

2020年（令和2年）10月28日

開業 130 周年記念企画

帝国ホテル 東京 杉本料理長と学ぶ味覚体験

日 時： 12月26日（土）11：00～、13：30～
場 所： 本館17階 インペリアルバイキング サール
予約開始： 11月5日（木）10：00より

SDGs を実現する取り組みを推進
レストラン部門で新たな活動に着手



食育料理イベントで SDGs を学ぼう！「杉本料理長と学ぶ味覚体験とランチコース」

株式会社 帝国ホテルは、これまで、「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」という企業理念のもと、ESG（環境・社会・企業統治）を意識した活動を行ってまいりました。

開業 130 周年を機に、“歴史にふさわしく 未来にふさわしく”という周年スローガンをふまえ、2015 年 9 月に国連サミットで採択された SDG s（持続可能な開発目標）への取り組みを積極的に推進するため、当社グループが取り組むべき課題を検証して 11 の目標を設定しております。あわせて、2001 年より設置している従来の「環境委員会」を改め、「サステナビリティ推進委員会」を本年 4 月 1 日に発足し、SDGs を基盤とした取り組みや活動を社内に浸透させる体制を整えました。これまで特に注力してきた、環境活動、リスク管理、ダイバーシティ推進は、各目標と関係しており、今後もさらなる推進を図るとともに、フードロス削減をはじめとした課題にも積極的に取り組むことで、SDGs の達成に貢献してまいります。

開業記念日を迎える 11 月からは、レストラン部門において、東京料理長による親子で楽しめる「食育」をテーマにした料理イベントなど、新たな活動に着手してまいります。

「帝国ホテル 東京 杉本料理長と学ぶ味覚体験」の概要と、レストラン部門における SDGs への取り組みに関しては次のとおりです。

食育をテーマにした料理イベント「杉本料理長と学ぶ味覚体験とランチコース」

東京料理長 杉本 雄による、料理を通じて地球環境について考える親子向けの料理イベントを開催いたします。杉本がこれまでフランス各地で培ったフランス料理における“地産地消”の知見を活かし、食育とフードロス为主题に、味比べなどの味覚体験のほか、オープンキッチンを使って食材を使い切る料理のデモンストレーションなどを、タブレットや店内モニターなどのデジタルツールも活用してご参加いただけます。ご体験後には、バイキングコンシェルジュによるテーブルマナーレッスンとともに、“サステナブル”な取り組みを身近に感じるようなスペシャルランチコースをお楽しみいただけます。

- 日時： 2020年12月26日（土）
第1回 11:00～13:00
第2回 13:30～15:30
※各回70名様限定
- 場所： 本館17階「インペリアルバイキング サール」
※要予約。11月5日（木）10:00より予約開始。
- 料金： 大人 16,500円、お子様 11,000円（消費税込み・サービス料別）
ワンドリンク付
※お子様は小学生が対象です
※お子様には帝国ホテルオリジナルイヤークラップを含めたお土産付き

予約・お問い合わせ： インペリアルバイキング サール 03-3539-8187

レストラン部門における SDGs への取り組み

● ブフェレストランにおけるフードロス削減などの取り組み

・インペリアルバイキング サールは、「好きなものをお好きなだけお召し上がりいただく」というバイキング形式のレストランを長年営業する中で、美味しさや楽しさの追求とフードロス対策をいかに両立させるかに対し、問題意識を持ってまいりました。

本年4月より一時休業しておりましたが、8月からの営業再開を、ブフェ台に残る料理の廃棄問題などに取り組む好機と捉え、各テーブルに設置するタブレットでお好みの料理をご注文いただき、出来たてをお席までお届けするという「オーダーバイキング」形式を取り入れました。オーダーバイキング導入により、ブフェ台に並べる料理を余分に作らないよう改善されたのに加え、ご注文に応じて料理することにより、出来たての美味しさをお客さまに届けられるようになりました。

・バイキングの営業再開を機に考案した看板メニューのひとつであるアクアパッツァに使用する魚介の一部には、環境に配慮して養殖されたものを採用し、海の環境保全への取り組みも始めました。

・毎週月曜日の夜を「ECO マンデー」とし、店内の照明や空調に「グリーン電力」を使用し営業しています。「グリーン電力」とは太陽光や風力、水力を使って発電する、CO2を排出しない環境にやさしい電力です。「ECO マンデー」にご来店の方には、季節ごとにテーマを設定したサステナブルなドリンクなどを、ウェルカムドリンクとして無料でご提供しております。

● 「環境循環型野菜」の活用

レストランや宴会場で発生する生ごみを、2007年から館内で乾燥させて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「循環型野菜」と呼び、それを購入してレストランの一部メニューにて使用しています。

●認証農園産コーヒーを使ったカクテル

当社は2004年から日本のホテルで初めてレインフォレスト・アライアンス認証農園産*コーヒーのご提供を開始しました。本館1階の「ランデブーラウンジ・バー」では、11月1日（日）から12月31日（木）まで、このレインフォレスト・アライアンス認証農園産コーヒーを使ったカクテルをご提供いたします。



Café B&G/カフェ ビーアンドジー ※写真右

Café au Orange/カフェ オ オランジェ（ノンアルコール）※写真左

*自然を守り、生産者の労働環境を守る持続可能な農法を行っている農園に与えられる認証

●サステナブルなウェルカムドリンクのご提供

「インペリアルラウンジ アクア」では、開業月にあたる11月のパーティタイム（11月1日～30日 18:00以降）にご来店のお客さまへ「バーテンダーが考えるサステナブルなウェルカムドリンク」を1杯無料でご提供します。開業月には、お客さまとバーテンダーが地球環境について会話になるようなきっかけを創り出したい、という思いから、果物の皮を使ったカクテルの提供を考えました。カクテルを作る際には、レモンやライム、オレンジを絞り、通常は廃棄する果物の皮をサステナブルな視点で再利用しています。



●サステナブルをテーマにしたメニューの考案

本館中2階のフランス料理「レ セゾン」で、東京料理長 杉本 雄が演出する、個室での特別ディナーコース「料理長 杉本 雄の Le Salon "Intimité" (アンティミテ)」では、サステナブルをテーマにしたメニューをご希望されるお客さまや企業の皆さまのニーズにお応えし、料理長の杉本がメニューを考案し書き上げます。



日頃より SDGs への取り組みに積極的な料理長による、他にはないフランス料理の特別コースとその演出は、プライベートダイニングでの話題に事欠かない、唯一無二のひとときをお約束いたします。



●食材を余すことなく使用したメニューなど

本館 17 階 鉄板焼「嘉門」で 12 月 18 日（金）まで提供中の「秋の味覚と神戸牛」はキャヴィアやフランス産オマール海老、秋トリュフなど至高の食材がたっぷり詰まったコースメニューですが、SDGs の考え方のひとつで



ある“食材を余すところなく使う”視点を取りいれています。例えば、根菜の皮から作った「根菜のソース」。野菜の皮というのは、元来栄養素が凝縮されて滋味深い美味しさが味わえる部分で、その根菜の皮や茎をオーブンで空焼きすることで味を凝縮させてからソースにして、コース料理内の甘鯛の一皿にあしらっています。

また、この「秋の味覚と神戸牛」コースは完全予約制のため、最上の食材を、最適なタイミングで召し上がっていただけるだけでなく、フードロスも同時に図られています。

神戸牛という貴重な食材を余すところなく使用するためにも、肉の仕入れと管理を一括して行う専門部署「ブッチャー」と連携し、神戸牛を部位分けする際に出た肉や筋などは、ハンバーグに添えるデミグラスソースなどに仕立てて活用しています。

【ポケットチーフになるエコバッグをプレゼント】

130 周年の誕生月である 2020 年 11 月に、「レセゾン」の「Le Salon “Intimité”」と、「嘉門」の「秋の味覚と神戸牛」をご利用のお客さま先着 130 組様に、ポケットチーフになるエコバッグをプレゼントとしてご用意いたします。



【ご参考】 帝国ホテルと SDGs

帝国ホテルは、1890年に日本の迎賓館の役割を担って誕生し、開業のけん引役となった渋沢栄一が初代会長を務めました。渋沢の公益の精神を受け継ぎ、その後も国際社会へ貢献することを謳った企業理念のもと、健全な事業活動を通じて利益の最大化を図るだけでなく、環境への配慮、リスク管理、社会貢献、ダイバーシティ推進、コンプライアンスなど、ESG（環境・社会・企業統治）を意識した活動を行ってまいりました。

現在、新型コロナウイルスの感染拡大は、当社グループの事業活動にも大きな影響を及ぼしておりますが、お客さまが安心してご利用いただける衛生環境向上に努めております。

当社グループは、さらなる企業価値向上と持続的成長を目指し、2015年9月に国連サミットで採択された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、取り組むべき課題を検証して11の目標を設定するとともに、2001年から続く従来の「環境委員会」を改め「サステナビリティ推進委員会」を2020年4月1日に発足させ、SDGsを基盤とした取り組みや活動を社内に浸透させる体制を整えました。

これまで特に注力してきた、環境活動、リスク管理、ダイバーシティ推進は、各目標と関係しており、今後もさらなる推進を図るとともに、フードロス削減をはじめとした課題にも積極的に取り組むことで、SDGsの達成に貢献してまいります。

詳細は、こちらのホームページをご参照ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/csr/index.html>

国連が提唱するSDGs（持続可能な開発目標） 当社グループの目標

- 3 すべての人に健康と福祉を
- 5 ジェンダー平等を実現しよう
- 7 エネルギーをみんなに そしてグリーンに
- 8 働きがいも経済成長も
- 10 人や国の不平等をなくそう
- 11 住み続けられるまちづくりを
- 12 つくる責任 つかう責任
- 13 気候変動に具体的な対策を
- 14 海の豊かさを守ろう
- 15 陸の豊かさを守ろう
- 17 パートナリーシップで目標を達成しよう