

# SUSTAINABILITY REPORT

## 2023

THE WRIGHT IMPERIAL; A CENTURY AND BEYOND



IMPERIAL HOTEL

## 日本を代表するホテルとして 持続可能な国際社会の発展に貢献

当社グループは現在、帝国ホテル東京事業所の建て替え計画と、この地に根差した内幸町一丁目街区の企業10社と共創し次世代スマートシティの実現を目指す「TOKYO CROSS PARK構想」に向け、新たな価値創造や持続可能な未来を見据え、目下準備を進めております。

同様に、発足して3年となる当社「サステナビリティ推進委員会」のSDGsを基盤とした活動も着実に前進しております。

2022年度は、気候変動対策として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た脱炭素ロードマップを公表しました。また、循環型社会の実現に向け、プラスチック使用量及び食品ロスの削減を推進しました。さらに、取引先の皆様とともに持続可能で責任ある調達活動を目指すべく、グループ全体の「サステナビリティ調達方針」を策定し、運用を始めています。

こうした取り組みの積み重ねもあり、2023年3月にはSDGsを実践する宿泊施設の国際認証制度で最高位を取得しました。

来年2024年には帝国ホテルタワー館の建て替えが始まり、2030年の新タワー開業の後、いよいよ本館の建て替え期間に入ります。また、2026年には京都でホテルを開業する予定です。

2036年までの中長期経営計画では「人を原点とする帝国ホテルブランドを進化させる」というビジョンを掲げました。メイド・イン・ジャパンのホテルとして、お客様とともに持続可能性を追求し、SDGs達成への貢献と企業価値の更なる向上を図ることで、本業であるホテル業の発展に繋げてまいります。来る2040年の開業150周年へと継承しながら国際社会に貢献すべく、今後も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。

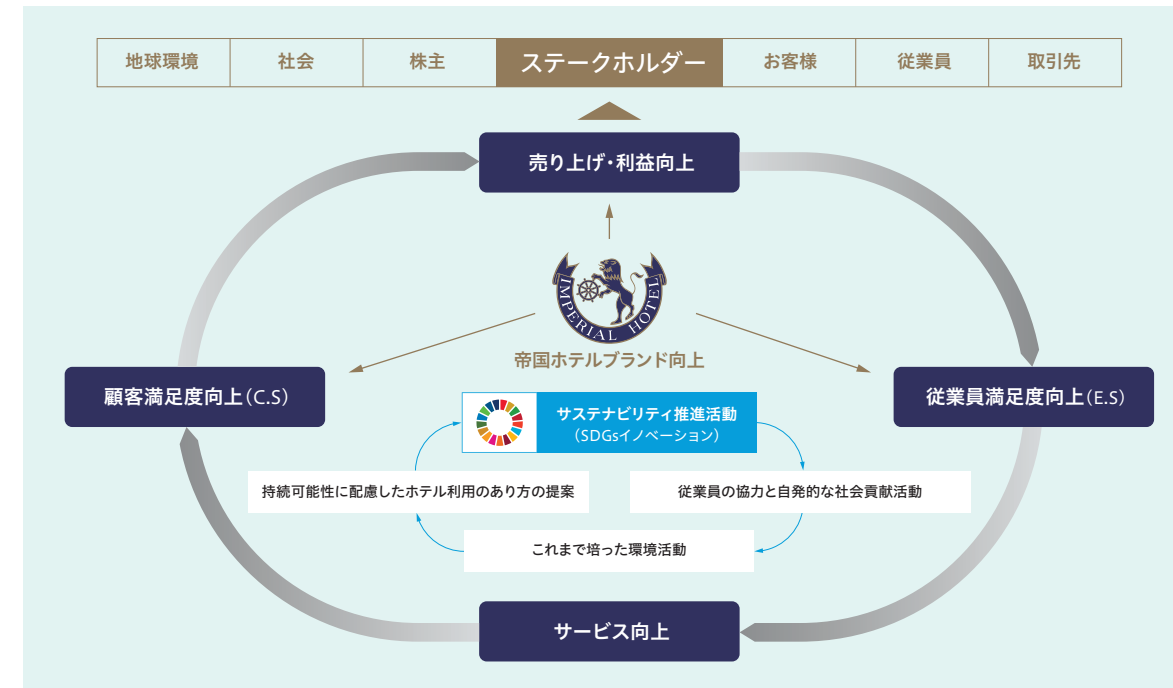
## サステナビリティ推進活動

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

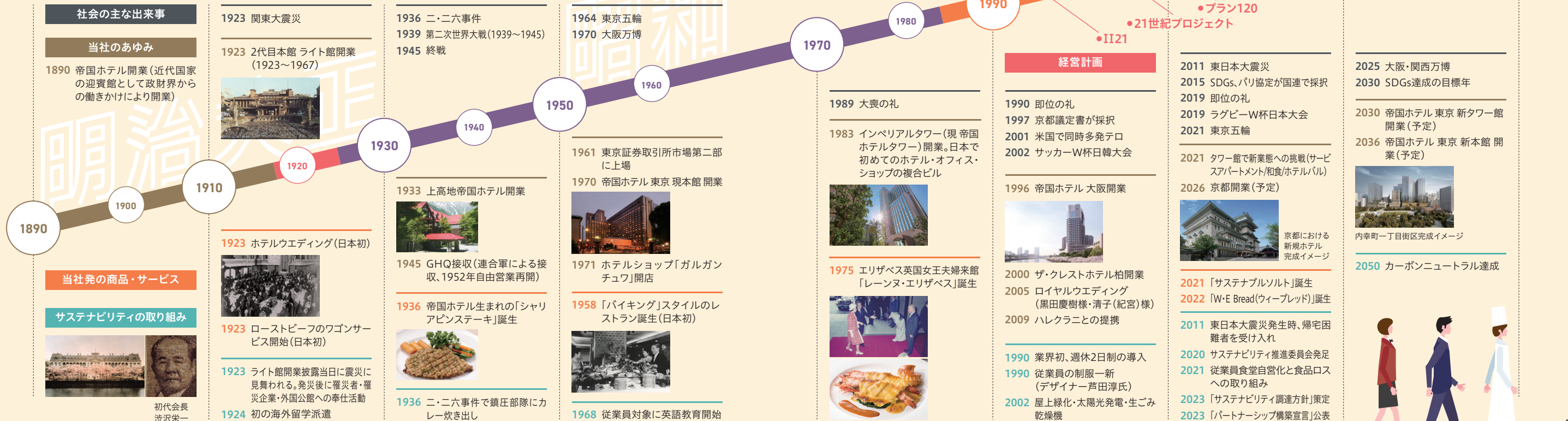


帝国ホテルは「ラグジュアリーとサステナビリティの両立」を掲げ、お客様とともに持続可能なホテルを「共創」することを目指しています。



# メイド・イン・ジャパンの グランドホテルとして ~伝統と革新~

帝国ホテルは、明治・大正・昭和・平成、そして令和という時代を経て、  
この先100年・200年も「メイド・イン・ジャパン」のグランドホテルとしてお客様をお迎えできるよう、  
新しいあゆみを始めようとしています。



## サステナビリティ 調達方針

国際連合や経済産業省のガイドラインとパートナーシップ構築宣言を踏まえ、品質管理や公正・公平な取引はもとより、地球環境や動物福祉への配慮、人権尊重などといった、ホテルや飲食業ならではの視点を加えて12の項目を定め、策定しました。

- |                 |   |        |
|-----------------|---|--------|
| 1 法令、条例、規制の遵守   | : 適法・適正な商品、製品および原材料の調達                            | (一部抜粋) |
| 2 品質管理          | : 高品質かつ安全、安心な商品、製品および原材料の調達                       |        |
| 3 公正、公平な取引      | : 公正、透明、自由な競争ならびに適正な取引                            |        |
| 4 人権の尊重         | : 人権侵害がない環境での生産・製造・流通                             |        |
| 5 強制労働の禁止       | : 過酷な労働時間の強要、児童労働等の禁止                             |        |
| 6 健康経営の推進と労働安全  | : 健康維持・増進活動による職場環境づくり、BCPの整備                      |        |
| 7 反社会的勢力に対する対応  | : 反社会的勢力の遮断、脅迫等に対する組織的な対応                         |        |
| 8 地球環境への配慮      | : 廃棄物・CO2排出量削減、水資源の適正管理、循環型社会実現に繋がる商品、製品および原材料の調達 |        |
| 9 動物福祉への配慮      | : 動物福祉の原則への賛同、将来的な調達                              |        |
| 10 情報管理         | : 開示すべき情報と守秘すべき情報の適切管理                            |        |
| 11 サプライチェーンへの展開 | : 取引先への理解・浸透                                      |        |
| 12 更新           | : 関係法令や国内外の状況の変化により適宜更新                           |        |

# 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

## 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ことにより、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周年を目指します。

### 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・財務基盤の強化を図る

#### 3 社会的課題の解決

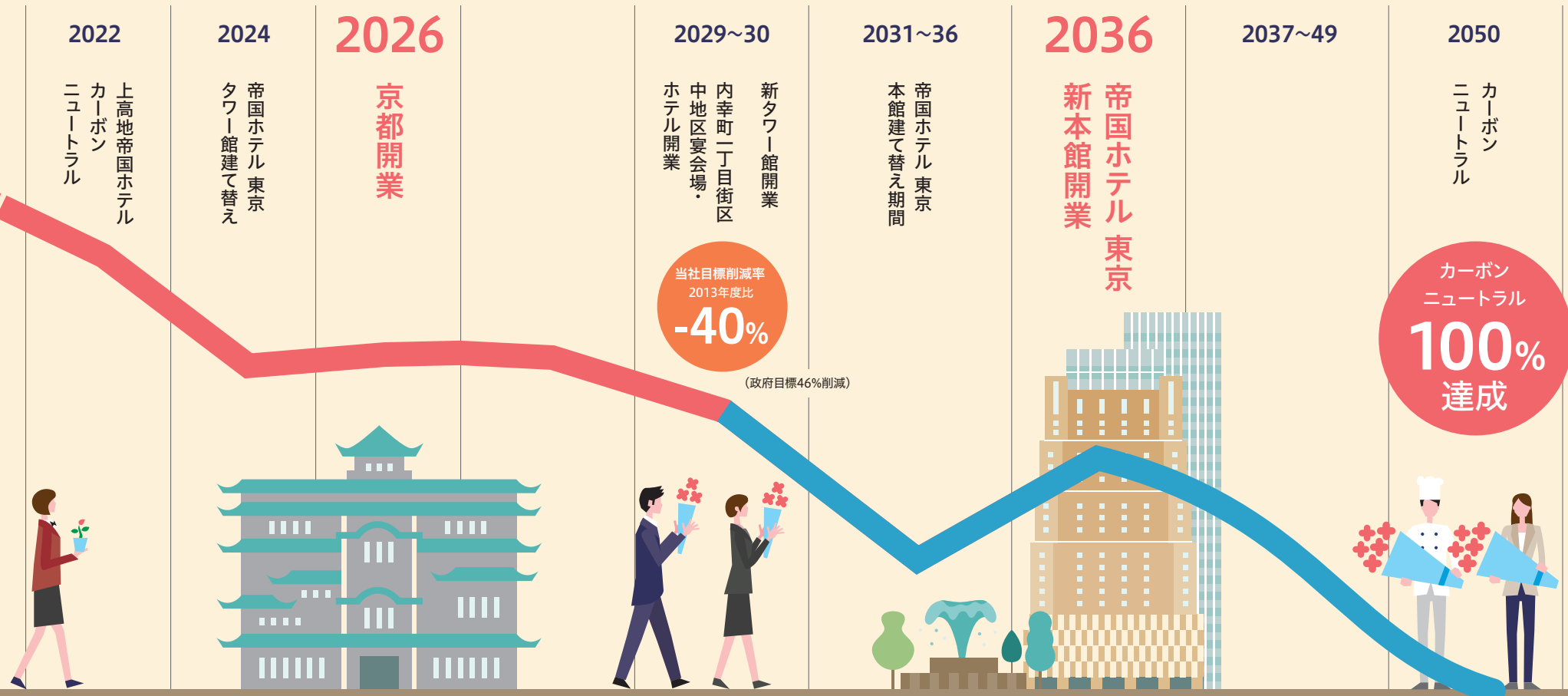
当社企業活動の全てについてSDGs貢献度を最大限向上させる

### 使用電力の全量を「CO<sub>2</sub>フリー化」に切り替え 脱炭素を推進

2022年度にカーボンニュートラルを達成した上高地帝国ホテルに続き、2023年10月よりFIT非化石証書を利用した実質CO<sub>2</sub>フリー電力に切り

### 炭素を推進

帝国ホテル 東京・大阪で、替え、省エネルギーの推進と併わせてCO<sub>2</sub>排出量抑制に努めます。



### 気候変動の取り組み (CO<sub>2</sub>排出量の削減)

直営事業所におけるCO<sub>2</sub>排出量[Scope1+2]を2030年度までに40%減(2013年度比)、2050年度までに実質ゼロを目指します

- 新ハードウェア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)の枠組みに沿った事業リスクの分析と対策



# 多様な人材の能力を最大化し 次の100年を築く



1890年11月3日、日本の「迎賓館」としての役割を担い誕生した帝国ホテル。国際的ベストホテルを目指し、ここで働く私たちには、次の100年、さらにその先の100年に向けて、このブランドを受け継ぎ、未来を切り拓いていく使命があります。帝国ホテルグループは「人的資本経営」を実現するために、多様な人材の能力の最大化を図り、様々な取り組みを進めています。

## 「人的資本と多様性の推進」における5つのテーマ

- 1 多様性を組織の強みにする風土改革 (対話の創出)
- 2 働き方改革 (生産性の向上)
- 3 人材育成 (人材への投資)
- 4 健康経営 (個の活性化)
- 5 多様な人材の活躍 (女性・障がい者・高齢者・グローバル人材)

育成プラン

## 人材育成方針

事業の持続的な成長や発展の原点は「人」です。当社は、企業価値向上の要諦が優秀な従業員を育成し成長を促すことにあり、顧客満足度の向上は多様な人材が年齢、性別、国籍を問わずそれぞれの強みを発揮することでもたらされると考えております。今後も企業価値と顧客満足度の継続的な向上を目指すにあたり、下記の方針に基づく人材育成を進めてまいります。

- 1 帝国ホテルの創業の精神や伝統を理解し、最高のサービスや商品を提供できる人材であること
- 2 持続的な発展に向けて、時代の潮流や新たな技術等を当事業に的確且つ効果的に反映しながら、イノベーションや変革を実現する人材であること
- 3 様々な文化的背景や多様な価値観を有し、多様性を受容、活用して当社グループの発展に繋げる人材であること

## 指標・目標値

	指標	目標値
育成	無期雇用従業員一人あたりの研修費	2027年度までに2018年度比+30%
流動性	離職率	2027年度までに2018年度比-20%
ダイバーシティ	採用した従業員に占める女性従業員割合	毎年50%以上
	男女の平均勤続年数差異	2027年度までに4年未満
その他	障がい者雇用率	法定雇用率以上の水準を維持
	外国への派遣人数(海外ホテルでの研修や国際的コンクールへの従業員出場等)	2027年度には2018年度比+50%

## 目標・実績

	目標	2022年実績
女性活躍推進	女性管理職者数を2027年4月末までに20%	73人(+6) 16.4% (+1.3pt) (2023年4月1日時点)
育児介護支援	男性育休取得者数を2027年4月末までに50%	14人(±0) 48.3% (+15.0pt) (2023年3月31日時点)
障がい者雇用	障がい者雇用数を法定雇用率2.30%以上	2022年度時点で2.63% (+0.32pt)達成 (18年連続で維持)

## 役員メッセージ

帝国ホテルは「人こそ全て」と言える会社です。従業員の皆さんが心身ともに健康で生き生きと働けることが、良いサービスや商品にもつながります。これこそが「人的資本経営」の目的であり、当社の重要な経営課題です。全国的にも増加傾向にあるメンタルヘルス不調者に対しては、ストレスチェックや職場復帰支援プログラムを導入し段階的に支援しています。

代表取締役常務 SDGs推進担当 徳丸 淳



## 環境整備方針

一人ひとりの成長が企業の発展にも直結するため、従業員が自律的に自身の能力向上に取り組める制度を整えています。また、多様な従業員が優れたサービスや商品を提供し続けるために、安心して働き続けられる環境の整備にも取り組んでいます。

### 1 能力向上に向けた環境整備

- ① 語学研修や海外留学支援の実施
- ② 自己啓発(資格取得や通信教育受講)費用援助制度整備

### 2 安心して働き続けられる環境整備

- ① 健康経営 フィジカル・メンタルの両面から従業員の健康増進を進める。
- ② 両立支援 法定以上の休業日数等を制度化し、育児や介護との両立を支援する。
- ③ 職場環境 研修や社内周知により各種制度の意義や目的を従業員が理解することで、制度を利用しやすい環境を整える。



# 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「SDGsチーム」「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います。

## 食品ロス対策

帝国ホテルは「おいしく社会を変える」という考えのもと、「食品ロス削減」に力を入れています。調理時に食材を無駄なく使用する工夫、アップサイクル商品の開発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。

## 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。

## サステナブルなオリジナルソルト

野菜の皮や果物の房、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、ホテルショップにて商品化し、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。



## 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。

## 従業員食堂の自営化

東京、大阪、上高地の従業員食堂を自営化し、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ています。3月8日の「国際女性デー」には、女性スタッフがメニューを考案し、シンボルのミモザの花に見立てた料理は従業員から好評でした。

## 耳まで白い「新食感の食パン」を開発

帝国ホテル 東京は、廃棄が出ない「新食感の白い食パン W・E Bread」を開発し、館内で提供するサンドイッチ商品に導入しています。これまで見た目の美しさと食感を追求するため、食パンの耳を切り落としていましたが、伝統の味とスタイルを継承しながら食品ロスの削減に寄与する食パンを開発しました。これにより、年間約2.5トンの食品ロス削減を目指します。



## 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園産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、宴会場や一部のレストランで提供しています。

## 食の多様性の推進

「誰ひとり取り残さない」というSDGsの観点から、国内外のあらゆるお客様が安心して食事を楽しめるよう、2022年10月よりヴィーガンメニューのラインナップを拡充しました。



## 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。



## 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、1年動かすと25日分節水されます。大阪では、パートナー企業で客室排水を処理し、リサイクル後に従業員用のトイレの洗浄水に利用しています。

## プラスチック使用量の削減

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順次切り替えています。2022年度はプラスチックの使用量を年間70%(11トン)削減。全ての切り替えが完了する2024年度以降は87.5%(対2019年度比)削減することを目指します。

## 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。



SDGsの範囲は本当に幅広いですね。仕事だけでなくプライベートでも、心がけ一つでできることが沢山あると改めて感じました。



SDGsは世界各国が一丸となって達成しようとしている目標ですが、これをゴールと捉えるのではなく、「きっかけ」として、さらなる気付きや発展につなげていきたいです。ジェンダー平等に関する目標がありますが、女性活躍を推進すると同時に、性の多様性を受け入れ、全ての人が過ごしやすい世の中を作っていくべきだと思います。



精神障がいには目に見えない分、社内でもまだまだ理解が乏しいと思います。精神障がいについての認識が広がれば、障がいのあるなしにかかわらず、皆を尊重する多様性のある企業として発展し、未来の姿につながると思います。



一人ひとりが自覚を持って行動するべきだと思いました。これから何が出来るかを考え、「気付いたらSDGsに貢献していた」となるように、皆が自然に意識していくけると良いと思います。

## SDGs紹介動画「従業員が主役」



公益を追求した渋沢栄一の信念を受け継ぎ、従業員一人ひとりが商品やサービスを通じた真の豊かさとしてSDGsへの貢献を考えています。「お客様と共にサステナブルな未来を歩みたい」という思いを動画にまとめました。



# 安全と安心／バリアフリー対応



## リスク管理体制

安全と安心はホテルの生命線です。当社グループでは、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。

### 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。

### 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。

## 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。

### 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。



車いすでも利用しやすいように棚の位置を調整

### 東京都「心のバリアフリー」サポート企業認定

帝国ホテル 東京が、東京都「心のバリアフリー」サポート企業に認定されました。障がい者や高齢者に適切に接客する方法を学ぶ「介助サポート力向上セミナー」や、障がいのある従業員への合理的配慮、バリアフリーールーム増設などの取り組みが評価されました。



# 社会貢献活動



社会貢献を重要な使命と考え、チャリティ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。「社会貢献チーム」を中心に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。

### 大阪「TEAM EXPO2025-共創チャレンジ」に参画

帝国ホテル 大阪では、2025年日本国際博覧会協会が主催する参加型プログラム「TEAM EXPO2025-共創チャレンジ」に参画し、留学生支援コンソーシアム大阪(大阪観光局)、留学生の就労を支援するTranscend-Learningと連携し、留学生のインターンシップを実施しました。従業員はダイバーシティへの意識を高め、留学生は日本の「おもてなし」や企業文化の理解を深めました。留学生のより良い就労支援に貢献するSDGsを体現した取り組みとなりました。



### 食育活動「味覚の一週間」®に参画

フランスで30年以上の実績を有する食育活動「味覚の一週間」®に参画し、東京・大阪で「食育とSDGs」をテーマとした味覚の授業を地域の小学校で実施しました。5つの味覚の確認を行うとともに、毎日食べているものがどこから来ているのか、無駄に捨てたりしていないかなどを考えるきっかけを提供しました。



在日フランス大使館ペルドロー農務参事官と杉本東京料理長 (画像提供:「味覚の一週間」®実行委員会)

### ザ・クレストホテル柏、ちばSDGsパートナーへ登録

ザ・クレストホテル柏は、千葉県SDGsパートナーメンバーへ加盟。地元農家と連携した収穫体験・観光ツアー・朝採れ苺の提供等、地域の全世代を対象に企画催事を開催。地元小学校の社会科見学の受け入れも実施しています。



チーバくん

ちばSDGs  
(登録番号953)

### 「TABLE FOR TWO」への参画

世界的な食の不均衡を解消するためのプログラムに参画しています。従業員食堂でヘルシーなメニューを提供し、食べた人数分の給食を開発途上国の子どもたちへ贈っています。また、2021年より商品化した婚礼メニューは「ウエディングのテーブルから幸せを2倍にする」というテーマが評価され「TFTアワード2022」に入賞しました。



### 日比谷打ち水月間への参加

7月中旬から8月末にかけて、近隣の16施設・団体と合同で「打ち水」を実施しました。打ち水にはタワー館客室で使用された水を浄化した「中水」を使用し、環境にも配慮しています。

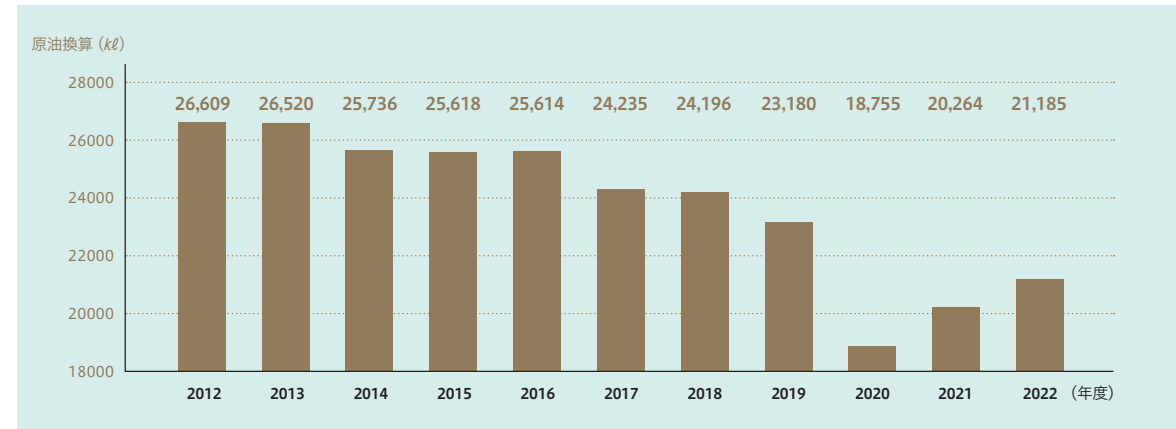


# ESGデータ集

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。

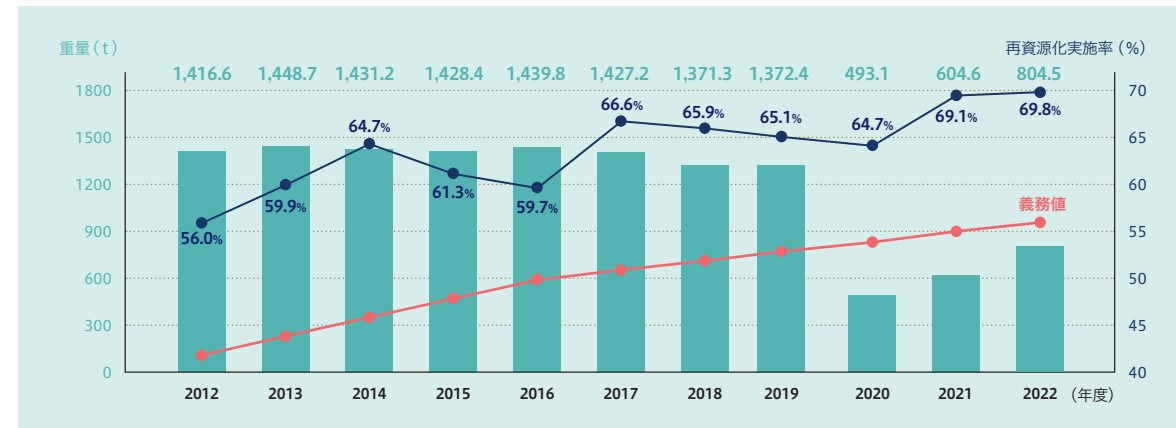
## 環境

### (1) 改正省エネ法に基づくエネルギー使用量(原油換算)



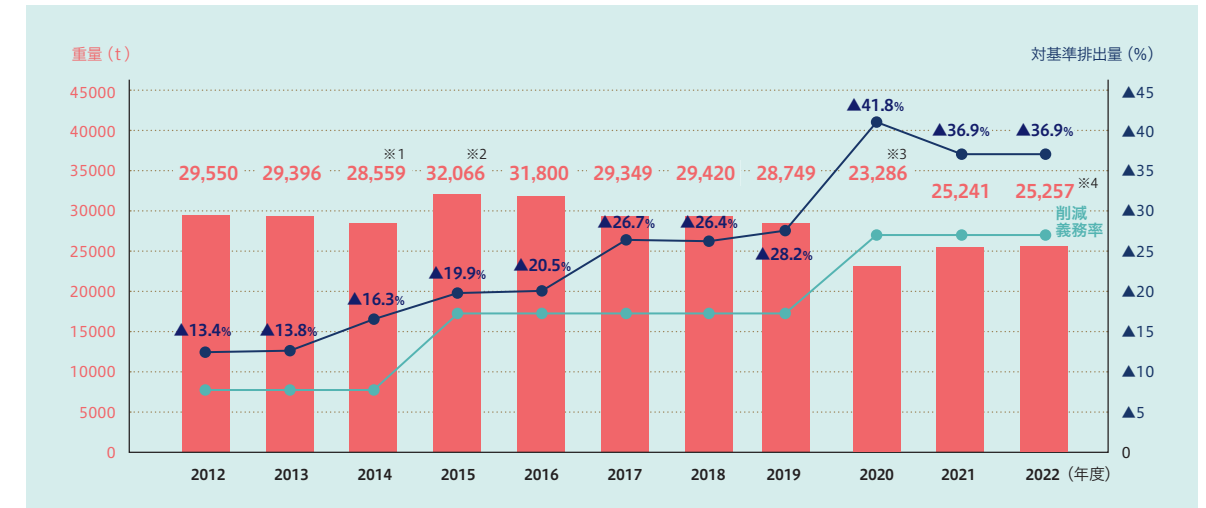
※ 4事業所合計(東京・大阪・上高地・柏)、2022年度は速報値

### (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)、2022年度は速報値 / 2022年度の実施義務値は56%

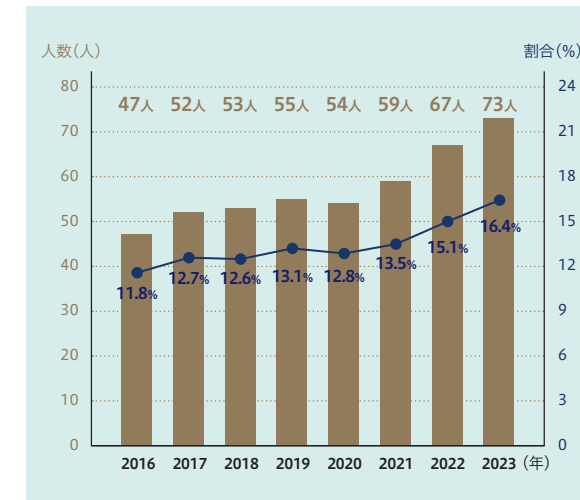
### (3) 特定温室効果ガス排出量[東京]



【東京都環境確保条例に基づく地球温暖化対策計画】2002～2007年度のうち、当社は2002～2004年度の3か年度平均値を基準排出量に設定  
 ※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%(排出係数の変更により基準排出量40,017t)  
 ※3:2020年度から削減義務率27.0%(基準排出量40,017t) ※4:2022年度は速報値

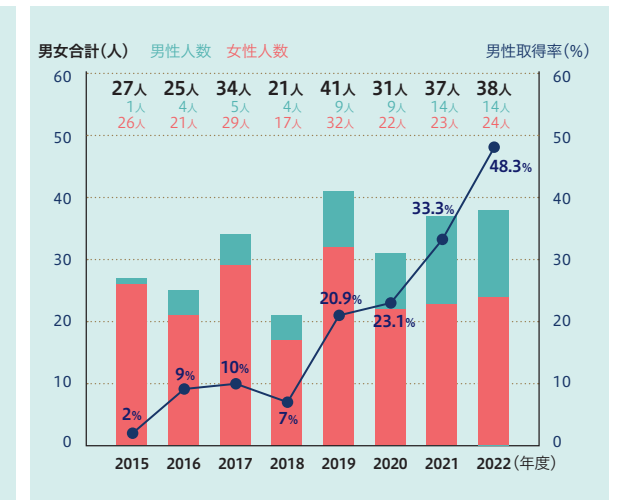
## ダイバーシティ推進

### (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2015年度から2022年度まで100%  
 ※ 男性取得率の目標値は2027年4月末までに50%





## Sakura Quality An ESG Practice

国際認証取得(東京・大阪・上高地)

SDGsを実践する宿泊施設を認定する国際認証「Sakura Quality An ESG Practice」において、5段階評価のうち最高評価である「5御衣黄ザクラ」を3ホテルで取得しました。同認証はSDGsの17目標に基づいた172項目について5段階で評価します。「5御衣黄ザクラ」は、172項目が満点の施設に与えられるもので、地域の指導役となる施設として認められたこととなります。今後もPDCAサイクルを回しながら、サステナブルツーリズムを牽引するクオリティの維持に努めてまいります。



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

## エコマーク認定取得(東京・大阪・上高地・柏)

省エネ・節水・廃棄物削減などの基本的な環境対策に加えて、宿泊施設の環境活動への利用者の理解を深め、宿泊を通して環境配慮への気付きを与える環境コミュニケーションなどを評価する「エコマーク」を取得しています。



## パートナーシップ構築宣言

サプライチェーン全体での連携、共存共栄を進め、新たなパートナーシップの構築を目指しています。

## 日本ホテル協会

### 「第4回社会的貢献表彰」優秀賞

環境保全、省エネルギー、バリアフリー、防災・減災、コロナ禍・ポストコロナ対応などの取り組みに対する「会員ホテルの社会的貢献に対する会長表彰」において、当社「社会的課題解決に向けたさらなるサステナビリティ推進」が評価され、4年連続で受賞しました。



## 90周年を迎える上高地帝国ホテルをサステナブルなホテルに

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。カーボンニュートラルを達成したほか、生ごみ全量リサイクルをするなど、環境負荷を低減する取り組みをお客様や地域とともに進めています。



表紙

建築家フランク・ロイド・ライト手がけた「ライト館」は、1923年に開業しました。大谷石などを用い、複雑かつ繊細に組み合わせられたデザインは、その美しさから「東洋の宝石」と称されました。2036年に完成予定の新本館は「東洋の宝石」を継承する、唯一無二かつ新たな迎賓館にふさわしい存在を目指します。

## 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>



制作協力:株式会社オルタナ クリエイティブディレクション:渡邊 英弘 (Makaira Art&Design) デザイン:松田 智充 (MATTREE)