

2021年（令和3年）7月16日

夏休みの宿題にも最適なご家族向けプラン

帝国ホテルで SDGs を学ぶ宿泊プラン

期 間： 7月17日（土）～8月31日（火）

料 金： 1室2名様 39,446円（1泊朝食付、消費税・サービス料込）

杉本東京料理長とフードロスについて 考えるセミナーとランチコース

日 時： 8月17日（火）11:00～、13:30～

場 所： 本館17階 インペリアルバイキング サール

料 金： 大人14,300円 お子様8,600円（消費税込・サービス料別）



左：ホテルステイでSDGsを学ぼう！「帝国ホテルでSDGsを学ぶ宿泊プラン」

右：杉本東京料理長とフードロスについて考えるセミナーとランチコース

帝国ホテル東京では、この夏、お子様が SDGs について楽しく学べる商品として、「帝国ホテルで SDGs を学ぶ宿泊プラン」と、「杉本東京料理長とフードロスについて考えるセミナーとランチコース」を発売いたします。



帝国ホテルでは、SDGs への取り組みを積極的に推進するため、2020 年 4 月 1 日に「サステナビリティ推進委員会」を発足させ、国連が提唱する 17 のゴールの内、11 項目を取り組むべき課題として設定し、各種取り組みや活動を行っています。環境活動、リスク管理、ダイバーシティ推進のほか、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み、SDGs の達成に貢献するべく努めています。

この夏は、お子様が SDGs についてこれらの活動を通して楽しく学ぶことのできる宿泊プランを企画いたしました。「帝国ホテルで SDGs を学ぶ宿泊プラン」では、チェックイン時にお渡しする「帝国ホテル SDGs Book」に沿って館内や客室を探索してクイズに全問正解するとホテルオリジナルエコグッズを進呈します。8 月 20 日から 24 日までの 5 日間にご宿泊いただくと、特別企画として SDGs 体験型イベントにもご参加していただけます。

また、8 月 17 日（火）には、「杉本東京料理長とフードロスについて考えるセミナーとランチコース」を開催します。東京料理長の杉本雄と、食育とフードロス削減をテーマに、味覚体験やオープンキッチンを使って食材を使い切るデモンストレーションなどを通して一緒に学び、サステナブルな取り組みを身近に感じていただきながらスペシャルランチコースをお楽しみいただきます。

詳細は次の通りです。

□帝国ホテルでSDGsを学ぶ宿泊プラン 概要

夏休みに、ホテルにお泊りいただきながらお子様も楽しくSDGsを学べる宿泊プランです。チェックイン時にお渡しする「帝国ホテルSDGs Book」に沿ってご宿泊のお部屋やホテル内を探索していただき、館内各所に設けたクイズに全問正解するとホテルオリジナルのエコグッズを進呈します。答えがわからない時には、答えへ導くヒントを知っているSDGsピンバッジを付けた“エコパーソン”（ホテルスタッフ）がお手伝いするという、ホテルスタッフと気軽にコミュニケーションをとっていただきながらクイズにチャレンジしていただけます。

また、8月20日（金）～24日（火）にご宿泊のお客様には、ホテルが普段より行っている客室に飾られたバラ等を再利用したポプリを作る体験や、本館横の、みゆき通りで夕方に打ち水を行うなどのSDGs体験型イベント「SDGs DAYS」にご参加いただけます。

期間： 2021年7月17日（土）～8月31日（火）

料金： 1室2名様 39,446円（1泊朝食付、消費税・サービス料込）

※お部屋タイプはおまかせ。

※小学生以下のお子様の添い寝は無料（朝食別）。

特典： ・“帝国ホテルSDGs Book”（1室につき1冊、グリーン電力*にて作成）をもとに、クイズラリーに参加。全問正解するとオリジナルエコグッズを1室につき1個プレゼントいたします。
・パークサイドダイナーにて“特典付きの洋朝食”をご用意いたします

※この宿泊プランの客室の電力にはグリーン電力が使われています。

*グリーン電力とは、風力、太陽光、バイオマス（生物資源）などの自然エネルギーにより発電された電力。

◇イベント「SDGs DAYS」

8月20日（金）～24日（火）の5日間に限り、上記宿泊プランをご利用のお客様がチェックインからチェックアウトまでのご滞在中にご参加いただけるSDGs体験型イベントを実施します。

期間： 8月20日（金）～24日（火）※事前予約制

内容： SDGsを身近に体験できるイベント



① ポプリ作り体験（30分）

客室に飾られたバラ等の花を再利用したポプリを作る体験です。

② バリアフリールーム体験（30分）

実際に車いすに乗る・押すといった体験をしながらバリアフリールームをベルスタッフの案内で探検していただきます。

③ 打ち水体験 ※雨天時も実施（30分）

帝国ホテルのはっぴを着てみゆき通りで夕方に打ち水を行い、日本の伝統的な涼を体験します。

④ バイキングコンシェルジュと学ぶ SDGs とテーブルマナー

・ディナータイム（1日2組限定）【20・23・24日のみ実施】※有料
本館17階「インペリアルバイキング サール」ではバイキングコンシェルジュがバイキングの歴史とSDGsの取り組みを紹介し、お料理をコース仕立てでお楽しみいただきながらテーブルマナー講座を行います。

プラン特別料金（消費税込・サービス料別）

大人：10,000円 お子様（4歳～12歳）：6,200円

※お子様には修了証書をプレゼントいたします。

⑤ 「サステナブルウェディング」セミナー（45分）※有料

「食」をはじめとした宴席でのSDGsの取り組みをセミナー形式にて勉強した後、国産花材を使用したミニブーケを作ります。

（協力：株式会社 第一園芸）

お一人さま：2,200円（消費税込）

□杉本東京料理長とフードロスについて考えるセミナーとランチコース

帝国ホテル 東京料理長 杉本雄が、フランス料理の根底にある“地産地消”の考え方を活かし、“フードロス”をテーマにセミナーを開催します。

セミナーでは味覚体験や、食材を使い切る料理のデモンストレーションなど、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ながら分かりやすく説明いたします。セミナー終了後には、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スペシャルランチコースをお楽しみいただきます。

※協力：FOOD LOSS BANK

今回お届けするセミナーの一部のメニューに、FOOD LOSS BANKの協力のもと、食材自体に問題はないものの不揃い・規格外で出荷できない野菜などを使用しています。

セミナー開催への想い

第2弾である今回は、「フードロス」をテーマにいたしました。味や鮮度には問題はないが、形が不揃いであったり、少しの傷がついているなどの理由から市場に出回る事のない食材が全国に多くあるということ、このセミナーを通してお伝えできたらと思っています。セミナーでは、そのような食材を使用したフランス料理をレクチャーいたします。実際にご自宅でもお作りいただけるよう丁寧にお伝えできればと思っていますので、親子でぜひお楽しみいただけたら幸いです

帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄



日時： 8月17日（火） ①11：00～13：00 または②13：30～15：30

場所： 本館17階「インペリアルバイキング サール」

料金： 大人14,300円 お子様8,600円（消費税込・サービス料別）

※お子様は4歳～12歳が対象です。

※要電話予約。

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

【FOOD LOSS BANK とは】

日本で飲食可能状態で廃棄される「食品ロス」は年間で600万トンにのぼります。これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量の約1.5倍に相当します。FOOD LOSS BANKは、多くの人を繋げることにより、食品ロス削減から始まる環境改善を目指し、2020年9月に設立されました。「循環性があり」、「多様性を大切に」、「持続可能である」この3つの柱を軸に活動をしています。サーキュラーチェーンの中で逼迫される人がなく、人や食べ物、生物の多様性尊重し、社会課題の解決と同時に地球を支える企業なども経済成長できるスキームを作ることを目指します。

[「帝国ホテルでSDGsを学ぶ宿泊プラン」について詳しくはこちら](#)

[「杉本東京料理長とフードロスについて考えるセミナーとランチコース」について詳しくはこちら](#)