

帝国ホテル 統合報告書 2024

2024年3月期



帝国ホテル



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。

コーポレート・シンボルの由来

ライオンマークの原型が作られた20世紀初めの日本は、7つの海を越え、長い航海を経てたどり着く異国の地。長旅の後のお客様に最高のおもてなしができるように、との願いを舵輪を操る百獣の王ライオンに託したのです。

このマークがはじめて使われたのは、明治時代末期といわれています。



帝国ホテル

帝国ホテル 統合報告書 2024のフレームワーク



目次

1 企業理念/ コーポレート・シンボルの由来/ 帝国ホテル 統合報告書 2024の フレームワーク	16 おもてなしが広がる 新たな「東洋の宝石」	30 コーポレート・ガバナンス
2 社長メッセージ	18 弥栄会館を保存・活用した 京都新規ホテル計画	34 役員一覧
6 伝統は革新とともにある	20 事業所紹介	36 社外役員メッセージ
8 帝国ホテルの俯瞰図	22 サステナビリティ推進	38 財務・非財務ハイライト
10 特集：時を超えて、 受け継がれるおもてなし	人権方針	40 11年間の主要財務・非財務データ
12 帝国ホテルの共創サイクル	人的資本経営	42 株式の状況/会社概要
14 中長期経営計画	環境への取り組み	
	調達方針	
	社会貢献活動	

編集方針

帝国ホテルは、ステークホルダーの皆様にご理解を深めていただくために、2024年より財務情報と非財務情報を統合した報告書「帝国ホテル 統合報告書 2024」を発行いたします。

本統合報告書では、130年以上におよぶ帝国ホテルの歴史と伝統、中長期経営計画2036における成長戦略、コーポレート・ガバナンス、ならびにサステナビリティへの取り組みや財務データを中心に構成しています。

財務面では、事業概要や業績推移、競争力強化の取り組みを分かりやすく開示し、非財務面では、人材育成、環境対策、地域社会への貢献、安全・サービス品質向上、ガバナンス強化などの重要課題への具体的な取り組みを報告します。

編集にあたっては、国際統合報告書フレームワークや価値共創ガイドラインなどを参考に、ステークホルダーの皆様にご理解いただくために体系的にお伝えできるよう努めています。

本報告書には、当社グループをご理解いただくために重要な情報を集約していますが、さらに詳細な情報については、ウェブサイトやその他開示資料も併せてご参照ください。

当社は、開示の質を高め、ステークホルダーの皆様との建設的な対話を重ねることで、相互理解を深め、持続的な成長を実現してまいります。

報告期間

2023年4月～2024年3月（2023年度）を原則としています。

見直しに関する注意事項

本統合報告書の記載内容のうち、歴史的事実でないものは、帝国ホテルの将来に関する見直しおよび計画に基づいた将来予測です。これらの将来予測には、リスクや不確定な要素などの要因が含まれており、実際の成果や業績などは、記載の予測とは異なる可能性があります。

発行

2024年11月



社長メッセージ



定保 英弥

代表取締役社長 社長執行役員

日本を代表するホテルとして、130年以上続いてきた「日本の迎賓館」としての誇りを胸に、これからも「国際的ベストホテル」を目指してまいります。

初代会長・渋沢栄一の思いを企業理念に託して

帝国ホテルは1890年（明治23年）に、明治政府が進める欧化政策に伴い急増する外国要人をもてなす迎賓館として、渋沢栄一翁をはじめとする財界人が発起人となり開業しました。

発起人の総代として開業に携わった渋沢栄一翁は初代会長となり、私たちの指針となる二つの言葉を残しています。

一つは「用命があれば世界のどんなものでも調達して便宜を図る。これこそ帝国ホテルが自身の果たすべき役割と心得、絶対に譲らないところだ」という言葉です。この言葉は、当社が「日本の迎賓館」の役割を担い誕生した大きな責任と矜持を述べていると考えています。

もう一つは、会長退任後に従業員に贈ったもので「色々な風俗習慣の、色々な国のお客を送迎することは、大変にご苦勞なことである。骨の折れる仕事である。しかしながら君達が丁寧に能く尽してくれば、世界中から集り世界の

隅々に帰って行く人達に日本を忘れずに帰らせ、一生日本をなつかしく思わせることの出来る、国家の為にも非常に大切な仕事である。精進してやつて下さいよ」という激励の言葉です。

当社は企業理念として「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」と掲げていますが、渋沢栄一翁が残した二つの言葉は「お客様のために、社会のために」という当社の公益性を表しており、本業であるホテル業を営む際の道標になっています。

今後、帝国ホテル 東京の建て替え計画、京都新規ホテルの開業など、130年以上の歴史の中でも大きな変革期を迎えます。

その中でも、企業理念と渋沢栄一翁の教えを基に帝国ホテルブランドを進化させ、次世代に引き継いでいくことが、経営を進めていくうえで大切なことであり、私の最も重要なミッションだと考えています。

「中長期経営計画2036」

人を原点に企業価値の向上を目指す

2022年5月に「中長期経営計画2036」を公表しました。この計画では「当社の原点は“従業員”である」ということを強く打ち出しています。

「当社が大切にすべきこと、目指すべき姿は何か」ということを考える中で「誇るべきは、この強い従業員エンゲージメントに基づく高いブランド力だ」と考え、当計画では「従業員を原点とする帝国ホテルブランドをより進化させる」ことを目指す姿としています。

当社の従業員エンゲージメントの強さを表す象徴的なエピソードとして挙げられるのが、コロナ禍に従業員から寄せられたメッセージです。2020年当時はコロナ禍によりホテル機能の大半を休業しており、多くの従業員が自宅待機を余儀なくされていました。その従業員に「営業再開に際し、どのようなサービスを提供していきたいか、お客様の安全や安心のためにどのようなことをすべきか、忌憚なく意見を聞かせてほしい」と意見を募ったところ、実に5,473件の回答が寄せられました。当時の従業員数が約2,500名だったことを考えれば、一人2通は回答を寄せてくれたことになります。「100通くらい回答が来ればありがたい」と思っていた私は本当に驚き、従業員が真剣に自社のことを考えてくれることに感動しました。

原点となる従業員の育成と満足度を高めることでサービスレベルを向上させ、お客様の満足度が上がることで売上げと利益の伸長を図り、その収益を人材や施設への投資に充てるという共創サイクルにより、帝国ホテルブランドと企業価値が向上すると考えています。

新たなフェーズへ

「中長期経営計画2036」はコロナ禍からの回復を目指すフェーズⅠ、タワー館を建て替え帝国ホテル 東京の本館単独営業期間となるフェーズⅡ、そして新たなタワー館が開業し本館を建て替えるフェーズⅢの3フェーズで構成されています。

コロナ禍は移動自粛や海外からの入国制限の影響により、ホテル・観光業界は甚大な影響を受け、当社は最終赤字を計上しましたが、その後の国内観光需要の回復やインバウンド需要の伸長もあり、2023年3月期には黒字に転換、2024年3月期は売上げや利益もコロナ禍前に近い水準まで回復したことで、フェーズⅠの「コロナ禍から回復」という目標を達成し、フェーズⅡに向けて良い流れができました。

フェーズⅡで建て替えるタワー館は1983年に開業し、低層部にショッピング、中層部にオフィステナント、高層部にホテル機能を有する複合ビルであり、当時では先進的な事例でした。



不動産事業の安定した収益は、ホテル経営の下支えとなり、様々なチャレンジを行う源泉となりました。新タワー館では、サービスアパートメントに加え、帝国ホテルブランドにふさわしい賃貸住宅事業を新たに開始するほか、付加価値のあるオフィス事業を拡大することで収益力向上を図っていきたく思います。

この期間、本館の単独営業期間となり事業規模は縮小しますが、ITの活用やDXによる効率化を進めながら、本業であるホテル業を中心とした収益力強化に一層取り組んでまいります。

量から質への転換

ホテル・観光業界が回復基調にある中、持続的な成長を維持するためには、適正な価格設定とサービスの向上を両立し“質”の充実を図ることが不可欠だと考えています。

こうした「量から質へ」という考えに基づき、大阪では客室を改修し、特別フロアやスイートルームのご利用者専用ラウンジを新設しました。また、東京では日本料理としては初の直営店となる『帝国ホテル 真黒』を開店、『インペリアルバイキング サール』では、フランス料理に加え日本料理と中国料理もメニューに加えるなど、商品力を絶えず向上させてきました。

また、シャンパンを中心に発泡性飲料を取り揃えた新店舗『The Rendez-Vous AWA』をオープンし、ホテルショップ『ガルガンチュワ』を本館ロビーに移転、リニューアルした他、当社の市場調達力を活かし日本各地の厳選された逸品を販売するオンラインモール『ANOTHER IMPERIAL HOTEL』を開設するなど、高品質、高付加価値のサービス提供や新しいビジネスモデルへの挑戦を行ってまいりました。

今後も、こうした新施策に引き続き取り組んでまいります。

10年を超える大プロジェクトへの挑戦 — 帝国ホテル東京の建て替え、京都新規ホテル —

逆境の時こそ、力を尽くす

当社は2021年3月に「帝国ホテル 東京建て替え計画の実施方針」を、同年5月には「京都での新規ホテル計画の実施」を公表しました。

帝国ホテル 東京の本館は完成から半世紀、タワー館も約40年が経過しています。一方で、周辺の競合ホテルは相次ぎリニューアルし、外資系ホテルも東京への進出攻勢を強めています。こうした中で旗艦ホテルである東京の競争力を高めるためにはダイナミックな変貌を遂げる必要があります。

また、国際文化観光都市である京都での新規ホテルは、メイドインジャパンのホテルとして世界のお客様をお迎えするためにも重要であり、帝国ホテルブランドをさらに高めてくれる存在になると、私個人としても非常に楽しみにしています。

その中で、10年を超える大きなプロジェクトに投資をする決断を後押ししてくれたのが渋沢栄一翁の「逆境に処しては断じて行え。決して感うてはならない」という言葉です。

これらのプロジェクトは、コロナ禍で決定、発表しましたが、足元のホテル運営が厳しい状況のなかでも、未来のホテルスタッフたちが活き活きと活躍できる舞台を整えるためにも立ち止まることなく、逆境の時においてこそ、迷わず力を尽くすことが、経営者としての前向きな挑戦だと考えています。



2022年12月に
京都新規ホテルの
記者説明会を実施



京都新規ホテル（本棟）外観イメージ

“集う”

コロナ禍では人と人の接触が避けられ、会議はオンラインでの開催が中心となり、飲食を伴う宴会や会食の機会が激減しました。

最近は宿泊とレストランに特化し、宴会事業を持たないホテルも多くなりましたが、多くの人が集うグランドホテルは社会的に不変のニーズがあると思っています。コロナ禍後に再開した宴会や会食の場面でお客様が談笑される様子を見て「やはり私たちの使命は人々が安心して集う場所を提供することだ」と改めて感じました。

建て替え後の新しいホテルも宿泊、宴会、レストランの機能を有するグランドホテルとなります。日本の迎賓館の役割を担い誕生し、日本を代表するホテルである当社として、これは守っていきたいと思います。

人の継承

帝国ホテル 東京の建て替え、京都新規ホテルの開業というプロジェクトを進める一方、「いかにサービス力、人材を継承していくか」という課題にも直面しています。

昨今、人手不足が問題となっていますが、嬉しいことに当社では毎年「一流のサービスの場で働きたい」という高い志を持った新入社員が数多く入社してきてくれます。

当社には9つの実行テーマ（「挨拶」「清潔」「身だしなみ」「感謝」「気配り」「謙虚」「知識」「創意」「挑戦」）があります。従業員は入社研修でこの実行テーマを学び、先輩社員と共に業務に取り組む中で繰り返し実践していきます。多くの従業員が基本プレーを徹底し、実行テーマを基にお客様により良いサービスを提供するために創意工夫していること、それこそが当社のブランド価値を高めていく創業の時からDNAであると信じています。

そして、このDNAをより強くしていくために「人事部人材育成室」が中心となり、海外留学奨励制度や語学研修、各種資格取得や教育受講などの自己啓発に対する費用援助制度を整備し、自発的にキャリア開発に取り組む従業員を支援しています。

私も30代前半、米国ロサンゼルスにあった営業所に勤務していましたが、海外での生活や勤務は将来を担うスタッフには大変素晴らしい経験になると考えています。

また、従業員の考えを経営や業務の改善に取り入れるために、私が従業員から話を聞く「タウンホールミーティング」を開催しました。現場で働く従業員だからこそ気づく課題を私が受け止め、その改善にスピード感を持って取り組むことが従業員やお客様の満足度の向上に繋がると考えており、実際にお客様の利便性向上や業務効率改善などが実現しています。

2040年には開業150周年を迎えますが、新タワー館の

完成後に本館の建て替えに着工し、事業規模を最大限確保しながら営業を継続し、ブランドと雇用を継続していくことでこのDNAを未来に継承していく計画にしています。

今の大きな決断が花開くのは少し先になりますが、その時まで素晴らしい帝国ホテルの「人」を継承していくことが私の大切な役割だと考えています。



タウンホールミーティングの様子

企業としてサステナビリティに取り組む

当社は、SDGsやESG経営が世の中に浸透する以前の2001年から「環境委員会」を設置し、省エネルギーや食品ロス削減などを全社的に進めてきました。2020年には「サステナビリティ推進委員会」に名称を改め、従来の活動に加え、脱プラスチック、食の多様性への対応などに一層取り組んでいます。当社はSDGs17目標のうち15の目標を取り組むべき課題として設定しました。持続可能性に配慮した活動に対する従業員の協力と自発的な行動、お客様の理解を元に、グループ全体で取り組むことで、帝国ホテルブランドのさらなる向上に繋げていきます。

また、持続可能で責任ある調達を推進するため「帝国ホテルグループ サステナビリティ調達方針」を策定し、取引先に人権尊重や地球環境などへの配慮などを求めています。

さらに、環境への取り組みとして2050年のカーボンニュートラルに向け、2030年までに直営事業所のCO₂排出量（Scope1+2）を2013年度比で60%削減する脱炭素ロードマップを策定し対策を進めるほか、脱プラスチックを進めるために客室アメニティを木製に切り替えるなど、様々な取り組みを積極的に進めています。

人的資本経営の実現に向けては、事業の持続的な成長や発展の原点は「人」とであるという考えのもと、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、成長することで、さらなる顧客満足度の向上に繋がると考えています。

新タワー館、新本館の完成時に、帝国ホテルスタッフが万全の状態でおもてなしに臨めるよう、職場環境のさらなる改善やダイバーシティを推進し、帝国ホテルで働くということに誇りと情熱を持ち続けていくことができるよう全力で取り組んでまいります。

上場企業としての責任を果たす

コーポレート・ガバナンス体制については、取締役会と監査役会を中心に経営の監督が行われており、過半数が社外取締役で構成される指名報酬諮問委員会を設置しています。社外役員の皆さんは日本を代表する企業の会長・社長を歴任した方も多く、その高い倫理観や視座を通じた貴重なご意見を日々いただいております。

株主の皆様には、安定的な経営基盤の確保による配当の継続を基本方針として利益還元を努めております。

また、株主の皆様にも実際に帝国ホテルを利用いただき、商品やサービスを知っていただくことが投資の魅力をさらに高め、日頃のご支援の感謝に繋がると考え、株主優待制度を新設しました。

今後も配当や株主優待による株主還元を進めるとともに、ガバナンス体制の整備に努め、上場企業としての責任を果たしてまいります。

最後に

半世紀以上前、外国で航空会社に勤務していた父と共に宿泊したのが、私にとっての帝国ホテルとの出会いでした。ホテルのロビーに入った瞬間に感じた雰囲気、重厚感のある凛とした空気、そうした印象が強くなり子ども心に残っています。それがきっかけとなり入社、現在に至るのですが、これから帝国ホテルを訪れる人にも「また帝国ホテルに帰ってきたい」「私にとって特別なホテルだ」と感じてもらいたいと思いつつ経営に努めてきました。

帝国ホテルは、ホテルというビジネスを通じて公共の利益に貢献するという創業の精神を現代に継承するホテルです。最も優れたサービスと商品をお客様に提供し、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しながら、世界標準をも超える世界のベストホテルを創出したいという夢と情熱は変わりません。これからも「さすが帝国ホテル」と思っていただけの世界で一番のホテルを目指してまいります。

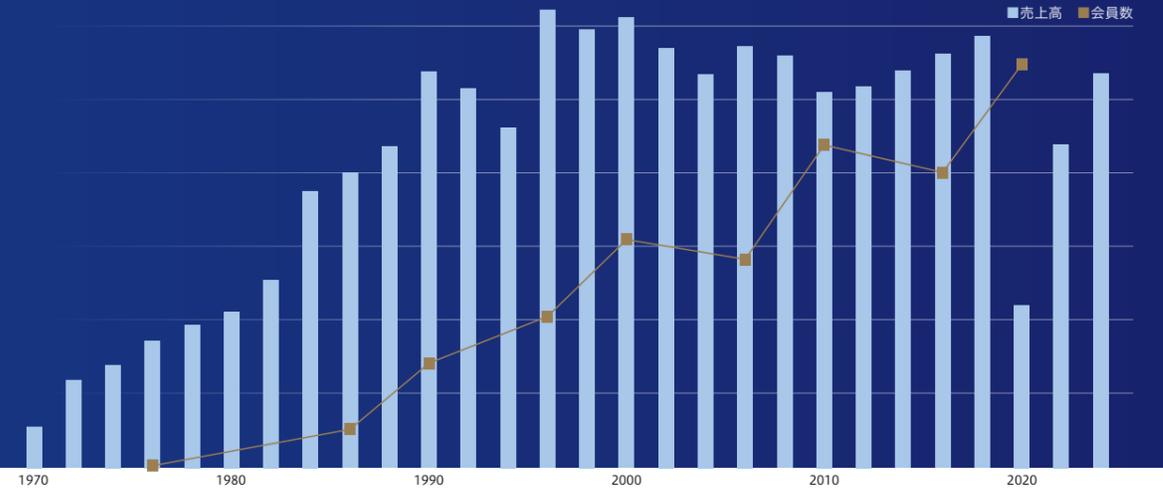
これから大きな変革期を迎えますが「変えるべきものは変え、変えてはならないものは守りながら」引き続き国際的ベストホテルを目指し、未来に進み続けたいと思います。

今後とも、より一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

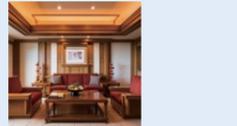


伝統は革新とともにある

1890年に「日本の迎賓館」としての役割を担い誕生した帝国ホテル。
創業の精神を継ぎながらも数々の「日本初」「ホテル業界初」を生み出し、
新たな試みに挑戦し続けています。



主な出来事 社会の	1883 11月28日 鹿鳴館開館式 1889 2月11日 大日本帝国憲法発布 1894 8月1日 日清戦争勃発 1896 3月15日 日本郵船会社ヨーロッパ航路開設、ついで米シアトル、オーストラリア航路など開設	1904 2月10日 日露戦争勃発 1909 6月16日 日本ホテル組合結成(現日本ホテル協会) 1912 7月30日 大正に改元 1914 7月28日 第一次世界大戦勃発 1918 11月11日 第一次世界大戦終結	1923 9月1日 関東大震災 1926 12月25日 昭和に改元	1941 12月8日 太平洋戦争勃発 1945 8月15日 太平洋戦争終戦 1947 5月3日 日本国憲法施行 1952 4月 日本ホテル協会、国際ホテル協会 (IHA) に加盟	1964 4月1日 海外観光旅行の事実上解禁 10月1日 東海道新幹線開業 10月10日 東京1964夏季オリンピック競技大会	1970 3月15日 日本万国博覧会 1972 2月3日 札幌1972冬季オリンピック競技大会 1978 5月20日 新東京国際空港(成田)開港	1989 1月8日 平成に改元 1994 9月4日 関西国際空港開港 1998 2月7日 長野1998冬季オリンピック・パラリンピック競技大会	2001 9月11日 米国同時多発テロ発生 2005 3月25日 2005年日本国際博覧会(愛知万博) 2011 3月11日 東日本大震災 2019 5月1日 令和に改元 9月20日 ラグビーワールドカップ2019日本大会 2020 3月11日 WHOが新型コロナウイルスを「パンデミック」と表明 2021 7月23日 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会 2023 5月8日 新型コロナウイルス感染症の法律上の分類が5類に移行
--------------	---	--	--------------------------------------	--	---	--	---	---

当社のあゆみ	1890 11月3日「帝国ホテル」開業  1893 10月24日 渋沢栄一 初代取締役会長に就任 	1907 1月25日 メトロポールホテルと合併し「株式会社帝国ホテル」設立 1910 1月25日 宮内省御用に指定される 2月25日 ホテル初の郵便局開設 1912 自動車部(現(株)帝国ホテルハイヤー)開設 1919 9月 ライトの設計による新ホテル建設工事起工 	1923 9月1日「ライト館」開業  1929 8月20日 ツェッペリン伯爵乗組員の宿舎となり、東京～ロサンゼルス飛行の全機食を調理 1932 5月14日 喜劇俳優チャールズ・チャップリン来泊 1933 10月6日「上高地ホテル(後の上高地帝国ホテル)」開業 1934 11月2日 ペーブ・ルースら米大リーグ選抜野球チーム来泊 1936 1月26日 声楽家シャリアピン、2度目の来泊 5月18日 フランスの詩人ジャン・コクトー来泊 1937 4月15日 ヘレン・ケラー来泊	1945 9月8日 マッカーサー一行、帝国ホテルで昼食会開催 9月17日 連合軍の将官およびGHQ高官用宿舎として接収される  1948 7月5日 上高地帝国ホテル、接収解除され営業再開 1950 9月27日 政府登録ホテル第一号となる 1952 4月1日 自由営業再開 1953 8月1日 国鉄の特急列車「つばめ」号の食堂車経営開始 1954 2月 マリリン・モンローとジョー・ディマジオ来泊 3月15日「博多帝国ホテル」営業開始(1969年7月15日閉鎖) 12月2日 第一新館竣工記念披露パーティ開催 1958 8月1日 第二新館竣工記念披露パーティ開催、インペリアル・バイキング営業開始 11月 GATT総会、帝国ホテルで開催	1961 6月「帝国商事(株)(現(株)帝国ホテルサービス)」設立 10月1日 東京証券取引所市場第二部に上場 1964 10月3日 国際オリンピック委員会会議開催  11月 初代総料理長に村上信夫就任 1971 11月5日 フードストア「ガルガンチュウ」開店 12月 初の「お正月プラン」販売開始 1972 9月9日 第一回プライダグフェア開催 1973 2月1日「帝国ホテルハイヤー(株)」設立 2月13日「日比谷クラブ(現インペリアルクラブ)」発足 1974 1月19日「(株)インペリアルキッチン(現(株)帝国ホテルキッチン)」設立 1975 5月9日 エリザベス英女王陛下・フィリップ殿下来館 1979 9月1日「上高地帝国ホテル」開業 	1970 3月10日 新本館開業式  11月 初代総料理長に村上信夫就任 1971 11月5日 フードストア「ガルガンチュウ」開店 12月 初の「お正月プラン」販売開始 1972 9月9日 第一回プライダグフェア開催 1973 2月1日「帝国ホテルハイヤー(株)」設立 2月13日「日比谷クラブ(現インペリアルクラブ)」発足 1974 1月19日「(株)インペリアルキッチン(現(株)帝国ホテルキッチン)」設立 1975 5月9日 エリザベス英女王陛下・フィリップ殿下来館 1979 9月1日「上高地帝国ホテル」開業	1982 12月 ニューヨーク案内所開設 1983 3月13日「インペリアルタワー」開業  11月15日 紀宮清子様、黒田慶樹様 帝国ホテルで結婚式 2000 11月3日「ザ・クレストホテル柏」開業 2002 3月 帝国ホテル 東京・本館の屋上緑化完成 6月 第2代総料理長に田中健一郎就任 2004 8月 第1回「インペリアル・ジャズ・コンプレックス」開催 2005 4月15日 帝国ホテル 東京・「フランク・ロイド・ライト® スイート」新設  11月15日 紀宮清子様、黒田慶樹様 帝国ホテルで結婚式 2006 6月15日 婚礼実績者を対象とした「インペリアルクラブグレース」がスタート 2008 8月1日 バイキング50周年、8月1日を「バイキングの日」に制定 2009 4月1日 ハワイの名門ホテル「ハレクラニ」「ワイキキパークホテル」の日本における予約関連業務を開始 2010 11月18日 ザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド(LHW) 総会が帝国ホテル 東京で開催 2011 3月11日 東日本大震災。帝国ホテル 東京にて帰宅困難者を2,000名受け入れる。 2012 10月9日 IMF・世界銀行年次総会の主会場となる 2014 10月1日 シンガポール営業所開設 2017 1月16日「エコマークアワード2016金賞」受賞 2019 6月28日 G20大阪サミットに伴い参加国受入 10月22日 即位の礼、25カ国の使節団受入 2021 2月1日 新規事業としてサービスアパートメントを開始(2024年6月営業終了) 3月25日 帝国ホテル 東京の建て替え計画の実施方針を決定 5月12日 京都における新規ホテル計画の実施を決定 11月1日 初の日本料理店「帝国ホテル 真黒」新規開店  2022 5月12日 中長期経営計画2036発表 2023 3月19日 SDGs国際認証「Sakura Quality An ESG Practice」の最高評価「5御衣黄ザクラ」を3事業所同時に取得(東京・大阪・上高地)
--------	--	---	---	--	---	---	--



帝国ホテルの俯瞰図

130年を超える歴史の中で生み出され、蓄積されてきた数多くの実績やサービスを俯瞰することで、今もお客様の感動を創出し続ける源泉をお伝えいたします。

■ 開業年

1890年

明治23年、近代化を目指す日本政府は、国内外の賓客を迎えるにふさわしい宿泊施設の整備を官民一体となって進め、近代日本の威信を背負って帝国ホテルは誕生しました。



■ 会員数

約14万人

より充実したサービス提供のため、日本のホテル会員組織の草分けとして1973年に発足したインペリアルクラブ。国内外の会員は重要な顧客基盤となっています。



■ 国旗

212種類

国際儀礼に則り掲揚される旗は、国や国際機関、州といった豊富な種類に加え、掲揚旗から卓上旗までその数600枚以上。世界中の賓客をお迎えする準備をしています。



■ 人の集い

約40万人

「人の集い」の役割を担う宴会場。国際交流やビジネスでの会合、ウエディングなど帝国ホテル 東京では年間約5千件のご宴席が催されます。人々の交流を創出する舞台をご用意しています。



■ 救命技能認定

1,097名

従業員は、お客様の生命と安全を第一に様々な訓練を実施しています。定期的な普通救命講習会により、過半数の従業員が救命技能認定を取得しています。



■ 帝国ホテル 大阪 婚礼総組数

22,096組

季節のうつろいを感じられる帝国ホテル 大阪。光あふれるチャペルや華やぎのある宴会場を備え、開業以来多くの新郎新婦を見守り続けて参りました。



■ 料理人

466名

伝統を守りながらも常にトレンドを捉え、さらなる美味しさを追求し続けています。お客様の前に出することは少ないですが、料理を通してお客様の感動を創りだしています。



■ 美味しさの追求

約21日

贈る人、贈られる人を想い、一つ一つの商品を心を込めてお作りしています。中でも、フルーツケーキ「オーチャード」は下準備から熟成まで約21日かけて丁寧に仕上げられています。



日本ホテル協会



一般社団法人
日本ホテル協会

ホテルの質の向上・ホテル産業の振興、人材の育成、社会的要請への対応、調査研究などの幅広い活動を行う日本ホテル協会に1909年の創設当初より加盟しています。2023年3月から、当社社長 定保英弥が会長を務めています。

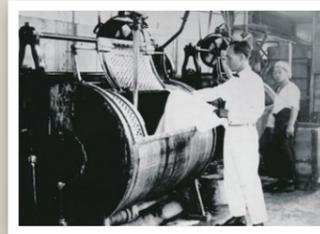
The Leading Hotels of the World



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

規準を満たした独立系高級ホテル最大のコレクション「The Leading Hotels of the World」。1928年の設立以降、世界80カ国以上、400軒以上のホテルで構成されており、帝国ホテル 東京は1987年より加盟しています。

帝国ホテルで生まれたサービス



ランドリーサービス

海外からの長い船旅でたった洗濯物を引き受けるため、1911年、ホテル内に自営の洗濯部を設置しました。多種多様な生地や民族衣装を扱うため、常に最先端のクリーニング技術を取得・開発。しみ抜きなど独自のノウハウも築き上げ、現在に受け継がれています。



ホテルウエディング

1923年の関東大震災により多くの神社や式場が倒壊・焼失しました。これを機にホテル内に神社を設置し、挙式から披露宴、美容や写真撮影等に至るまで一貫して行うサービスを開始。後にホテルウエディングとして確立されました。



ショッピングアーケード

ホテルに滞在しながら買い物ができるよう、1923年、ショッピングアーケードをオープンしました。骨董品、銀製品、宝石やシルクの専門店のほか、理髪店なども軒を連ね、多くの外国人宿泊客が訪れました。また「アーケード」という言葉が日本で使われたのはこの時が初めてです。



本格的山岳リゾートホテル

上高地帝国ホテルは、1933年、政府の国際観光振興策のもと、日本初の本格的山岳リゾートホテルとして開業しました。2度の改修を経てもなお、雄大な自然と景観を守りながら、開業時と変わらない趣でお客様をお迎えしています。



バイキング料理

北欧料理「スモーガスボード」から着想を得て、1958年に好きなものを好きなだけ食べる「インペリアル・バイキング」をオープンしました。以来、日本で「食べ放題」を意味するまでに広まり、2008年には開業日である8月1日が「バイキングの日」に制定されました。



ディナーショー

外国人宿泊客に向け、日本の伝統芸能を活かしたショーと食事を楽しめる場として、1966年にシアターレストランをオープンしました。その後様々なジャンルの演者がステージを華やかに彩り、国内でのディナーショーの先駆けとなりました。



特集 時を超えて、 受け継がれるおもてなし

帝国ホテルは、時代を超え、人々が集う場に輝きを与え続けてきました。
そして、広く世界中から数多くのお客様をお迎えするにあたっての「おもてなしの心」を、先達から脈々と受け継いできました。
この精神は、帝国ホテルにとっての競争力の源泉であり、時代や建物が変わってもゆらぐことなく、
さらに未来へと受け継がれていきます。

進化するグランドホテルに息づく 「おもてなしの心」

エレベーターの一輪挿し

帝国ホテル 東京の本館には8台、帝国ホテル 大阪には7台のエレベーターがあります。そのエレベーターに咲く一輪のバラ。その愛らしくも凛としたバラは、「一番美しい姿を訪れる人に」との想いから、一日に3回、花びらが散らないよう開く寸前の一輪を選んで挿し換えています。
エレベーターはチェックインしたゲストが客室に向かう際に初めて乗るもの。そんなエレベーターをただの箱としての空間と捉えず、何かおもてなしができないかと色々考えた結果、籠内に一輪挿しを据えられるよう特別に設えられました。
帝国ホテルではエレベーターもひとつの「客室」と考え、目的の階に向かうわずかな時間もご来館いただいたゲストにくつろいでいただきたいと考えています。



始まりと締めくくりを担うドアマン

帝国ホテルにご来館いただくゲストを、最初にお迎えし、最後にお見送りするのがドアマンです。
多い日には2,000台もの車が行き交う玄関で、分刻みで動くビジネスマンや、海外から初めて来日された宿泊客など、正確かつ安全に車の誘導を行い、一人ひとりを大切におもてなしします。
その白い手袋は、お車に乗降するお客様のお荷物に触れるため、30分ごとに新しいものに交換されます。
そして、タクシーでいらっしゃる方が万円札の両替を必要とされた際、そっとお出しできるような千円札と五千円札をポケットにしのばせています。
顧客のお車はナンバーを覚え、乗降時にはお名前をお呼びしてご挨拶します。帝国ホテルのおもてなしは、お車のドアを開けた瞬間から始まります。



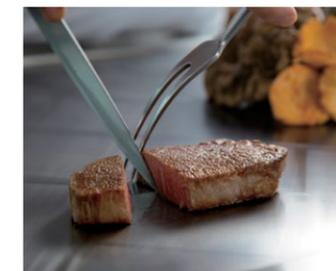
ルームサービスの「感謝の一礼」

お部屋でゆっくりと伝統の味をお楽しみいただけるルームサービス。
しかし朝食のご利用が多いルームサービスでは、出発のご準備でお忙しい方もいらっしゃり、直接ゲストとお話できる時間は短いケースも少なくありません。
そんな中「感謝の気持ちを十分に伝えきれないのでは」と考えたあるスタッフが、ご注文の品をお届けした後、扉が閉まった客室に向かって再度、一礼することを始めました。
人目に触れることなくひとりで続けてきた習慣でしたが、十数年前、偶然その姿をご覧になったゲストからお手紙をいただき、彼女の「感謝の一礼」は、ルームサービス全スタッフに広がることになりました。
帝国ホテルのおもてなしの心は、一人ひとりの想いから自然と生まれ、後進のスタッフに受け継がれていきます。



室温1°Cのスイートルーム

帝国ホテルのレストランや宴会でご提供する様々な料理。その元となる食材の中でも、お肉を専門に管理・調理するプロフェッショナルがブッチャーです。
帝国ホテルの地下にはお肉のための「スイートルーム」が用意されており、室温1°Cの部屋で厳選された牛肉たちがゆっくり眠り、余分な水分を抜き、肉汁になる旨味だけを蓄えます。
ブッチャーと呼ばれる肉専門のシェフは、防寒着で毎日この部屋にこもり、肉の1本1本を見回ります。表面に浮いた脂や身のしなりや締まりを、手で確かめながら食べ頃を見極め、様々な料理の仕上がりの味までイメージしながら、長年培った五感で熟成させていきます。
直接お客様と言葉を交わすことは少ない調理人たちもおもてなしの志は同じ。お客様がナイフを入れた瞬間の喜びのため、手間をかけることを厭いません。



創業の精神を継ぐ日本の代表ホテルとして

1890年、帝国ホテルは海外からの賓客を迎える「日本の迎賓館」として東京・日比谷の地に誕生しました。
海外に向け、日本文化の素晴らしさを伝える場所として、館内の装飾や食器類には日本の優れた製品が採用されました。
また外国人宿泊客のために、遠く離れた故郷へ手紙を送れるようホテル内に郵便局を設置し、ゲストに焼き立てのパンを振る舞うためのベーカリーを設け、長い船旅でたまった洗濯物を洗えるようランドリーサービスを提供するなど、それまでの日本のホテルにはなかった数々のアイデアをおもてなしの精神で実現してきました。時代や建物は変わっても、その志は現在まで脈々と受け継がれています。



「東洋の宝石」と呼ばれたライト館

1923年に開業した二代目の帝国ホテル、通称「ライト館」は、20世紀建築の巨匠 フランク・ロイド・ライトによって設計されました。
知と美を集結させ、自然と調和し共鳴し合う優れたデザインのライト館の美しさは「東洋の宝石」と称され、国内だけでなく、海外からの賓客や世界中のセレブリティから日本の定宿として愛されました。
そうした中で培われたおもてなしの精神は、人々の交流の拠点となる集いの場に、くつろぎと温かみを提供し続けています。



来日時、帝国ホテルで撮影されたセレブリティ達。
左から
Charles Chaplin (チャールズ・チャップリン)
Babe Ruth (ベーブ・ルース)
Marilyn Monroe (マリリン・モンロー)



帝国ホテルの共創サイクル

私たちは、誠実で人間味あふれる従業員の存在が、企業価値を高めるうえで何よりも大切だと考えています。ホテル業として従業員の満足度を高めながらサービスレベルを向上させれば、お客様の満足度が上がり、その結果として収益が向上し、その収益をハードウェアの改善や人材投資に繋げることで従業員のモチベーションとサービスレベルがさらに高まるという理想的なサイクルを創り上げていきます。

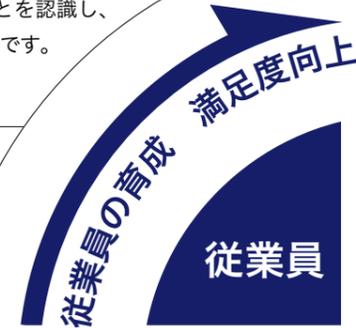


行動基準

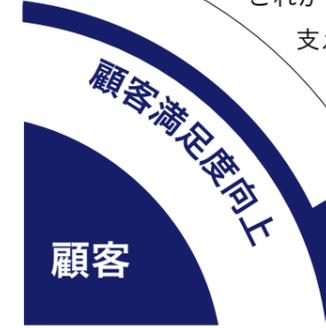
私たちの商品とサービスとは、ホテルの内外でお客様に直接・間接に携わる私たちの立ち居振る舞いそのもので、常に、誇りと自覚を持った行動が求められます。お客様は私たちの一部始終をご覧になっています。その目、その声を謙虚に受け止めて自らを見つめ直し、良き伝統は継承し、改めるところは直ちに改め、誠実に行動しなければなりません。お客様の評価は、当社の業績そのものです。生活の基盤の全てをお客様に負っていることを認識し、お客様の感動を自らの感動とする者だけが、帝国ホテルスタッフとしての評価を受けられるのです。

■ 実行テーマ

「社会人」としての基本	挨拶	清潔	身だしなみ
「ホテルスタッフ」としての基本	感謝	気配り	謙虚
「帝国ホテルスタッフ」としての基本	知識	創意	挑戦



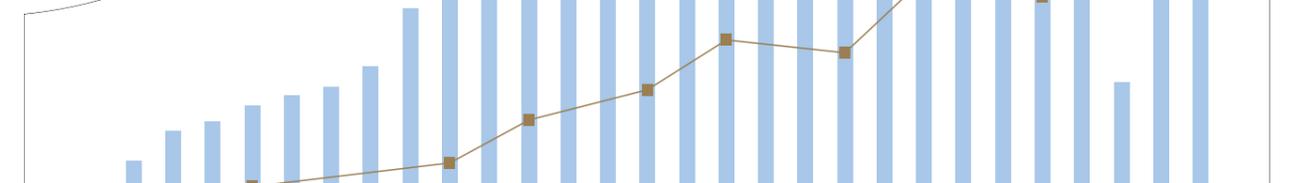
最前線で働くスタッフが、お客様の求めるものを鋭い感性で察知し、行動しなければ顧客満足は得られません。従業員一人ひとりがお客様のニーズを理解し、期待以上のサービスを形にすることで帝国ホテルは進化してきました。これが『時を超えて受け継がれてきたおもてなし』となり、高品質なサービス・商品を支えています。



収益の向上を東京事業所建て替え、京都新規ホテル開業等のハードウェアや人材への投資に繋げることで、従業員のモチベーションとサービスレベルがさらに高まり、様々なステークホルダーへの還元にも繋げるという理想的なサイクルが出来上がります。



高いブランド力・商品力により得たお客様の満足度・評価が、売上・利益となります。いかなる環境下においても、本業であるホテル業を中心に収益力強化に努めるとともに、様々な施策に取り組み、さらなる価値創造にチャレンジしていきます。





中長期経営計画

2022年5月に公表した「中長期経営計画2036」は3つのフェーズから成り、
 コロナ禍からの回復を目指したフェーズIの目標を達成しました。
 現在、タワー館を建て替えるフェーズIIに入っています。事業規模が縮小する状況でも、新施策に取り組み、
 さらなる価値創造にチャレンジしていきます。

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

- **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のブランド力を高める。
- **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。
- **社会的課題の解決**
当社企業活動のすべてについてSDGs貢献度を最大限向上させる。

財務戦略

フェーズに応じた戦略実行により、財務の健全性をコントロールしながら持続的な企業価値の向上を目指す。

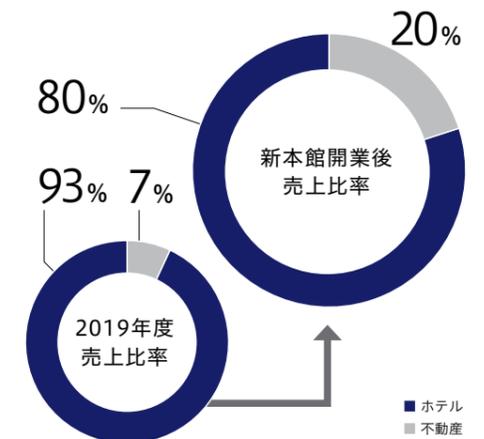
	フェーズI	フェーズII	フェーズIII	新本館開業後
成長投資	・京都建設投資	・新タワー館投資 ・中地区への投資 ・適切な投資計画の管理 ・持続的な企業価値向上のための新たな成長投資	・新本館投資	収益力向上 資金回収
財務の健全性	・資金の確保	・有利子負債・自己資本・建て替え後 収益力のバランスを考慮		営業CF拡大による 有利子負債削減
株主還元	・安定的な配当水準の維持			株主価値向上 還元向上

定量目標

新本館開業後においては、不動産事業の拡充に加え、価値の向上した新本館の収益力強化により既存施設を上回る収益力を確保する。

	(参考) 2019年度実績	現本館単独営業	新タワー館・中地区 宴会場・ホテル営業	新本館開業後
売上目標	545億円	500億円以上	450億円以上	700億円以上
EBITDA目標	61億円	30億円以上	70億円以上	170億円以上

(注)1 EBITDA=経常利益+支払利息及び減価償却費
 2 上記は当社の中長期経営計画上の目標値であり、その実現を保障または約束するものではありません。



フェーズI：現行営業期間（2022～2023年度）	フェーズII：タワー館建て替え 期間（2024～2030年度）	フェーズIII：本館建て替え期間（2031～2036年度）
ウィズコロナ・アフターコロナ期における外部環境の変化へ柔軟に対応し、コロナ禍からの早期回復を目指す。 ・コロナ禍からの売上早期回復を図る ・人材育成の強化 ・顧客政策（満足度向上、顧客拡大、繋ぎ止め施策等） ・新規事業、業態へのさらなる挑戦（収益力の向上） ・生産性の向上 ・グループ力の強化 ・東京事業所建て替え着手に向けた既存設備の整備 ・東証市場区分再編への対応	東京事業所建て替えに伴う営業スペースや必要要員数の大幅な変動にしっかりと対応し、期間中の営業継続と雇用の確保を行いながら建て替え計画を着実に遂行する。 ・ハードの刷新と新規展開 ・最新オペレーションの構築 ・現本館におけるリソース最適化と利益最大化 ・流動的な人材活用施策の継続 ・京都新規事業計画（2026年度開業に向けた取り組み） ・大阪事業所の取り組み	日比谷本館の万全な体制での開業に向けた準備を推進し、日本を代表するホテルとしてさらなる飛躍を目指す。 ・ハードの刷新 ・建て替え期間中のノウハウ維持、サービス力継承 ・事業継続リスクへの対応 ・新タワー館における利益の最大化 ・流動的な人材活用施策の継続 ・150周年、さらにその先の世代へ引き継ぐ成長し続けるホテルへ



おもてなしが広がる 新たな「東洋の宝石」

～時代とともに歩み続ける、帝国ホテル 東京～



image: ATTA - Atelier Tsuyoshi Tane Architects

帝国ホテル 東京は、「品格・継承・挑戦」をキーワードに、「新しいグランドホテル・迎賓館」にふさわしいホテルを目指し、1970年から50年以上続く現本館を建て替え、単独棟のグランドホテルとして開業いたします。

現在進行中の東京事業所再開発計画においては、本館に先立ってタワー館の建て替えを行い、新規事業である賃貸住宅をはじめ、サービスアパートメント、オフィス、商業施設機能を備える複合ビルとして新たにオープンする予定です。

また、内幸町一丁目街区の開発プロジェクト「TOKYO CROSS PARK構想」のパートナーシップにより、隣接地区において、新しいブランドのスマールラグジュアリーホテルの開業や、営業エリアを拡張しての宴会場運営にも取り組んでまいります。

Interview



Photo: Yoshiaki Tsutsui

田根 剛
(たね つよし)
Atelier Tsuyoshi Tane Architects代表

帝国ホテルのプロジェクトについて

今回の帝国ホテル4代目本館のデザイン設計においては、2代目本館である「ライト館」を形容する言葉として使われた「東洋の宝石」を継承し、世界の賓客や国内の要人の方々、そしてこれまで帝国ホテルを愛され親しまれてきた方々の思いも大切にしながら、これからの帝国ホテルの姿を考え、未来に繋げていきたいと思っています。

プロフィール

建築家。1979年東京生まれ。ATTA - Atelier Tsuyoshi Tane Architectsを設立。2006年より、フランス・パリを拠点に活動。場所の記憶から建築をつくる「Archaeology of the Future」をコンセプトに、現在ヨーロッパと日本を中心に世界各地で多数のプロジェクトが進行中。

【主な作品】『エストニア国立博物館』(2016年)、『弘前れんが倉庫美術館』(2020年)、『アルサーニ・コレクション財団・美術館』(2021年)、『ヴィトラ・ガーデンハウス』(2023年) など。

【主な受賞】フランス芸術文化勲章シュヴァリエ、フランス建築アカデミー新人賞、エストニア文化基金賞グランプリ、第67回芸術選奨文部科学大臣新人賞など多数受賞。

「東洋の宝石」を継承する新本館

帝国ホテルは、1890年、日本の近代化を推進する明治政府の国策により、海外貴賓を遇する迎賓館として開業しました。

東京事業所の再開発計画は、建て替え後の新しいホテルにおいても日本の迎賓館としての役割を果たし、SDGs達成への貢献などの社会的責任に基づいた経営を実践し続けることで、日本が世界に誇るグランドホテルとしてのブランド力のさらなる向上を図るとともに、この先の100年、200年も「メイド・イン・ジャパン」のホテルとして、その中心的存在であり続けるための4代目新本館建築計画となります。

新本館のデザイナー・アーキテクトには、フランス在住の建築家 田根剛氏 (ATTA- Atelier Tsuyoshi Tane Architects) を起用しました。田根氏は、独自のアプローチである考古学的 (Archaeological) リサーチにより、帝国ホテルのみならずホテル業そのものを考察。賓客を迎え入れる「宮殿」の構えと人類の進歩の証である「塔」を融合することで、唯一無二かつ新しい迎賓館にふさわしく、首都の中心に燦然と輝く存在として、ライト館を形容する言葉として使われた「東洋の宝石」を継承し、未来に繋げるコンセプトを提案されました。

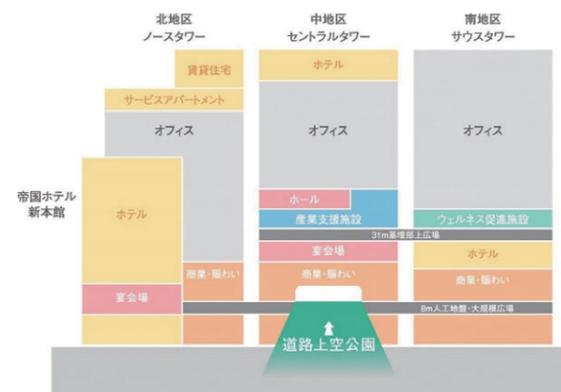
近景、遠景、どこから見ても「ザ・ホテル」の顔・存在感や独自性を体現するデザインを共に創り上げるため、現在も協議を重ねています。

本館建て替え期間を支える、新タワー館と新たな営業エリアでの事業継続

新タワー館では、現在のタワー館と同様、賃貸オフィス事業を展開するとともに、好評を博したサービスアパートメントを、最新のハードによりさらに充実した内容で提供するほか、新規事業となる賃貸住宅事業を開始することで、「日比谷に“住まう”」という新たな価値を提供いたします。

また、「TOKYO CROSS PARK構想」とのパートナーシップによって中地区セントラルタワー (低層部および高層部の一部) に営業エリアを拡張し、営業を継続していきます。

低層部では、三井不動産株式会社をパートナーとし、1,000㎡を超える大宴会場と300㎡規模の中宴会場が最新の映像音響施設を備えた宴会施設として設置され、帝国ホテルの宴会場として運営されます。



街区用途概念図 (仮称) 内幸町一丁目街区開発プロジェクト

高層部では、NTT都市開発株式会社をパートナーとし、新ブランドを掲げた、100室規模の宿泊特化型スマールラグジュアリーホテルを開業します。

本館の建て替え期間中も、大阪、上高地、京都の3つの事業所に加え、新タワー館のオフィス、サービスアパートメント、賃貸住宅、中地区セントラルタワーの宴会場および新ブランドのホテル等の各事業によって営業を続けてまいります。

新本館完成後は、新タワー館、セントラルタワーを含む3棟の建物において、これからの時代における「グランドホテル」にふさわしい多様な事業領域を手掛けることになるとともに、開業以来最大の事業規模が確立されます。

	北地区	
	新本館	新タワー館
事業者	株式会社帝国ホテル	株式会社帝国ホテル 三井不動産株式会社
敷地面積	約2.4ha	
計画容積率	約1,340%	
高さ・階数	約145m 地下4階 地上29階	約230m 地下4階 地上46階
延床面積	約15万㎡	約27万㎡
主要用途	ホテル 宴会場 レストランなど	オフィス 商業 サービス アパートメント 賃貸住宅など

東京事業所の建て替えを実現するパートナーシップ「TOKYO CROSS PARK構想」

「内幸町一丁目街区」の開発を推進する事業者10社は、当街区の事業構想である「TOKYO CROSS PARK構想」を掲げ、街づくりを進めています。

当街区は、都心最大級の開発プロジェクトであり、日比谷公園と繋がるとともに、10社が共創し、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・防災等、それぞれの分野の強みをかけ合わせて、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を実現します。



▶帝国ホテル 東京建て替え計画については、ホームページでもご案内しております。詳細は以下よりご覧ください。

<https://www.imperialhotel.co.jp/special/challenge-future>





弥栄会館を保存・活用した 京都新規ホテル計画 2026年春 開業予定



京都新規ホテル(本棟) 外観イメージ

帝国ホテルは京都・祇園甲部歌舞練場敷地内の弥栄会館の一部を保存活用した新規ホテル計画の実現に向けて、現在、建設工事を進めています。

開業は2026年の春を予定しており、帝国ホテルブランドのホテルとしては、東京、上高地、大阪に次いで4軒目となり、1996年の帝国ホテル 大阪のオープン以来、30年ぶりの新規開業となります。

世界的にも認知度の高い京都を新たな拠点に加え、帝国ホテルのブランドを向上させるとともに、地域社会の活力ある持続的な発展に貢献できるよう、取り組みを進めてまいります。

本計画の目的と意義

日本を代表する国際文化観光都市である京都、その中でも象徴的な場所である祇園甲部歌舞練場の敷地内にある弥栄会館を活用した新規ホテル計画は、130年以上にわたり世界各国からのお客様を迎えてきた当社の歴史や企業理念との親和性が非常に高いと考えております。

この特別な場所で、これまで培ってきたノウハウを結集したサービスを提供することで、創業の精神を継ぐ日本の代表ホテルとして、また、国際的ベストホテルを目指す企業として、ブランド力のさらなる向上を図ってまいります。

また、弥栄会館は、1936年に竣工した和風意匠の伝統を巧みに織り込んだ名建築で、祇園のシンボルとして地元で長年愛され、国の登録有形文化財にも登録されていますが、近年は老朽化により大部分が使用されない状態となっていました。

本計画は、歴史的・文化的価値がありながらも劇場としての役割を終えた弥栄会館をホテルとして再生するとともに、歌舞練場の耐震改修をはじめとする敷地全体の一体的な整備に貢献することも目的としています。

祇園町の歴史あるまちなみにふさわしいホテル計画を実現し、地域社会の持続的な発展に貢献するとともに、国内外のお客様にご愛顧いただけるよう、また、国際文化観光都市 京都から日本文化を世界に発信する拠点としての役割を果たすよう、鋭意取り組んでまいります。

■ 新ホテル建物の概要 (予定)

敷地面積	3,623.17 m ²
延床面積	10,804.24 m ²
階数	地上7階、地下2階
主要用途	ホテル:客室(約60室)、レストラン、バー、ウェルネス施設(スパ、プール、フィットネスジム)他
着工時期	2022年 4月
竣工時期	2025年10月
設計・施工	株式会社大林組



デザイナー紹介



Photo: Mie Morimoto

榊田 倫之
(さかきだ ともゆき)
建築家
新素材研究所

内装デザインは新素材研究所の榊田倫之氏が担当

京都新ホテルの内装デザインは、新素材研究所の榊田倫之(さかきだ ともゆき)氏が担います。新素材研究所の「古いものが新しい」というコンセプトに基づく提案が、歴史的・伝統的価値を継承しながら新たな価値の創出を目指す本計画との親和性が高いと評価し、様々なブランドが新規開業する京都においても帝国ホテルとしての独自性を創出してくれることへの期待から、同社の起用を決定しました。

プロフィール

建築家、新素材研究所。1976年滋賀県生まれ。2001年京都工芸繊維大学大学院建築学専攻博士前期課程修了後、株式会社日本設計入社。2003年榊田倫之建築設計事務所設立。2008年現代美術作家・杉本博司と新素材研究所を設立。現在、京都芸術大学客員教授。2020年より宇都宮市公認大谷石大使就任。第28回BELCA賞受賞。
【主な作品】2017年 MOA美術館(静岡県)、2017年 小田原文化財団 江之浦測候所(神奈川県)、2021年 小田垣商店(兵庫県)、2024年 銀座和光地階プロジェクト(東京都)
【著書】『素材考—新素材研究所の試み』(平凡社、2023年)
【共著】杉本博司・榊田倫之『Old Is New 新素材研究所の仕事』(日本語版:平凡社、英語版:Lars Müller Publishers、2021年)

弥栄会館について

1936年(昭和11年)竣工

2001年(平成13年)より国登録有形文化財

2011年(平成23年)より歴史的風致形成建造物(京都市指定)



弥栄会館(竣工当時)

歌舞練場を補完する目的と「社会の進展に適應する會館の必要を感じ」(『弥栄會館建築趣旨草稿』)建設された。

鉄骨鉄筋コンクリート造、地上5階地下1階建の劇場建築で設計は大林組の木村得三郎による。各階に銅板瓦葺き(どうばんかわらぶき)屋根をかけ、塔屋状の正面中央部は付庇(つけびさし)や宝形造(ほうぎょうづくり)屋根が城郭の天守を思わせる造形で、和風意匠の伝統を巧みに織り込んでいる。

当初、演劇や人形浄瑠璃などに用いられたが、その後、映画館やダンスホール、コンサートなど各種興業にも利用され、地域の人たちから親しまれてきた。近年、次第に活用の機会が減り、耐震性の問題から劇場部は使用されなくなっていた。



京都新規ホテルの正面玄関 完成イメージ
© New Material Research Laboratory



「本棟」北面 外観イメージ



本棟北側に増築する「北棟」 外観イメージ

概
する

事業所紹介

帝国ホテル 本社

進化するグランドホテル



八島 和彦
取締役執行役員
東京総支配人

帝国ホテルは、日本の迎賓館としての役割を担って1890年に誕生し、130年以上にわたってお客様をお迎えし続けてまいりました。

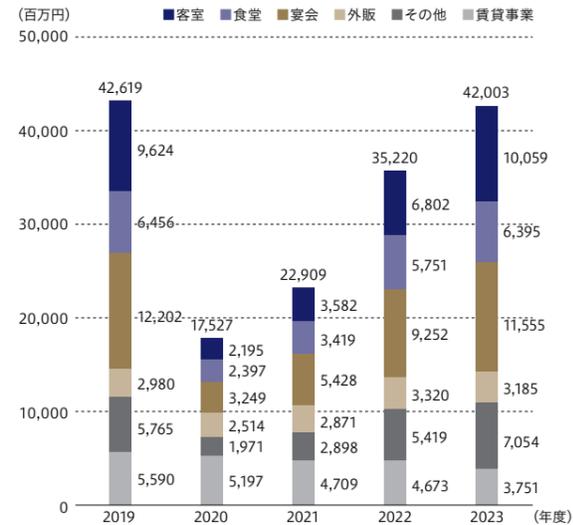
2023年度は、会員顧客の継続的な利用やインバウンド客が増加し、また法人・個人ともに需要が回復したことにより、主要部門で売上増となりました。

今後は、内幸町一丁目街区再開発事業に伴い、本館の単独営業を開始する予定です。

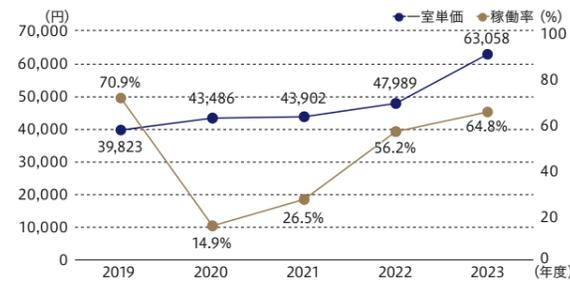
事業規模は縮小しますが、現本館のリソースを最適化し、適切な価格設定や効果的な販売を進めてまいります。

また、開業135周年を目前に控えています。初代会長 渋沢栄一が大切にしていた「社会の要請に応え、貢献する」という信念に立ち戻り、お客様をはじめとしたすべての人々が輝ける場所となるべく、日々努めてまいります。

■ 売上高



■ 宿泊一室単価・稼働率



帝国ホテル 大阪



四季の移ろいとくつろぎの時間



鈴木 稔樹
執行役員
大阪総支配人

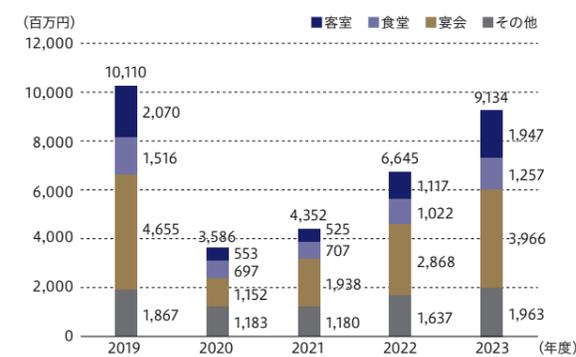
帝国ホテル 大阪は、1996年3月15日に開業し、都心近くに位置しながら、四季折々の移ろいを感じていただける環境で地域の皆様とともに歩み、国内外の多くのお客様をお迎えしてまいりました。

2023年度は宿泊客の回復と客室単価の上昇に加え、法人宴会の需要が牽引し、売上増となりました。

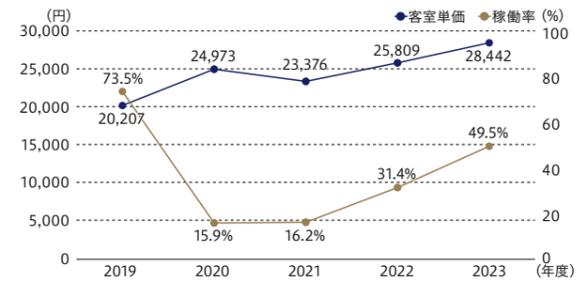
来たる2025年度には大阪・関西万博が控えており、賓客や訪日外国人客を万全な体制で迎えるべく準備を進めています。

また2026年3月には帝国ホテル 大阪は開業30周年を迎えます。これまで帝国ホテルに受け継がれてきたおもてなしの心を大切に、丁寧かつ細やかなサービスで、大阪にお越しになる皆様に、誠心誠意お迎えしてまいります。

■ 売上高



■ 宿泊一室単価・稼働率



上高地帝国ホテル



唯一無二の山岳リゾート



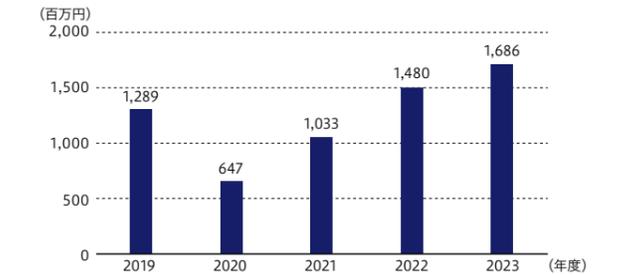
福山 貴美恵
上高地帝国ホテル
総支配人

上高地帝国ホテルは、1933年に日本初の山岳リゾートとして開業しました。

2023年度は90周年を迎え、国内旅行需要が回復し、宿泊高稼働を維持できた結果、過去最高の売上高となりました。

上高地は、中部山岳国立公園に位置し「特別名勝」「特別天然記念物」の2つの称号を持つ唯一無二の景勝地です。厳しい規律のもと守られた美しく雄大な自然は、「また訪れたい」という不思議な憧憬の念を与えてくれます。わたくしどもはこの美しい自然と共存し、幾度訪れても変わらぬおもてなしを提供できるよう、これからも邁進してまいります。

■ 売上高



ザ・クレストホテル 柏



田伏 奈緒美
ザ・クレストホテル柏
総支配人

ザ・クレストホテル柏は、2000年11月に「この街で愛されるホテル」をコンセプトに柏駅西口に開業した帝国ホテルエンタープライズが運営するコミュニティホテルです。

帝国ホテルの伝統に培われたホスピタリティを受け継ぎ、街の人との繋がりを大切に、心地よいひとときをお届けできるよう、スタッフ一同尽力してまいります。



サステナビリティ推進

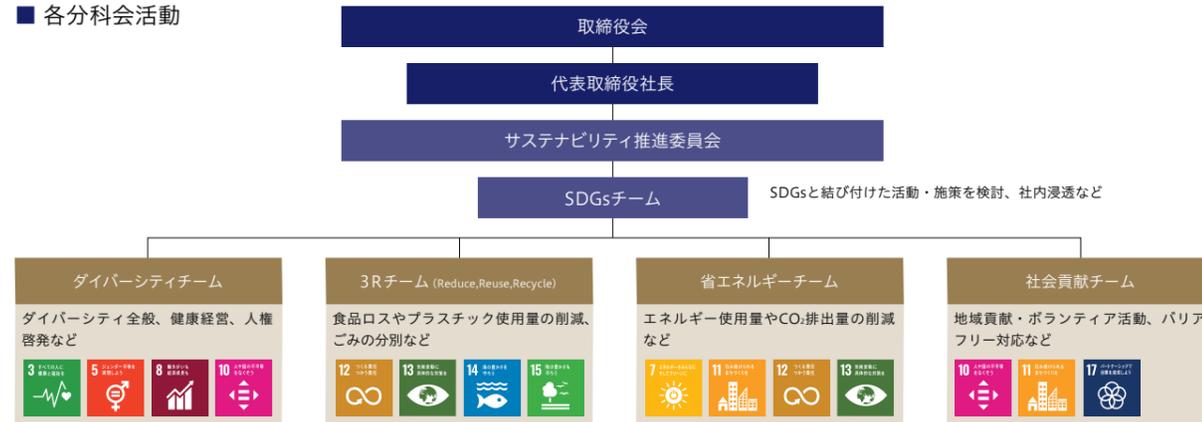
国連が提唱するSDGs(持続可能な開発目標)への対応を積極的に推進するため、従来の「環境委員会」を改め2020年4月に「サステナビリティ推進委員会」を発足させ、SDGsを基盤とした取り組みを進めています。

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委員会は社長を委員長とし、全役員・全部長・子会社社長で構成され、定例会議を年2回、その他必要に応じ随時開催しています。審議内容は、サステナビリティ推進活動の4つの基本方針に基づき、サステナビリティ全般に関わる目標の設定、計画の立案ならびに進捗の管理を行い、その取り組み内容は取締役会において随時報告しています。

各分科会活動



SDGs活動紹介動画

「社会の要請に応え、貢献する」という初代会長・渋沢栄一の信念を受け継いできた帝国ホテルでは、SDGsに貢献するべく様々な取り組みを行っています。

「ラグジュアリーとサステナビリティの両立」に真の豊かさを求めた商品やサービスをご提案し、「お客様とともにサステナブルな未来に向けて歩みたい」という思いを動画で伝えています。



帝国ホテルはSDGs(持続可能な開発目標)を支援しています。



人権方針

「帝国ホテル人権方針」を定め、この方針に沿った啓発活動を通じて、人権を尊重する企業文化の醸成と企業活動全般にわたる取り組みを推進することにより、ステークホルダーに対する人権尊重の責任を果たします。

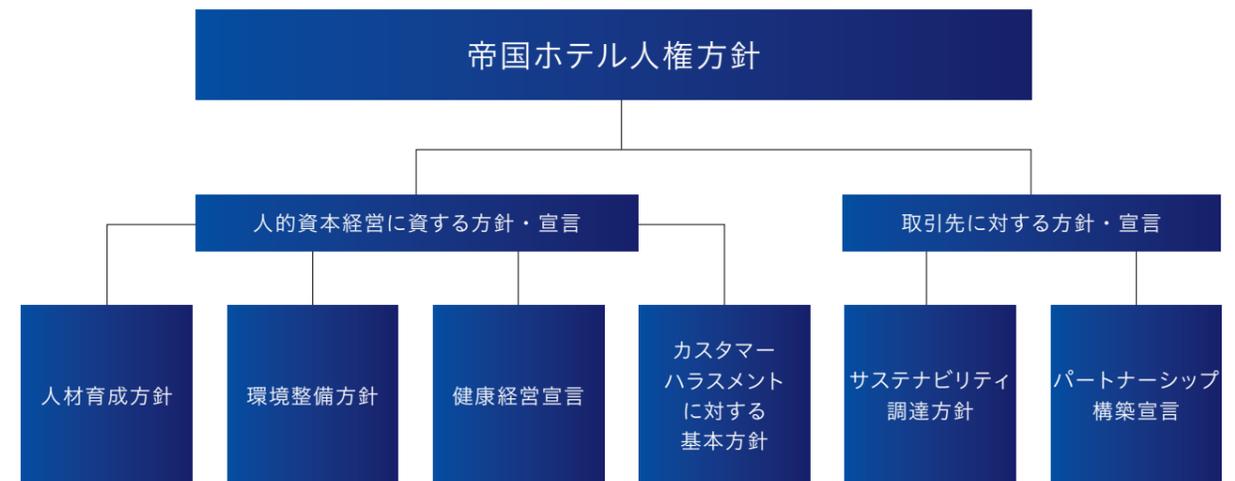
項目	概要
1 方針	当社企業理念のもと、人権を尊重する企業文化の醸成と企業活動全般にわたる人権尊重の取り組みを推進する。
2 対象	当社の業務に従事する全ての役員、従業員に対して適用し、またサービスと商品に関わる全ての人々の人権に配慮する。
3 人権尊重の遵守	人権に関わる国際的な規範を支持・尊重し、これらの規範に基づいた取り組みを実施する。
4 人権尊重の体制	人権関連事項に関わる担当役員を委員長とし、各部門長および労働組合執行委員長からなる組織体制とする。
5 人権デュー・デリジェンス	国際連合の「ビジネスと人権に関する指導原則」に基づき、事業活動と関係する人権に対する負の影響の特定、防止、軽減、報告に取り組む。
6 救済	自社が人権侵害を引き起こし、または助長していることが明らかになった場合、是正・救済に取り組む。
7 情報開示	人権尊重への取り組みやその結果について、定期的に情報を開示する。
8 教育体制	本方針に基づいた行動が当社の事業活動に反映されるよう、適切な教育・研修を実施する。

人権の尊重に向けた啓発活動

当社の人権への取り組みは、1985年から本格始動しました。私たちが取り巻く人権課題は様々ですが、啓発活動が社会的問題の解決に直接的に結び付くとは言い切れません。

しかし、従業員一人ひとりの人権感覚の醸成が当社の企業価値を高め、人権課題の解決の一助になると確信しています。自己の能力を十分に発揮でき、生き生きと働くことのできる職場、心理的安全性が保たれた職場、そこには『人権の尊重』が不可欠です。

帝国ホテル人権方針



人的資本経営

人的資本経営は当社の共創サイクルおよび「中長期経営計画2036」において重要な課題です。従業員一人ひとりが他者の多様性を受け入れ、自身の多様性を発揮できる環境を整えることで、顧客満足度と従業員満足度の向上に繋げ、企業としての持続的な成長を目指します。

「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)

人材育成

人材育成方針

事業の持続的な成長や発展の原点は従業員です。

当社は、企業価値向上の要諦は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社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

〈主な表彰・コンクール出場〉

■令和5年 秋の「黄綬褒章」を受章



調理部
ペストリー課
専門職課長
坂本 和俊

■技能五輪国際大会に日本代表として出場 (2024年9月 フランス)



レストラン
サービス
職種



ホテル
レセプション
職種

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. 自律的な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. 安心して働き続けるための環境整備
 - (1) 職場環境
セクシュアルハラスメント、パワーハラスメント、マタニティハラスメントなど、いかなるハラスメントもない職場を目指し、研修や社内周知を通じた従業員に対する啓発活動を進める。
 - (2) 両立支援
法定以上の休業日数等を制度化し、仕事と育児・介護との両立を支援する。また、両立支援の意義や制度内容への従業員の理解を深めることを目的に研修や社内周知を行い、制度を利用しやすい環境を整える。
 - (3) 健康経営
健康経営宣言を策定し、従業員のフィジカル・メンタル両面の健康増進に取り組む。

健康経営

健康経営宣言

帝国ホテルでは「中長期経営計画2036」において“人を原点とする帝国ホテルブランドをより進化させる”ことを目的としており、健康経営は重要な経営課題の一つに位置付けております。

1890年の開業以来、従業員一人一人がお客様のニーズを理解し、期待以上のサービスを形にすることで帝国ホテルは進化してきました。これからも進化を続けられるよう、従業員の健康維持・増進に取り組んでまいります。

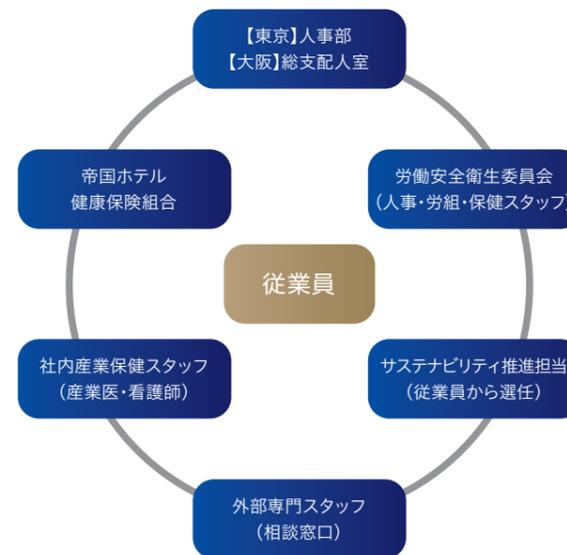
従業員の健康はモチベーションや生産性の向上を通じて組織の健康に繋がり、最終的にはお客様へのより良いサービスに結び付くと考えております。



代表取締役社長 社長執行役員
定保 英弥

推進体制

代表取締役社長を最高責任者として、人事部が中心となり、労働組合、健康保険組合、産業医、看護師らが一体となって当社従業員の健康を維持・増進する取り組みを推進しています。取り組みを推進した結果、3年連続となる『健康経営優良法人 (大規模法人部門)』の認定を取得しています。



ダイバーシティ推進

帝国ホテルグループでは、ダイバーシティ推進を中長期的な重点課題の一つに位置付け、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、「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。

女性活躍推進

「2027年4月末までに女性管理職割合20%」の目標を掲げ、積極的に女性管理職の登用を行っています。多様なキャリアコースなど様々な取り組みの結果、2024年4月には女性管理職割合が過去最高の17.3%に達しました。



ワークライフバランスの推進

育児休業を子が3歳の年度末まで取得可能とし、復職後も子が中学校就学前まで短時間勤務や短日数勤務(週3日勤務あるいは週4日勤務)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。

また、女性のみならず男性従業員の育児休業取得促進にも注力しています。その結果、2023年度の男性取得率は過去最高の53.8%に達しました。

介護支援として、無料外部相談窓口の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。



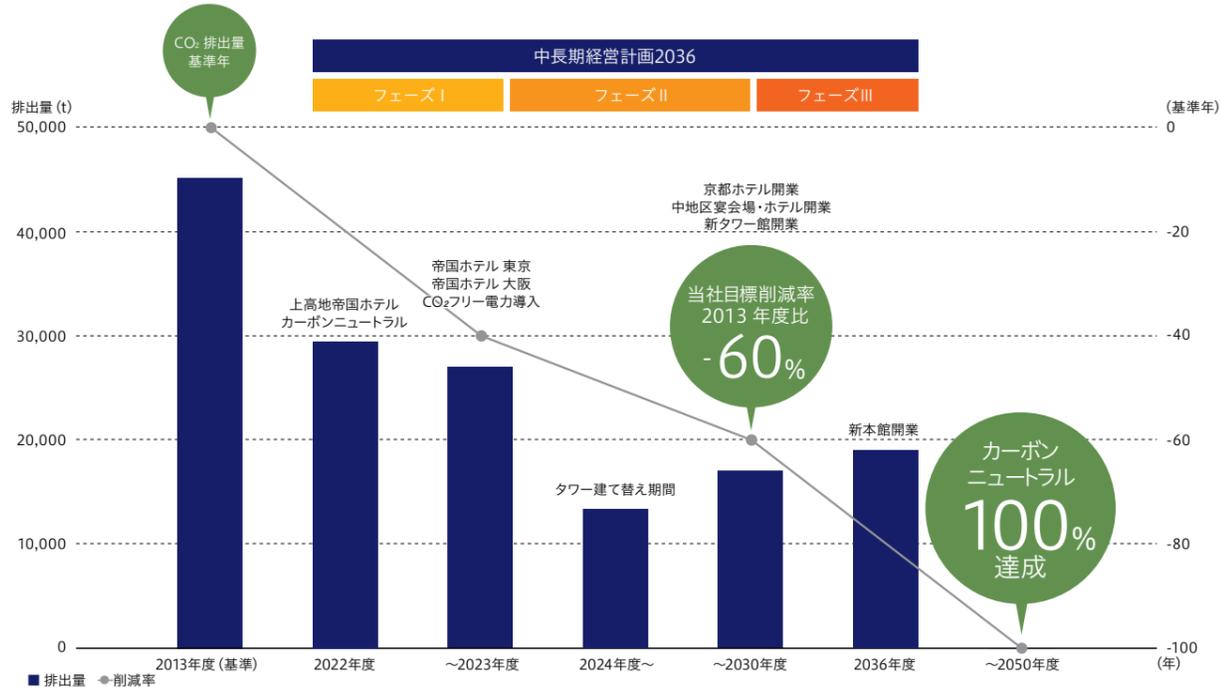
障がい者雇用促進

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。当社の2023年度末時点の障がい者雇用率は2.6%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。挨拶などの手話を通じて従業員間のコミュニケーション体制の構築、聴覚障がい者に対する理解促進とお客様へのさらなるサービスの向上を図りました。

環境への取り組み

2001年に「環境委員会」を発足させ、環境配慮をおもてなしの一つとして様々な取り組みを進めてきました。ここで培った活動を「サステナビリティ推進委員会」に引き継ぎ、「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。

■ 脱炭素ロードマップ



環境負荷軽減に向けたCO₂排出量削減目標と取り組み

直営事業所におけるCO₂排出量（Scope 1+2）を、2030年度までに（2013年度比）60%減、2050年度までに実質ゼロとする目標を掲げ、様々な施策を進めています。さらなる省エネルギー活動の推進、再生可能エネルギーの導入を進めるとともに、再開発時の新ハードウェアへの最新技術導入により、環境負荷軽減に努めます。



プラスチック使用量の削減計画

2022年4月より施行された「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、客室アメニティを竹製・木製に切り替えています。また、シャワーキャップや衣類用カバーなどには植物由来の製品を採用するなど、対象12品目におけるプラスチック使用料削減を順次進め、年間で約11トン（約70.2%、対2019年度比）の削減の計画を達成しました。すべて切り替えが完了する2024年度は当初の計画通り2019年度比87.5%を見込みます。



食品ロス対策

「おいしく社会を変える」という考えのもと、食品ロス対策に取り組んでいます。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など、各部門で取り組みを進めています。

食品リサイクル法に基づく生ごみ発生量および再資源化実施率



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ブ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、売上げ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。



耳まで白い「新食感の食パン」を開発

「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。

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工夫と発想の転換より生まれた商品です。



もったいないバナナ

食品ロス削減の課題をサプライチェーンの中で解決していく試みとして、取引先である株式会社ドールが廃棄バナナの削減に取り組む「もったいないバナナプロジェクト」に賛同し、開発したスイーツを販売しました。生産者や流通、製造者が連携することで、サステナビリティ調達方針の実践、サーキュラーエコノミーの実現に繋がると考えています。



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、お客様への料理に使用しなかった部位や端材を廃棄せずに、ここで活用し工夫して美味しい料理に生まれ変わらせています。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。さらに「TABLE FOR TWO」のイベント開催や「スマートミール定食」の導入なども積極的に進めています。



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、森林保全や農家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。

環境省 第11回グッドライフアワードで「地球と人への想いやり賞」受賞

環境と社会により活動を応援するプロジェクトで環境省が主催する「第11回グッドライフアワード」（2023年12月）にて、上高地帝国ホテルが実行委員会特別賞「地球と人への想いやり賞」を受賞しました。

自然と共存するサステナブルなホテルとして持続可能で高付加価値な観光を支援していることが評価されました。



調達方針

国際連合や経済産業省のガイドラインを踏まえ、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。

この方針を仕入取引先に示し、理解と協力を得ながら持続可能で責任ある調達を目指しています。

■ サステナビリティ調達方針

項目	概要
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
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 公平、公正な取引	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・CO ₂ 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

「パートナーシップ構築宣言」公表

一般社団法人日本経済団体連合会・会長、日本商工会議所・会頭、日本労働組合総連合会・会長および関係大臣（内閣府・経済産業省・厚生労働省・農林水産省・国土交通省）をメンバーとする「未来を拓くパートナーシップ構築推進会議」の趣旨に賛同し、「パートナーシップ構築宣言」を公表しました。

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。



認証

エコマーク認定（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、宿泊施設の利用者の理解を深め、宿泊を通して環境配慮への気づ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」を取得しました。



「Sakura Quality An ESG Practice」国際認証（東京、大阪、上高地、柏）

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、2023年3月、5段階評価のうち最高評価である「5御衣黄サクラ」を3ホテルで取得しました。また、2024年2月には、ザ・クレストホテル柏においても「4御衣黄サクラ」を取得しました。



社会貢献活動

大規模災害時の帰宅困難者等受入協定締結のほか、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。また地域のより良き一員であるために、地域貢献活動にも力を入れています。

地域の一員として

帝国ホテル 東京では、2013年に千代田区と帰宅困難者等受入協定を締結しました。首都直下型地震が発生した場合、千代田区では最大震度6強、在勤・在学者等の帰宅困難者が50万人発生すると予測されています。帝国ホテルは東日本大震災の際の対応を教訓に、積極的に防災対策に協力しています。

帝国ホテル 大阪では、2021年3月31日に大阪府、大阪市と3者間において大規模災害時における旅行者の受け入れ等に関する協定を締結しました。

観光等を目的に大阪を訪れた外国人を含む旅行者が安全に滞在できるように、必要な支援および防災対策を実施しています。

エンタの街 日比谷 打ち水月間 ～日比谷の町をクールダウン～

帝国ホテル 東京の位置する日比谷は、古くから劇場、映画館、ホテルが立ち並び、「エンターテインメントの街」として様々な文化を発信してまいりました。

2011年、この日比谷にある5つの施設が連携し、初めて「打ち水」を実施しました。2024年からは20施設・団体が参加し、日比谷を訪れる方々を少しでも涼しくお迎えしようという「おもてなし」の気持ちを込めて、それぞれの施設において「打ち水」を行っています。



TM & © TOHO CO., LTD.

「上高地を美しくする会」への参加 ～美しい上高地の環境を次代へ継承～

上高地帝国ホテルでは、都会にはない静寂と、ここでしか見ることができない美しい自然を守るため、「上高地を美しくする会」の活動に参加し、清掃活動などを定期的に行っています。

活動への参加により、美しい上高地の環境保護に協力するとともに、環境配慮に対する従業員の意識向上を図っています。



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ています。

このペアインターンシップにより世界の多様な文化・感受性を理解し、大阪の財産である人の魅力を向上させることで、多様な観光人材を創出し未来に繋げていきます。



食育活動

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「子供の食の未来」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。

五感の働きと5つの基本の味、五感で味わうことで広がる食の豊かさ、食品の産地や生産方法、仲間と「おいしさ」を共有する楽しさ、料理長自身の経験や思いに加え、日本の食を取り巻く様々な課題を伝え、近い将来の食を考えるきっかけを提供しました。



杉本東京料理長

高橋大阪料理長

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しています。

地元農家と連携した、従業員と家族による田植え作業・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しているほか、地元小学校の社会科見学の受け入れも実施しています。



ちばSDGsパートナー 953号



コーポレート・ガバナンス

取締役会や内部監査の機能向上を図ることはもちろん、従業員の一人ひとりが日々の仕事においてルール遵守を徹底すること、そしてコンプライアンスへの感度を高めることがコーポレート・ガバナンスにおいて何より重要だと考えています。

基本的な考え方

当社は、コーポレート・ガバナンス体制の充実により、経営の透明性、健全性、効率性を向上させ、株主、顧客等各ステークホルダーの信頼確保に努め、持続的な成長・発展とともに、社会的な責任を果たしていくことが重要と考えています。

以上を踏まえ、取締役会の監督機能の強化、監査役と内部監査部の連携による経営の監視体制の充実、執行役員制度の導入による経営の健全性と効率性の向上を図り、実効性のあるコーポレート・ガバナンス体制を構築し、持続的に企業価値を高めることを基本方針としています。

業務執行、監査・監督、指名、報酬決定等の機能に係る事項

(1) 取締役会

現在、取締役14名（うち社外取締役7名）が選任され、「取締役会」を原則月1回開催し、取締役会規程に基づき、法令ならびに定款で定められた事項ならびに経営方針、営業概況その他の重要事項について報告・審議および決定するとともに、取締役および執行役員による職務の執行を監督しています。

(2) 監査役会

現在、監査役5名（うち社外監査役3名）が選任され、「監査役会」を原則月1回開催し、監査役会規程に基づき策定された監査方針、監査計画および監査方法に従い、業務および財産の状況の調査を行うとともに、取締役会その他の重要な会議への出席、重要書類の閲覧などから、取締役の職務執行を監査しています。

(3) 指名報酬諮問委員会

取締役および監査役の指名および報酬に関する委員会として、指名報酬諮問委員会を設置しています。指名報酬諮問委員会は過半数を独立社外取締役で構成し、取締役会の諮問

機関として客観的かつ公正な視点から、取締役および監査役の選解任や報酬に関する事項等について審議し取締役会へ答申を行っています。

(4) 経営会議

「経営会議」は、「取締役会」を補完する機関として毎月開催し、取締役会に付議する事項および会社の業務執行全般にわたる重要事項等を審議し決定することで、情報共有化と意思決定の迅速化と効率化を確保しています。

(5) 内部監査の状況

「内部監査部」を設置し、内部監査計画に基づき財務報告の信頼性の確保、子会社を含めた業務の適法性、適正性、効率性等について定期的に監査を実施し、その結果は、取締役会や経営会議において報告されています。

(6) 会計監査の状況

会計監査人として、有限責任あずさ監査法人と2009年6月より監査契約を締結しています。なお監査は、監査役および内部監査部門との連携のもと、適宜行われています。

(7) コーポレート・ガバナンスの強化に向けた体制

① 「リスク管理委員会」

事業運営に伴う各種リスクの適正な分析評価と予防措置、発生時の被害最小化、事業継続性確保などの対応策を検討するとともに、従業員の法令遵守や倫理意識向上にむけ、各種規程の整備拡充や教育訓練の実施を推進しています。

② 「食の安全と信頼委員会」

日常的な食の安全管理を再徹底するとともに、食の安全と信頼の確保という社会やお客様の期待に応え続けることのできる管理体制の整備に取り組んでいます。

③ 「サステナビリティ推進委員会」

SDGs推進とともに法令に定められた環境基準を遵守し、CO₂排出量やプラスチック使用量の削減にむけた各種施策の策定と実施、さらに実施状況の検証と是正を一定のサイクルで実施しています。

④コンプライアンス

2007年に制定した「帝国ホテル コンプライアンス基本規程」、2008年に制作した「コンプライアンスブック」をもとに、帝国ホテルグループ全従業員を対象としたコンプライアンス研修を実施する等、従業員一人ひとりのコンプライアンスマインドの醸成を図っています。

⑤内部通報制度

日常業務の法的問題の相談窓口に加え、内部通報のためのヘルプラインやハラスメント相談窓口を設置し、帝国ホテルグループ全体に、法令ならびに企業倫理の遵守の徹底を図っています。

連携を取りながら、取締役会における審議を一層深化することで、実効性のさらなる向上に努めています。

(2) 中核人材の登用等における多様性の確保

ダイバーシティの全社的な取り組みを推進しています。特に女性活躍推進は「2027年4月末までに女性管理職割合20%」の目標を掲げ、積極的に登用を行い、2024年4月1日時点で17.3%となりました。また、外国人・中途採用者についても管理職への登用を進めているほか、多様な価値観や能力、文化的な背景を有する従業員が、それぞれの強みを活かし活躍できる就業環境の醸成に努めています。

(3) 株主との建設的な対話に関する方針

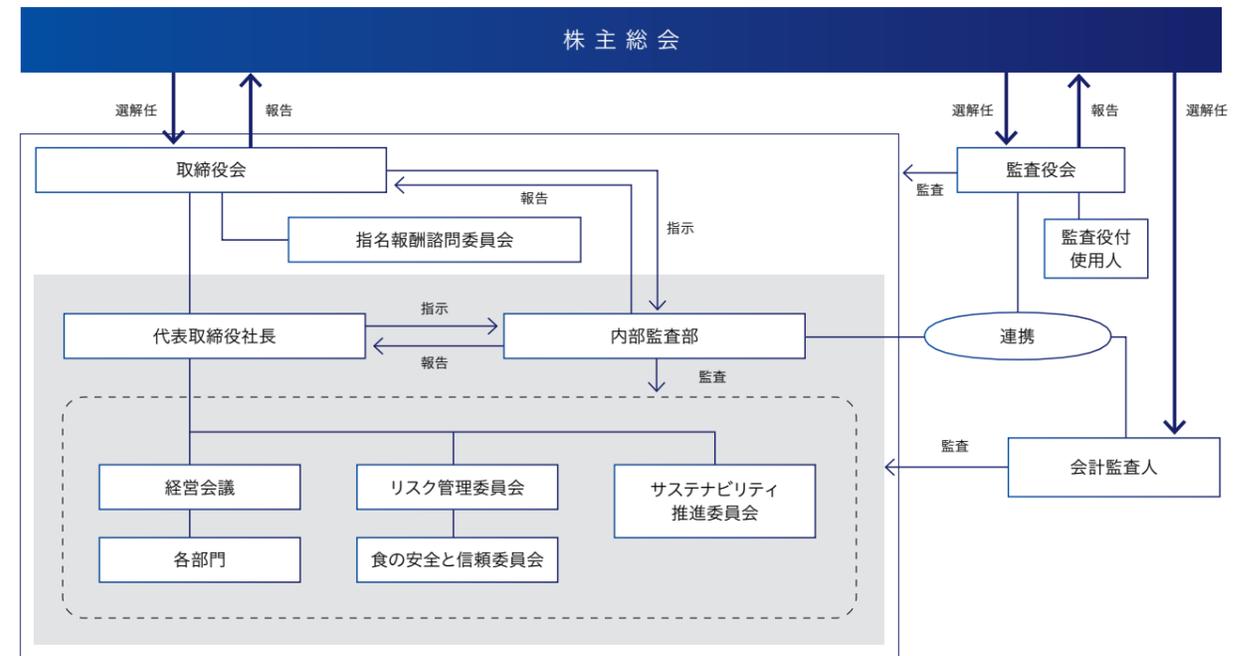
株主総会を株主との重要な対話の場とし、十分な情報開示を確保するとともに、株主からの意見・質問に対し、議長、業務執行取締役および執行役員が、専門的な知識・経験および実績をもとに詳細に回答しています。また株主総会以外の対話については、ホテル事業担当、経理・財務担当、総務担当等が連携をとり、個別に対応しています。なお当社に関する重要情報については、適時・適切に開示しています。

コーポレートガバナンス・コードの各原則に基づく開示(抜粋)

(1) 取締役会の実効性評価

取締役、監査役にアンケートを実施し、その評価・分析を行った結果を取締役に報告・審議しています。確認された課題に取り組むにあたっては、指名報酬諮問委員会と

内部統制システム概要を含むコーポレートガバナンス体制についての模式図



リスク管理体制

(1) リスク管理の基本的な考え方

当社グループは事業等のリスクに関し、諸規程を整備し、各種リスクに対する予防および発生時の対処等について研修、訓練を実施し、リスク管理の実効性を向上させています。

また定期的に「リスク管理委員会」を開催し、事業運営に伴う各種リスクの適正な分析・評価、リスクの予防措置、発生時の対応等を検討し、総合的なリスク管理体制を整備しています。

(2) 各種マニュアルの制定

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。

(3) 防災対策

『災害対策マニュアル』に基づいた各種訓練を定期的に行い、有事対応力の強化に努めているほか、2013年9月からは千代田区と大規模災害時における帰宅困難者受入協定を締結しています。

また火災防止対策として、消防設備等の改善、避難階段施設の適正維持管理、火災発生時の初動体制の整備や訓練・教育の実施に取り組み、管轄の丸の内消防署より優良防火対象物として認定されています。



(4) 防犯対策

警視庁OBの保安担当者が常駐することで、反社会的勢力や不審者の入館時においても、すみやかに必要な対応を実施し、警察機関ともスムーズな連携ができる体制を敷いており、テロ対策としては、専門機関からアドバイスを得ながら策定

した「テロ対策マニュアル」をもとに、警察機関とも連携をした訓練を年間2回を行っています。



(5) 食の安全を担保するための体制

食品従事者への衛生管理教育を始め、食品細菌・腸内細菌検査、厨房内衛生点検などの食中毒対策、異物混入・アレルギー対策、PB工場視察などの食品安全衛生、消費・賞味期限、メニュー表示等の食品表示管理に取り組み、食の安全と信頼を確保すべく様々な活動と対策を実施しています。

また、メニュー表示や販売商品に関しては、食品表示法、景品表示法等の関係法令に従い表示基準を定め、過大表示、誤表示、優良誤認等を防ぐために、関連する複数の部署を横断するチェック体制を構築し運用しています。



(6) 情報セキュリティ

顧客の個人情報や営業上の機密情報の管理は、社内の情報管理、監視部門が中心になり、外部への流出防止を行っています。

取り組みとして、各種規程に基づき、定期的な個人情報保護状況の確認、サイバー攻撃対策、SNSモニタリングや従業員への啓発等を実施し、漏洩の防止に努めています。

株主還元

配当

当社は、長期に亘る安定的な経営基盤の確保による安定配当の継続を基本方針とし、株主の皆様への利益還元に努めてまいりたいと考えています。

2024年3月期は、業績並びに当社の基本方針を勘案し、株主の皆様の日頃のご支援にお応えすべく、期末配当を4円(中間配当2円と合わせて年間配当6円)といたしました。

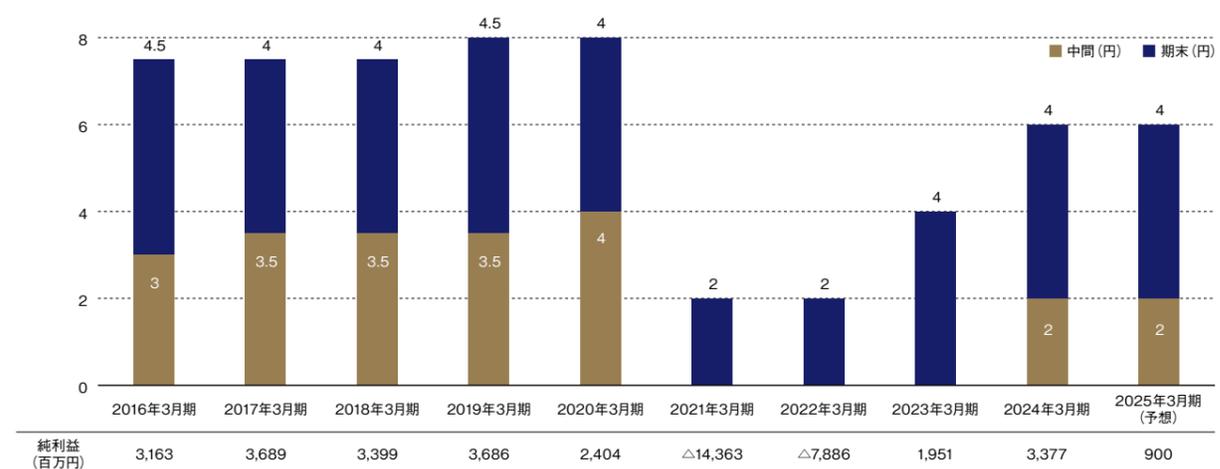
株主優待制度

株主のみなさまの日頃からのご支援に感謝するとともに、当社商品やサービスに触れていただくことで当社事業へのご理解を一層深めていただくことと、当社株式への投資の魅力を高め、より多くのみなさまに中長期的に保有していただくことを目的に、株主優待制度を2024年6月に新設いたしました。

対象となる株主様

毎年3月31日現在の株主名簿に記載または記録された100株以上保有の株主様を対象とし、年1回、当社の定時株主総会終了後(6月下旬)にお送りする「定時株主総会決議通知」に同封して発送いたします。

配当の推移



※2023年10月1日付で、普通株式1株につき2株に分割しております。これに伴い2016年3月期の期首に当該株式分割が行われたと仮定し、配当の金額を記載しています。

株主優待の内容

保有株式数	優待内容(ホテルご利用券)	
	継続保有年数5年未満の株主様	長期保有者優遇制度 継続保有年数5年以上の株主様
100株以上300株未満	1,000円(1,000円券1枚)	-
300株以上1,000株未満	3,000円(1,000円券3枚)	左記に+1,000円(1,000円券1枚)
1,000株以上2,000株未満	10,000円(5,000円券2枚)	左記に+5,000円(5,000円券1枚)
2,000株以上10,000株未満	25,000円(5,000円券5枚)	左記に+15,000円(5,000円券3枚)
10,000株以上	25,000円(5,000円券5枚) 宿泊1泊招待券	左記に+15,000円(5,000円券3枚)



役員一覧



氏名	地位	企業経営	新規事業開発	国際性国際経験	財務・会計	法務リスク管理	営業マーケティング	人事・労務人材開発	サステナビリティ	ITデジタル
定保 英弥 ①	代表取締役社長 社長執行役員	○	○	○			○	○	○	
風間 淳 ②	代表取締役専務 専務執行役員	○	○		○		○			○
徳丸 淳 ③	代表取締役常務 常務執行役員	○				○		○	○	○
筒井 義信 ⑩	社外取締役	○	○			○	○			
日比野 隆司 ⑪	社外取締役	○	○	○		○		○	○	
小路 明善 ⑫	社外取締役	○	○	○	○			○	○	
米山 好映 ⑬	社外取締役	○	○		○			○		
寺本 秀雄 ⑭	社外取締役	○	○		○	○	○			○
野瀬 裕之 ⑮	社外取締役	○	○	○			○		○	
徳田 誠 ⑯	社外取締役	○	○			○	○		○	
古谷 厚史 ④	取締役 執行役員					○		○	○	
今井 徹 ⑤	取締役 執行役員		○		○					○
大和田 寛 ⑥	取締役 執行役員		○		○					
八島 和彦 ⑦	取締役 執行役員			○			○			
田村 麻理子 ⑧	常勤監査役				○	○		○		
金澤 睦生 ⑨	監査役		○		○	○			○	
中山 こずゑ ⑰	社外監査役	○	○	○			○	○	○	
仲 浩史 ⑱	社外監査役			○	○	○		○	○	○
広川 義浩 ⑱	社外監査役		○				○	○	○	○

(注) 本一覧表は、各人の有する全ての知見や経験を表すものではありません。

取締役

定保 英弥 ① 指名報酬諮問委員

代表取締役社長
社長執行役員

1984年3月 当社入社
2009年6月 当社取締役
2012年4月 当社専務取締役
2013年4月 当社代表取締役社長
2023年6月 当社代表取締役社長 内部監査部担当

風間 淳 ②

代表取締役専務
専務執行役員

1986年3月 当社入社
2015年6月 当社取締役
2020年4月 当社常務取締役
2022年4月 当社代表取締役常務
2023年4月 当社代表取締役専務
企画部、プロジェクト推進部、不動産事業部担当

徳丸 淳 ③ 指名報酬諮問委員

代表取締役常務
常務執行役員

1986年3月 当社入社
2016年6月 当社取締役
2020年4月 当社代表取締役常務
2022年4月 当社代表取締役常務 技術ソリューション部、人事部、総務部担当、兼SDGs推進担当

筒井 義信 ⑩ 独立役員
指名報酬諮問委員

社外取締役

2011年6月 当社社外取締役
2018年4月 日本生命保険相互会社代表取締役会長

日比野 隆司 ⑪ 独立役員
指名報酬諮問委員

社外取締役

2017年6月 当社社外取締役
2024年6月 株式会社大和証券グループ本社特別顧問

小路 明善 ⑫ 独立役員
指名報酬諮問委員

社外取締役

2020年6月 当社社外取締役
2021年3月 アサヒグループホールディングス株式会社
取締役会長兼取締役会議長

米山 好映 ⑬

社外取締役

2010年7月 富国生命保険相互会社代表取締役社長
社長執行役員
2022年6月 当社社外取締役

寺本 秀雄 ⑭

社外取締役

2022年6月 株式会社第一生命経済研究所代表取締役社長
2023年6月 当社社外取締役

野瀬 裕之 ⑮

社外取締役

2021年3月 サッポロビール株式会社代表取締役社長
2023年6月 当社社外取締役

徳田 誠 ⑯

社外取締役

2023年6月 当社社外取締役
2024年4月 三井不動産株式会社取締役 専務執行役員

古谷 厚史 ④

取締役
執行役員

1988年3月 当社入社
2020年6月 当社取締役
2022年4月 当社取締役 事業開発部担当、兼総務部長

今井 徹 ⑤

取締役
執行役員

1984年3月 当社入社
2021年6月 当社取締役 経理部担当

大和田 寛 ⑥

取締役
執行役員

1994年4月 当社入社
2023年6月 当社取締役 プロジェクト推進部長

八島 和彦 ⑦

取締役
執行役員

1994年4月 当社入社
2023年6月 当社取締役 帝国ホテル 東京総支配人

監査役

田村 麻理子 ⑧

常勤監査役

1987年3月 当社入社
2024年6月 当社常勤監査役

金澤 睦生 ⑨

監査役

2008年6月 当社取締役
2013年4月 当社常務取締役
2022年6月 当社監査役

中山 こずゑ ⑰

社外監査役

2019年6月 当社社外監査役

仲 浩史 ⑱

社外監査役

2019年6月 当社社外監査役

広川 義浩 ⑱

社外監査役

2024年6月 当社社外監査役
2024年6月 三井不動産株式会社常任監査役

執行役員

加藤 俊也 プロジェクト推進部付

高橋 義幸 大阪料理長兼大阪調理部長

杉本 雄 東京料理長兼調理部長

小山田 淳次 人事部長

鈴木 稔樹 帝国ホテル 大阪総支配人

社外役員メッセージ

帝国ホテルの社外役員は、独立した立場から経営を監督し、利益相反の防止に努めています。

さらに、専門知識を活かして助言を行い、コーポレートガバナンスの強化やリスク管理にも貢献しています。

また、経営陣の選任や報酬の決定に関与し、帝国ホテルの中長期的な企業価値の向上を目指しています。



私は生命保険事業に47年間携わってきました。日本生命社長に就任したほぼ同時期に、帝国ホテルの社外取締役にご縁をいただきました。それ以来、双方には共通の理念が息づいていることを今も感じ続けています。

それは、「お客様志向」と「長期的視点」の二つです。帝国ホテルでは、取締役会での審議はもちろん、私が顧客として利用する場面でも、こうした理念が随所に貫徹されていることを強く実感します。社長をはじめ、経営陣のリーダーシップと従業員一人ひとりの不断の努力の賜物であります。

コーポレート・ガバナンスの要諦は、経営理念が社長から従業員一人ひとりまで体現できているかどうか、かつ株主をはじめ、あらゆるステークホルダーの皆様からその認知をいただけているかどうかであると思います。

その中で社外取締役は、まさに社外目線から、かつ社外経験を活かして、取締役会の審議活性化に務めることが求められます。そして、社内取締役や経営執行陣への適切な牽制機能を果たしつつも、協働して帝国ホテルの企業価値向上に邁進することが基本責務であると認識しています。このような観点から、帝国ホテル取締役会は十分な実効性を確保していると評価しております。

帝国ホテルは、これから再開発という未知のステージに入ります。日本と世界を代表するホテルとして、その地位を一層盤石なものとし、創業からの歴史と伝統に、一段と輝かしい変革期を加えていかれることを願ってやみません。私も社外取締役として、ともにその使命を果たしていく決意であります。



当社の取締役会は、定保社長が議長を務め大変丁寧な運営がなされています。取締役会の半数を構成する社外取締役や、社外監査役も交え適切な議論がなされています。取締役会の機能を補完する指名報酬諮問委員会では活発な議論がなされ、その内容は取締役会に適宜報告されています。

また100年に1度の大事業というべき、帝国ホテル 東京の建て替えプロジェクトに関しては、社外取締役も交えた進捗報告・議論の場が随時設けられ、帝国ホテルらしいきめ細かなガバナンス体制が敷かれています。

このような体制の中、私の社外取締役在任も8年目を迎えました。厳しいコロナ禍の時代も役職員一丸となって乗り越え、帝国ホテルの素晴らしいサービスレベルに常に磨きをかける姿勢に感銘を受けてきました。

経営の方向性に関するモニタリング、経営陣の適切なリスクテイクの後押しといった一般的な社外取締役の機能に加え、私の場合は証券市場に長く携わったキャリアを踏まえ、資本政策や資本市場（投資家）とのコミュニケーションなどにつき、適切なアドバイスを求められていると認識しています。東京証券取引所の市場再編に伴う必要なアクションは着実に進捗し、今後は資本市場の機能を帝国ホテルのさらなる発展に活かしていくことがテーマとなります。

日本が誇る世界最高のホテル、帝国ホテルの社外取締役であることは私の誇りとすところ。役職員の皆さんが日本の迎賓館としての誇りを受け継ぎ、これからも世界に冠たる最高品質のホテル事業を展開されることを願ってやみません。



当取締役会が帝国ホテルの企業価値を上げ続けるために、チャンスロス無くし、客観性、透明性ある議論が十分に尽くされていると実感しています。

日本を代表するトップオブトップのホテルとして顧客への最高満足の実現のみならず、高い従業員満足度を保ち、さらにはサステナビリティと経営の統合を図り、日本のホテル観光業界のリーディングカンパニーとして、その役割を十分に果たしていると社外取締役として感じています。

日本は観光魅力度、世界NO1を誇る国であります。国内産業の空洞化を食い止め、インバウンド消費やさらには海外留学生、特殊技能実習生の受け入れを含めた観光立国を大きな国内産業に育て上げなくてはなりません。

人口減少、少子高齢化が止まらない中、いわゆる日本国籍人口に併せて、日本を訪れ日本で消費をする間接人口をどの様に増やしていくのかが、日本の経済、産業の持続的な成長に必要となります。

将来的に40%強の日本の消滅可能性市区町村が出てくると言われています。こうした中でも、地域の観光魅力度を磨き上げて観光客を増やし、地域の付加価値額を上げている市区町村が出ています。

こうした地域経済創生にも、当ホテルのノウハウを役立たせることがこれから必要になってきます。

日本の観光立国としての基盤をしっかりと築き、国内産業の空洞化を止めるために帝国ホテルの担う役割は大変大きなものがあると実感しています。当ホテルグループのさらなる発展にご期待いただきたいと存じます。



社外役員の役割は、同組織とは異なった視点での執行上の課題や、オポチュニティをモニタリングしながら、取締役会等で意見を述べ合うことが求められるものです。

その中で私が担っている監査役というのは、執行上のリスクを極力排するためにさらにうさがられる存在である必要があります。

当社は「伝統的」「本物志向」「一流」など、ある意味保守的なイメージがあるかもしれませんが、実はガバナンスにおいても、また事業の進め方にも「挑戦的」「革新的」な面があることは、中々わからないかもしれません。

例えば執行上の例ですが、SDGsを本気で取り組み、野菜の切れ端や、肉などを無駄にせずどうすれば活用できるか、プラスチック製品をアメニティから極力減らす、また、若手の料理長の抜擢、そして、日比谷の本館の建築家にも若手を登用するなど、権威主義に陥ることなく、果敢に挑戦しています。

またガバナンスでは、我々社外役員が、日本のホテルのベンチマークになるために指摘したこと、指名報酬諮問委員会の設置、東証への上場基準への対応など、一步一步着実に進化させています。言われたことを「実行」まで持っていくことができない組織が散見される中、当社の力は目を見張るものがあります。帝国ホテルのDNAである、人材をしっかりと育てることを最優先にしていることが、この実行力の源泉であると考えます。

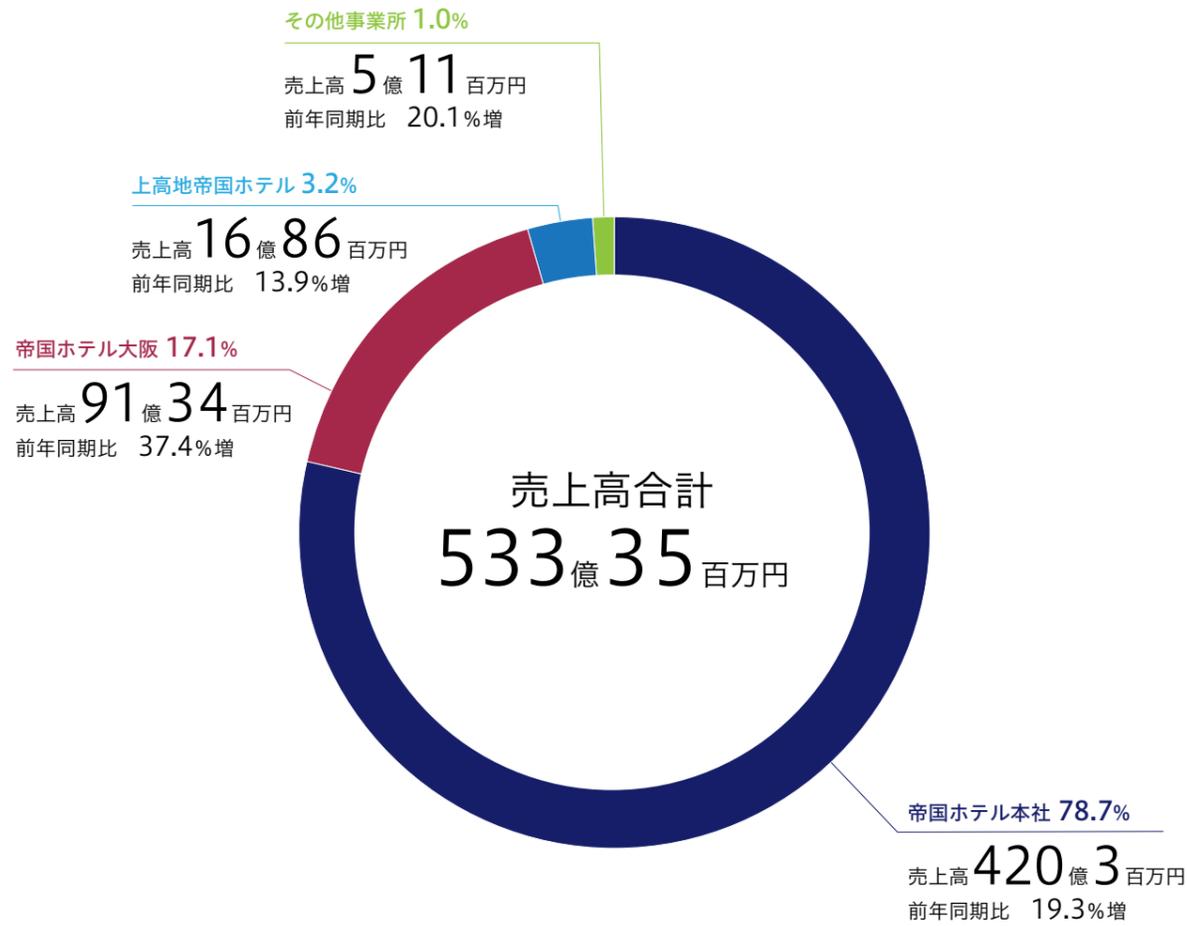
コロナ禍という未曾有の危機を乗り越え、2036年を目途に新本館の建築を行うという大プロジェクトが控えています。私たち社外役員、社外監査役として、しっかりと加速する執行を応援しながらも、様々な角度からリスクをお伝えできる、ボードカルチャーを意識した運営を社内、社外の役員共々、継続できるようマネジメントできれば最強の組織になり得ると考えます。



財務・非財務ハイライト

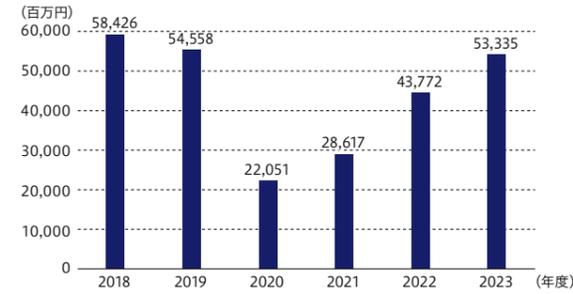
当社の企業集団は、当社、子会社5社および関連会社2社で構成されており、ホテルおよび料飲施設の運営・不動産賃貸事業ならびにそれらに付帯するサービス事業活動を展開しています。

- **ホテル事業** 東京、大阪、上高地（長野県）、柏（千葉県）にグループホテルを展開しています。
- **不動産賃貸事業** 東京で展開しています。
- **その他** 各種料飲施設の運営受託事業を行っています。



財務

■ 売上高



■ 親会社株主に帰属する当期純利益又は当期純損失 (△)

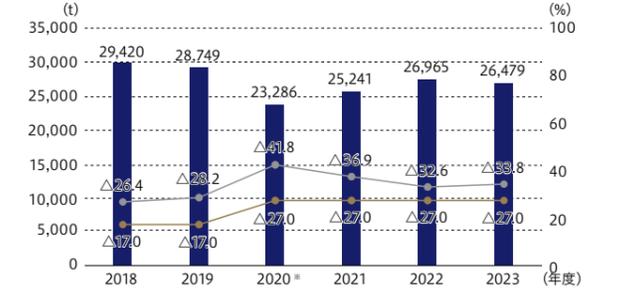


■ 自己資本/自己資本比率



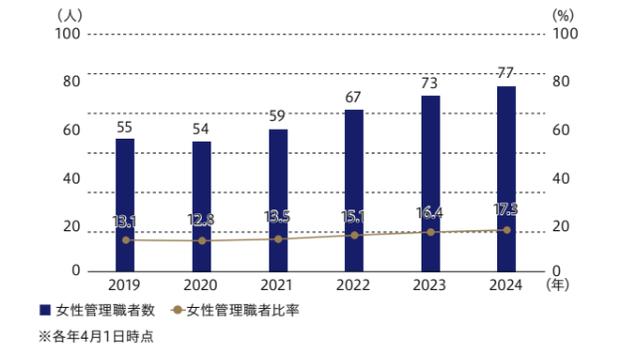
非財務

■ 特定温室効果ガス排出量 [東京]

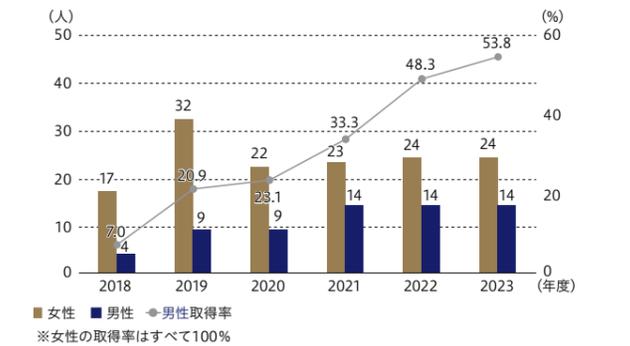


【東京都環境確保条例に基づく地球温暖化対策計画】
2002～2007年度のうち、当社は2002～2004年度の3か年度平均値を基準排出量に設定
※2020年度から削減義務率27.0% (基準排出量40,017t)

■ 女性管理職者数・割合 (目標：2027年4月末までに20%)



■ 育児休業者数/取得率 (目標：2027年4月末までに50%)



11年間の主要財務・非財務データ

(百万円)

財務情報	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
売上高	53,155	53,754	55,813	56,031	57,236	58,426	54,558	22,051	28,617	43,772	53,335
営業利益又は営業損失 (△)	3,571	3,900	4,072	4,934	4,698	5,036	3,160	△ 11,710	△ 11,121	348	2,839
EBITDA	6,458	6,538	6,766	7,908	7,759	7,987	6,154	△ 5,310	△ 4,857	4,365	5,813
経常利益又は経常損失 (△)	3,882	4,110	4,303	5,165	4,961	5,314	3,495	△ 7,901	△ 7,827	1,652	3,296
親会社株主に帰属する当期純利益又は当期純損失 (△)	2,314	2,421	3,163	3,689	3,399	3,686	2,404	△ 14,363	△ 7,886	1,951	3,377
営業活動によるキャッシュ・フロー	4,231	6,060	7,189	4,959	7,964	6,073	4,748	△ 8,321	△ 1,723	3,938	4,201
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 3,183	△ 1,956	△ 6,388	△ 3,635	△ 4,928	△ 844	723	217	△ 1,430	△ 1,584	△ 3,073
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 714	△ 713	△ 771	△ 949	△ 890	△ 889	△ 1,008	△ 474	△ 282	△ 240	△ 718
現金及び現金同等物の期末残高	22,490	25,880	25,909	26,283	28,429	32,768	37,231	28,651	25,215	27,329	27,738
発行済株式総数 (株)	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000	118,800,000
1株当たり当期純利益又は当期純損失 (△) (EPS) (円)	19.50	20.41	26.66	31.09	28.65	31.07	20.26	△ 121.06	△ 66.47	16.45	28.46
1株当たり純資産額 (BPS) (円)	396.96	408.66	428.07	452.83	476.85	500.10	510.98	388.32	320.02	337.13	362.72
1株当たり年間配当金 (円)	6.0	6.5	7.5	7.5	7.5	8.0	8.0	2.0	2.0	4.0	6.0
連結配当性向 (%)	30.8%	31.8%	28.1%	24.1%	26.2%	25.7%	39.5%	-	-	24.3%	21.1%
総資産当期純利益率 (ROA) (%)	3.51	3.54	4.40	4.98	4.42	4.60	2.99	△ 19.81	△ 12.67	3.23	5.30
自己資本利益率 (ROE) (%)	4.9	5.1	6.4	7.1	6.2	6.4	4.0	△ 26.9	△ 18.8	5.0	8.1
株価収益率 (PER) (倍)	56.0	62.6	45.7	33.5	37.6	32.5	37.6	△ 8.2	△ 13.5	58.3	34.5
株価純資産倍率 (PBR) (倍)	2.75	3.13	2.85	2.30	2.26	2.02	1.49	2.57	2.80	2.84	2.71
自己資本比率 (%)	70.6	69.1	69.1	72.0	71.4	73.2	76.2	70.4	64.2	64.8	65.5

非財務情報	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度
従業員数 (人) …各年度3月31日時点	1,865	1,922	1,941	1,976	1,983	1,940	1,960	1,986	1,824	1,680	1,758
外、平均臨時雇用者数 (人)	1,130	1,091	1,035	996	1,005	998	953	711	660	741	750
女性管理職者数 (人) …各年4月1日時点	34	37	42	47	52	53	55	54	59	67	73
女性管理職者比率 (%)	9.3	10.0	10.9	11.8	12.7	12.6	13.1	12.8	13.5	15.1	16.4
障害者雇用率 (%)	2.01	2.00	2.15	2.21	2.10	2.25	2.27	2.26	2.31	2.63	2.60
育児休業者数	21	30	27	25	34	21	41	31	37	38	38
男性 (人)	0	2	1	4	5	4	9	9	14	14	14
取得率 (%)	-	4.0	2.0	9.0	10.0	7.0	20.9	23.1	33.3	48.3	53.8
女性 (人)	21	28	26	21	29	17	32	22	23	24	24
取得率 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
改正省エネ法に基づくエネルギー使用量 (kl)	26,520	25,736	25,618	25,614	24,235	24,196	23,180	18,755	19,878	20,957	19,816
食品リサイクル法に基づく生ごみ発生量 (t)	1,448.7	1,431.2	1,428.4	1,439.8	1,427.2	1,371.3	1,372.4	493.1	604.6	804.5	967.4
再資源化義務値 (%)	44.0	46.0	48.0	50.0	51.0	52.0	53.0	54.0	55.0	56.0	57.0
再資源化実施率 (%)	59.9	64.7	61.3	59.7	66.6	65.9	65.1	64.7	69.1	69.8	71.4
特定温室効果ガス排出量 [東京事業所] (t-CO ₂)	29,396	28,559	32,066	31,800	29,349	29,420	28,749	23,286	25,241	26,965	26,479
削減義務率 (%)	△ 8.0	△ 8.0	△ 17.0	△ 17.0	△ 17.0	△ 17.0	△ 17.0	△ 27.0	△ 27.0	△ 27.0	△ 27.0
対基準排出量 (%)	△ 13.8	△ 16.3	△ 19.9	△ 20.5	△ 26.7	△ 26.4	△ 28.2	△ 41.8	△ 36.9	△ 32.6	△ 33.8

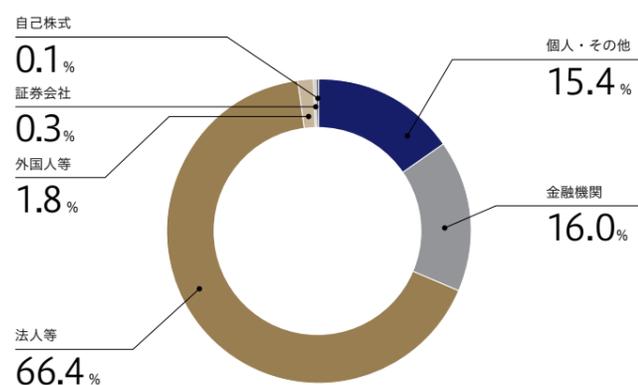
(注) 1 当社は2013年10月1日付及び2023年10月1日付で普通株式1株を2株に分割しています。
これに伴い、一部のデータは2013年度の期首に当該株式分割のすべてが行われたと仮定して算定し掲載しています。
2 2021年度より、「収益認識に関する会計基準」(企業会計基準第29号2020年3月31日)等を適用しています。
3 EBITDA = 経常利益 + 支払利息及び減価償却費

株式の状況 (2024年3月31日現在)

■発行可能株式総数	384,000,000株	
■発行済株式の総数	118,800,000株	
■株主数	14,098名	
■大株主（上位10社）	所有株式数（千株）	所有株式数の割合（%）
	三井不動産株式会社	39,400 33.20
	アサヒビール株式会社	6,816 5.74
	株式会社大和証券グループ本社	6,091 5.13
	日本生命保険相互会社	5,544 4.67
	富国生命保険相互会社	5,252 4.42
	株式会社みずほ銀行	4,132 3.48
	清水建設株式会社	3,500 2.94
	第一生命保険株式会社	3,471 2.92
	鹿島建設株式会社	3,220 2.71
	三機工業株式会社	2,163 1.82

(注) 1. 持株数の千株未満は切捨てて表示しています。
2. 持株比率は自己株式(125,912株)を控除して計算しています。

■所有者別株式分布



	持株数 (株)	構成比 (%)
■個人・その他	18,307,878	15.4
■金融機関	19,017,300	16.0
■法人等	78,828,364	66.4
■外国人等	2,114,472	1.8
■証券会社	406,074	0.3
■自己株式	125,912	0.1

帝国ホテルが手掛ける新たなオンラインモールが2024年11月3日に開業しました。

もっとあなたを、驚かせたくて。

ここでしかめぐり逢えない「良いもの、良いこと」を。

帝国ホテルが手掛ける新たなオンラインモール。

公式ホームページ <https://another.imperialhotel.co.jp>

公式Instagram https://www.instagram.com/anotherimperialhotel_official/

ANOTHER
IMPERIAL HOTEL

会社概要

■社名	株式会社 帝国ホテル (Imperial Hotel, Ltd.)	
■設立年月日	1887年 (明治20年) 12月14日	
■開業年月日	1890年 (明治23年) 11月3日	
■資本金	14億8,500万円	
■決算期	3月	
■代表取締役社長	定保 英弥	
■発行済株式の総数	118,800千株 (2024年3月31日現在)	
■従業員数 (連結)	1,758名 (2024年3月31日現在)	
■グループホテル	帝国ホテル 東京 (直営) 上高地帝国ホテル (直営)	帝国ホテル 大阪 (直営) ザ・クレストホテル柏 (直営)
■営業所一覧	国内 首都圏営業所 大阪営業所 名古屋営業所	海外 ニューヨーク営業所 シンガポール営業所 台北 (営業総代理店)
■子会社	株式会社帝国ホテルエンタープライズ 株式会社帝国ホテルハイヤー IMPERIAL HOTEL ASIA PTE. LTD.	株式会社帝国ホテルサービス IMPERIAL HOTEL AMERICA, LTD.
■関連会社	株式会社帝国ホテルキッチン	株式会社ニューサービスシステム

帝国ホテルは、2025年11月3日に開業135周年を迎えます。

開業135周年 スローガン「美しい驚きを創る。」

帝国ホテルは、2026年春に予定されている京都の新規ホテル開業や、東京事業所の建て替え計画など、未来へ向け、新しい価値を創造し、皆様の新たな驚きを生み出すために進化を続けていきたいという想いを込め、スローガンを策定しました。伝統にしばられず大胆に、けれど、帝国ホテルらしく美しく進んでまいります。

美しい驚きを創る。



株式会社 帝国ホテル
〒100-8558 東京都千代田区内幸町1丁目1番1号
TEL. 03-3504-1111 (大代表)
<https://www.imperialhotel.co.jp>

