エネルギーチーム」を設置するとともに各チームでアクションプランを立て、全社横断的に各取り組みを推進してまいります。

食品ロス対策

食品ロス対策はホテル業界において重要なテーマであるという認識のもと、食材仕入れの管理の徹底、調理時に食材を無駄なく使用する工夫やオーダーバイキングの導入など、各部門で取り組みを進めています。

オーダーバイキング 新生「インペリアルバイキング サール」では、各テーブルに設置したタブレットによるオーダーバイキングを導入し、計画生産による過剰な生産・余分な廃棄を減らすとともに、注文が入ってから調理することで、料理の本質である「出来たての美味しさ」をお客様に届けられるようにもなりました。また、新たな看板メニュー「アクアパッツァ」は、環境に配慮して養殖された魚介の一部を使用しています。



サステナブルなオリジナルソルト

野菜や果物の皮、甲殻類の殻などを低温オープンで焼いてパウダー状にし、塩に混ぜてオリジナルソルトとして料理に使用しています。また、じゃがいもの皮を使用したものを商品化し、売上の一部を環境保護を推進する一般社団法人JEANへ寄付しています。



再生可能エネルギーの導入

厨房ガスはカーボンニュートラルLNG(液化天然ガス)を使用し(東京・大阪)、また、自社主催イベントや電気自動車充電スタンド、シャンデリアやモニュメント時計(東京)の電力は100%再生可能エネルギーでまかっています。



食品ロスを「環境循環型野菜」に活用

レストランや宴会場で発生する生ごみを、2007年から乾燥させて再資源化し、パートナー企業を通じて野菜栽培用の肥料にしています。その肥料を使って生産された野菜を「環境循環型野菜」として購入し、レストランの一部メニューで使用しています。

従業員食堂の自営化

昨年より自営化した従業員食堂では、従来、廃棄されているような端材や、販売しきれなかった商品をメニューに活用しています。また、調理スタッフ自らが発案・開発したメニューを提供できる場とし、モチベーションの向上を図るとともに、売上や原価管理など多岐にわたる業務の経験を積むことにより、広い視野を持った人材の育成にも取り組んでいます。



環境に配慮したコーヒーの提供

日本のホテルで初めてレインフォレスト・アライアンス認証を取得した農産物のコーヒーの取り扱いを開始しました。これは、森林保全や農民の労働環境が健全であることを示す認証で、一部のレストランで提供しています。

館内照明のLED化

館内の電力削減を目的として、電気の使用量を従来の約15%まで減らすことのできるLED化を進めています。

水のリサイクル(中水)

東京では、タワー客室のバス、洗面で使用された水はホテル内でろ過、殺菌を行い、タワー棟のオフィス、パブリック、従業員のトイレの洗浄水として再利用しています。大阪では、パートナー企業で客室排水を処理し、リサイクル後にホテルのトイレの洗浄水に利用しています。

屋上緑化と太陽光発電

本館と宴会場の屋上緑化は、正面温度の上昇を抑制し、館内の温度上昇を抑える効果が期待できます。宴会場屋上の緑化には、人口芝を採用し、100%リサイクル可能な天然素材(ヤシ殻)の充填剤を使用しています。本館屋上には太陽光発電パネルを設置し、その電気を夜間のライトアップに利用しています。

ごみ分別の徹底

「混ぜればごみ、分ければ資源」を合言葉に、約20種類のごみの分別を行っています。資源ごみを増やす活動として、ごみ処理室、各職場の分別調査を実施したり、ごみ分別を分かりやすく表示したりするなど、ごみ削減に取り組んでいます。



従業員の声から生まれたサステナブルな新商品

SDGsを学ぶ宿泊プラン

帝国ホテル東京では、お子さまがSDGsを楽しく学べる宿泊プランを提供しています。



サステナブル・ウェディング

ホテルウェディング発祥の地として帝国ホテル東京は、サステナブル・ウェディングを提案しています。ご列席人数分の給食を子どもたちに寄付するプログラムや、グリーン電力のメニュー、フェアトレード商品や環境配慮型商品のギフトなどをご用意し、eラーニングに寄せられたアイデアを実現させています。



SDGsに取り組む従業員の声

従業員向けにSDGsを学ぶeラーニングを実施しました。寄せられたコメントの一部を紹介します。



調理に従事する一人ひとりが食品ロスに対する意識を高く持ち、若手・ベテラン問わず様々な考えを出し合い、柔軟に対応し、実践していくことで食品ロスを限りなく0に近づけていきたいと思えます。



一人ひとりの普段の行動(意識)が大切だと痛感します。会社の中でもSDGsを意識した行動が心がけるよう、会社全体がそうした雰囲気になるように、取り組み姿勢を考えなくてはなりません。



近年SDGsに積極的に取り組んできましたが、収益化を第一目的とせず、社会貢献の観点でも、お客様に楽しんで学んでもらったり、ホテルの取り組みを知ってもらったりすることが大事だと感じました。「ホテルだからこそできるSDGs」はたくさんあるはずなので、それを見つけて発信していきたいです。



ホテルは、「非日常の贅沢」という側面もありますが、日々の安心と安全だけでなく、将来の安心と安全まで見据えて考えると、気候変動は重要な問題だと感じました。

お客様の安全と安心(リスク管理体制)



お客様の安全と安心はホテルの生命線です。リスク管理委員会のもと、感染症対策、食品衛生、災害対策、防犯対策など様々な取り組みを推進しています。2021年度は、東京オリンピック・パラリンピック開催に伴う賓客、大会関係者を受け入れ、日本の迎賓館として誕生し、社会の要請に応えるという帝国ホテルの使命を果たしました。

リスク管理体制

リスク管理委員会の設置

社長を委員長としたリスク管理委員会を2003年に設置し、内部統制や各種安全管理体制の報告のほか、国内外の情勢に応じ、新たなリスク事象への対応を協議しています。

新型コロナウイルス対策

お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、様々な対策を行っています。



定期的な消毒

従業員の罹患リスクの低減

2021年6月21日より、全従業員ならびにホテル館内に常駐するテナント・オフィススタッフの希望者全員を対象にワクチンの接種を一律に開始しました。また、体調不良者の管理体制の整備、不要不急の外出・会合出席の自粛、時差出勤の実施などにも取り組み、従業員の罹患リスクの低減に努めています。

GBAC STAR™認証取得(東京・大阪)

感染症予防対策などにおいて国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明するGBAC STAR™認証を取得しています。



Sharecare Health Security VERIFIED™取得(東京・大阪)

衛生面、換気、ソーシャルディスタンス、ホテルスタッフの健康管理など、360項目の審査項目を満たした施設として認証を取得しています。



食の安全と信頼委員会の設置

グループ全体の食の安全と信頼を守り、維持していくことを目的に2008年に設置し、食中毒対策、食品安全衛生、アレルギー事故対策、食品表示管理、防除などの徹底を図っています。

災害・テロ対策等のマニュアル整備と訓練の実施

地震・火災・水害などの災害、テロやインフラ停止など、緊急時に迅速に対応するための各種マニュアルを整備し、全社訓練や各部門訓練を実施するとともに、定期的なマニュアルの見直しも図っています。また、お客様ならびに従業員の生命を守るべく、応急救護の有資格者数の充実を図っています。

地域一体の防災対策

帝国ホテル東京では、2013年に千代田区と帰宅困難者受入協定を締結しました。また、帝国ホテル大阪では、2021年に大阪府、大阪市と三者間において大規模災害時における旅行者の受け入れなどに関する協定を締結しました。

法令ならびに企業倫理の遵守の徹底

コーポレートガバナンス、内部統制、コンプライアンスなど、企業としての健全性・透明性を高める取り組みを推進すべく、全従業員へコンプライアンスブックやSNSガイドブックを配布し、定期的に研修を実施するほか、内部通報窓口やハラスメント窓口を整備するなど、法令ならびに企業倫理の遵守の徹底を図っています。

バリアフリー対応／社会貢献活動



バリアフリー対応

障がいのあるお客様にもホテルで快適に過ごしていただくために、バリアフリー対応を進めています。設備面の環境整備のほか、社員教育や障がいのある従業員による勉強会などを実施し、ハード・ソフト両面で取り組んでいます。

バリアフリーに配慮した宿泊環境の提供

電動ベッド(1台)、TVインターフォン、補助器具を常設したユニバーサルデザインルーム(1室)を提供しています。さらに2020年3月には、バリアフリーに配慮した一般客室を9室増設しました。



クローゼットの戸をスライド式に変更し、ハンガーバー高さも調節可能

設備面のバリアフリー環境整備

館内では盲導犬・聴導犬・介助犬の受け入れ体制を整えています。また、車いす用のスロープを設置し、エレベーターなども車いすに対応しているほか、多目的トイレも設置しています。



作品名「SHIKOU」

社会貢献活動

社会貢献を重要な使命と考え、チャリティーイベントの開催やボランティア活動など様々な取り組みを行っています。地域のより良き一員であるための地域貢献活動にも力を入れています。

留学生向けインターンシップを実施

帝国ホテル大阪では、大阪大学、大阪府立大学、大阪市立大学、関西大学がSDGsをテーマに主催するインターンシッププログラム「SUCCESS-Osaka Future Design」に、大阪観光局と連携して参画し、「語学・異文化理解促進研修」を実施しました。帝国ホテルにとって異文化理解のきっかけとなったほか、留学生の日本企業文化への理解促進、留学生の就労支援に貢献し、SDGsを体現した取り組みとなりました。

パラアーティストの支援

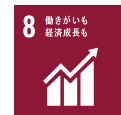
パラアーティストが書き下ろしたデジタルアート作品購入を通じ、障がい者の社会参加と持続的な経済的自立を支援しています。

<https://paraart-colors.hp.peraichi.com/>



作品名「帝国ホテル2022」

ダイバーシティ



ダイバーシティ推進を中長期的な重点課題の一つとして位置付け、多様なライフスタイルの従業員が自分らしく最大限の能力を発揮しながら「多様なおもてなしを生み出し、全てのお客様に愛される企業」を目指し、推進しています。

女性の活躍 「2023年度末までに女性管理職比率15%」の目標を掲げ、積極的に女性管理職の登用を行った結果、2022年4月の女性管理職割合は過去最高の15.1%となり、今後の目標を上方修正いたしました。継続的な取り組みが評価され「えるぼし」認定マークを取得しています。



女性活躍推進認定マーク「えるぼし」2019年取得

ワークライフバランスの推進

育児支援 育児休業期間を子が3歳の年度末まで取得可能とし、復職後も子が小学校3年生まで短時間勤務を取得できるなど、法律を上回る制度を多数設けています。2021年1月には子の看護・介護休暇を30分単位で取得可能とする制度の拡充を行い、様々な勤務形態を選択できるようにしました。2018年度より「男性育児休業取得促進」にも注力しています。その結果、2021年度の男性取得率は過去最高の33.3%となっています。



育児支援認定マーク「くるみん」2014年取得

介護支援 外部相談窓口の無料サービス提供や定期的な介護セミナーおよび個別相談会を実施しています。



仕事と介護の両立に取り組んでいます
介護支援認定マーク「トモニ」2017取得

働き方改革 柔軟な勤務形態の一つとして2019年に在宅勤務制度を導入しました。2020年7月には在宅勤務検討会を発足して環境整備を行い、2021年4月より「対象者の拡大」「日数上限の廃止」「通信費相当分の手当支給」など、大幅に制度内容を拡充しました。

(※通信費相当分の手当支給は2021年1月より拡充)

人権尊重の推進 独自プログラムによる社内研修と社内ポータルサイトでの情報発信によって、人権に関わる知識の習得と正しい理解の浸透を促進し、差別や偏見のない人権尊重の意識向上に努めています。

障がい者雇用 身体・知的・精神に障がいのある人の雇用促進に積極的に取り組み、多様な職種において活躍できる職場の環境整備を進めています。2021年度末時点の障がい者雇用率は2.31%と法定雇用率(2.3%)を上回っており、2006年度以降、法定雇用率を達成しています。聴覚障がいの従業員が実演者となり、接客に役立つ基礎手話の研修動画を製作し、社内デジタルサイネージに動画配信しました。

健康経営について 代表取締役常務を健康経営の最高責任者と位置付け、人事部、総務部、帝国ホテル健康保険組合、産業医らが連携しながら、経営課題の一環として従業員の健康維持・増進に取り組んでいます。この度、経済産業省の健康経営優良法人認定制度において、「健康経営優良法人2022(大規模法人部門)」に認定されました。従業員が心身ともに健康で生き生きと働けることが、良いサービスや組織の活性化にも繋がります。今後も、従業員を様々なリスクから守る施策を実行していきます。



人材育成／「さすが帝国ホテル」推進活動

人材育成

従業員一人ひとりが、お客様や社会から「さすが帝国ホテル」と言ってもらえるような人材となるための研修やセミナーを実施しています。また、人材育成室を設置し、体系的な人材育成と、自発的にキャリア開発に取り組むスタッフを支援する仕組みづくりを推進しています。

研修の実施

通信教育や資格取得などの自己啓発支援のほか、新入社員からベテランスタッフまで、役職や個々のキャリア開発に応じた各種研修を、オンライン・集合研修など、状況に応じて組み合わせながら実施しています。

コンクールなどでの活躍

【第46回技能五輪国際大会日本代表に】

「第46回 技能五輪国際大会(中国・上海大会)『ホテルレセプション職種』日本代表選手選考会」で、宿泊部スタッフが、日本代表に選ばれました。2022年10月に国際大会が開かれます。



【パストリー・ワールドカップで世界2位に】

2年に1度フランスで開催されるパストリーのワールドカップ「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に、日本代表チームの一人として、パストリー課スーシェフ赤羽目健悟が、世界2位に入賞しました。



「さすが帝国ホテル」推進活動

帝国ホテルで働くことの原点、サービスの原点に立ち返り、全従業員が「さすが帝国ホテル」と、お客様や社会から評価されるよう、社内活動「さすが帝国ホテル推進活動」を1999年に開始しました。活動の柱には個人表彰・団体表彰制度があり、定期的に表彰を行っています。例年、表彰者のなかから、従業員の投票により大賞を選ぶ「年間大賞表彰式」を東京・大阪同時中継で開催しています。

「ヴィーガンおせち」で顧客満足度を向上

ヴィーガンのお客様にもお正月プランの「おせち」をご親族とともに楽しんでいただくため、お客様と10数回のやり取りを経て、新たに「ヴィーガンおせち」を開発しました。営業部宴会予約課、レストランマーケティング課、調理部レストラン調理課M階キッチンで連携して実現した取り組みです。

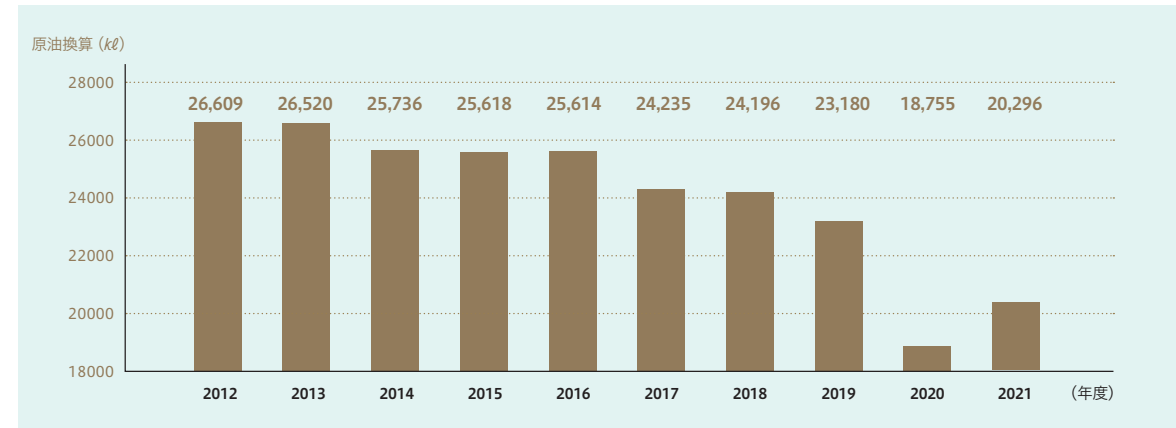


ESGデータ集

当社グループの事業活動におけるESG(環境・社会・企業統治)データを一覧でご覧いただけます。

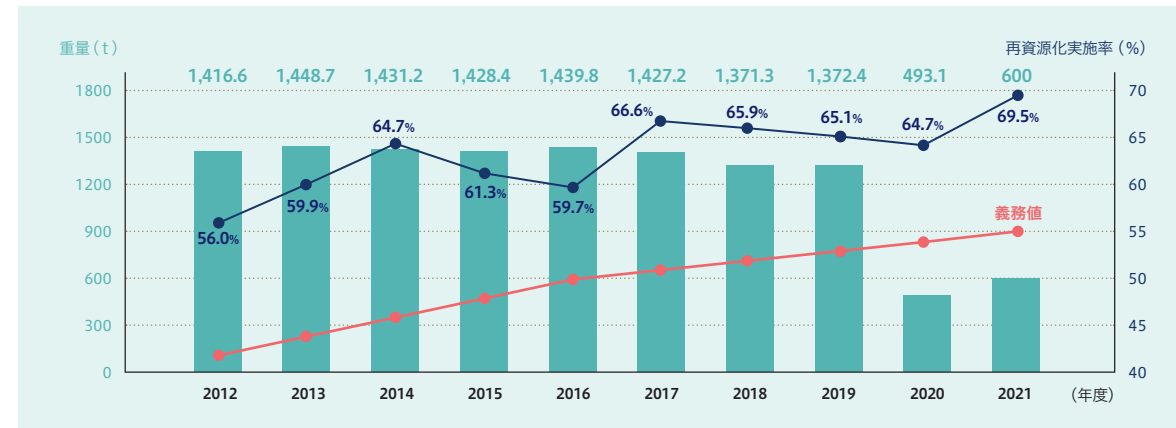
環境

(1) 改正省エネ法に基づくエネルギー使用量(原油換算)



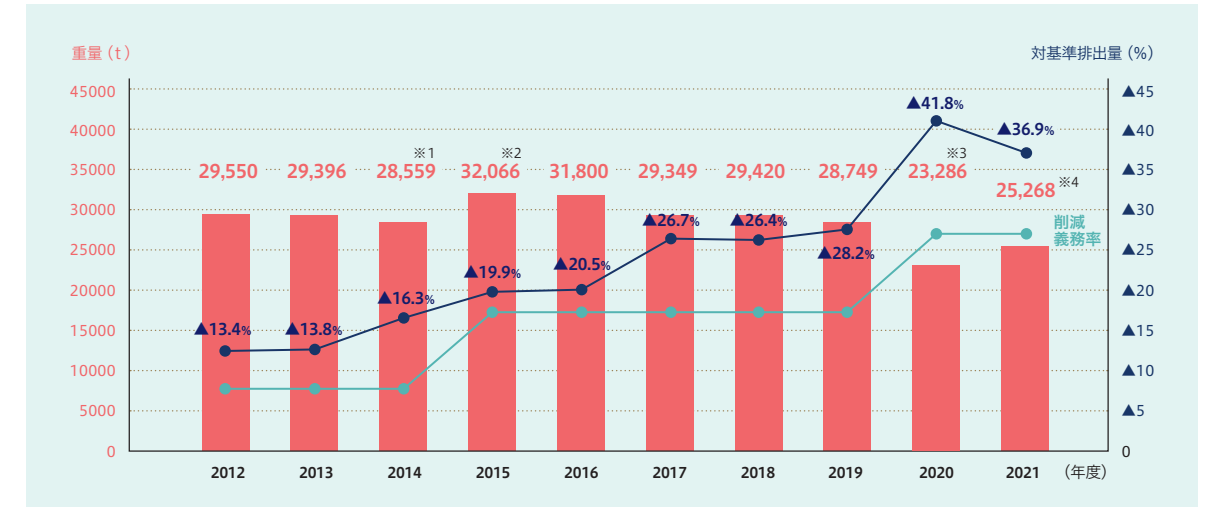
※ 4事業所合計(東京・大阪・上高地・柏)、2021年度は速報値

(2) 食品リサイクル法に基づく生ごみ発生量(重量)および再資源化実施率



※ 4事業所合計(東京・大阪・上高地・柏)、2021年度は速報値 / 2021年度の実施義務値は55%

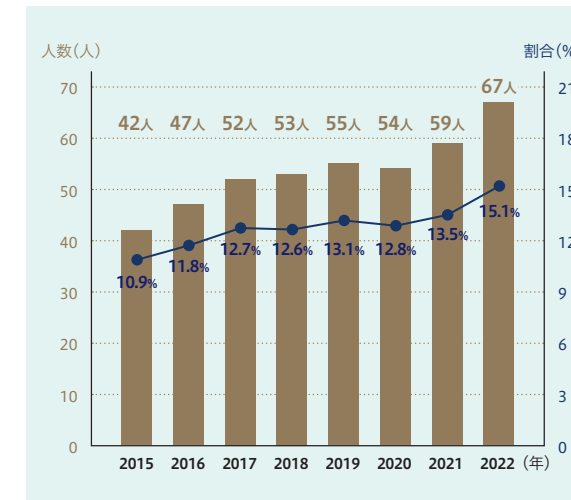
(3) 特定温室効果ガス排出量[東京本社]



【東京都環境確保条例に基づく地球温暖化対策計画】 ※1:2014年度まで削減義務率8.0%(基準排出量34,113t) ※2:2015年度から削減義務率17.0%(基準排出量40,017t) ※3:2020年度から削減義務率27.0%(基準排出量40,017t) ※4:2021年度は速報値

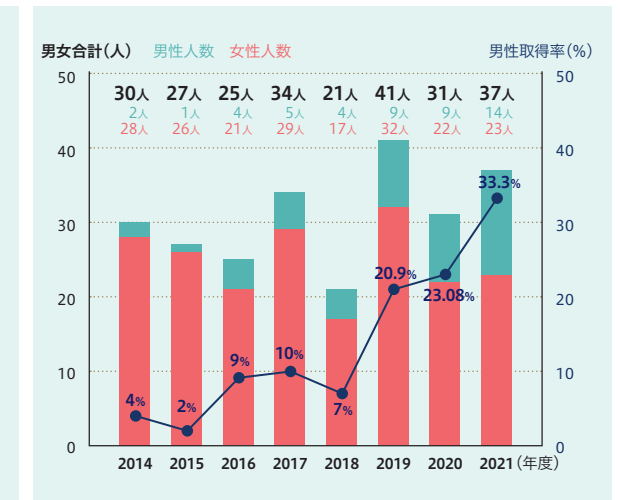
ダイバーシティ推進

(1) 女性管理職者数



※ 各年4月1日時点、女性活躍推進行動計画目標値:2027年4月末までに20%

(2) 育児休業者数



※ 女性の育児休業取得率は2014年度から2021年度まで100%
※ 男性取得率の目標値は2027年4月末までに50%

帝国ホテル サステナビリティ年表

- 1890年11月 帝国ホテル開業
- 1933年10月 上高地帝国ホテル開業
- 1996年 3月 帝国ホテル大阪開業
- 2001年12月 環境委員会設置
- 2003年 8月 リスク管理委員会設置
- 2008年 3月 食の安全と信頼委員会設置
- 2014年 6月 「くるみん」マーク取得
- 2016年 3月 ダイバーシティ推進表明
- 2017年 1月 「エコマークアワード2016」金賞
- 2017年 3月 「環境 人づくり企業大賞2016」優秀賞
- 2017年 4月 「トモニン」マーク取得
- 2019年 6月 「えるぼし」マーク取得
- 2019年10月 日本ホテル協会「第1回社会的貢献表彰」最優秀賞
- 2020年 4月 サステナビリティ推進委員会を発足

- 2020年 11月 日本ホテル協会「第2回社会的貢献表彰」優秀賞
- 2021年 3月 「環境 人づくり企業大賞2020」優秀賞
- 2022年 3月 健康経営優良法人2022認定
- 2022年 3月 日本ホテル協会「第3回社会的貢献表彰」優秀賞



サステナビリティ推進委員会活動、新型コロナウイルス対策も含めたリスク管理体制などが総合的に評価され、日本ホテル協会「社会的貢献表彰」(※)を3年連続で受賞しました。

※環境保全、省エネ、バリアフリー、防災・減災、セキュリティなどホテル業に対する社会的要請の高まりを受けて日本ホテル協会が創設した表彰制度

株式会社 帝国ホテル

〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1
TEL (03)3504-1111
<https://www.imperialhotel.co.jp>



エコマーク認定
帝国ホテル
Eco Mark certification
Imperial Hotel