

～ 地球にやさしいおもいやり活動 ～

JR 東日本ホテルズは食品ロス削減に取り組みます

JR 東日本ホテルズ（幹事会社：日本ホテル株式会社／東京都豊島区、代表取締役社長 里見雅行）は、これまでも食品ロス削減を進めてきましたが、この度、持続可能な開発目標（SDGs）の活動の一環として、国内で拡がりつつある「3010（さんまるいちまる）運動」に JR 東日本ホテルズで宴会場を持つ全 11 ホテルが参加するなど、今後も食品ロス削減の取り組みを積極的に推進します。



【既に取り組んでいる食品ロス削減に向けた事例】

こまめな食材の発注、仕込みで発生する食材の切れ端の有効活用、適正な量の料理提供、お客さまの前で料理を仕上げるサービスなど、食材の発注から調理工程、サービスの過程において、食品ロスの削減に努めています。

【「3010 運動」への参加の背景】

日本では、食べ残しや期限切れ食品など本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が多く発生しており、ホテルの宴席における食べ残しもその要因の一つになっています。JR 東日本ホテルズでは、メトロポリタンホテルズの盛岡、秋田、山形が「3010 運動」に参加していますが、日本ホテル株式会社の中村勝宏統括名誉総料理長が、2017年5月に国連食糧農業機関（FAO）の日本担当親善大使に任命されたこともきっかけとなり、この運動をさらに拡大することとしました。

【参加ホテル】 ※参考資料 1 に参加ホテルの一覧有り

宴会場を持つメトロポリタンホテルズ 9 ホテル、東京ステーションホテル、ホテルニューグランドの全 11 ホテル

【開始時期】

2018年12月1日より、宴会場をご予約頂くお客さまに説明を開始します。

【日本ホテル株式会社統括名誉総料理長中村勝宏のコメント】

FAOによると、地球上で人の消費のために生産された食料の約 1/3 の 13 億トンが一年間に失われているか廃棄されています。その 1/4 で、世界各地で飢餓に苦しむ約 8 億人を養うことができます。日本では年間約 646 万トン、国民一人が毎日茶碗 1 杯分の食料・食材を捨てていることとなります。こうした問題について、食を扱う当社グループとしても食品ロス削減に積極的に取り組み、知恵と工夫により持続可能で具体的な取り組みにつなげ、その責任を果たしていきます。



本プレスリリースは、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブ、農政クラブにご案内しています。

お問い合わせ先 日本ホテル株式会社 広報・CS推進部 担当：児玉・渡邊
〒171-0021 東京都豊島区西池袋一丁目11番1号 丸の内リタナフサビル13F
TEL 03-6912-6741 e-mail:cs@nihonhotel.com

参考資料 1

	参加ホテル名	客室数(室)	宴会場数(室)	運営会社
1	ホテルメトロポリタン	807	16	日本ホテル株式会社
2	ホテルメトロポリタン エドモント	668	14	
3	東京ステーションホテル	150	3	
4	ホテルメトロポリタン 高崎	141	7	株式会社ホテルメトロポリタン高崎
5	ホテルメトロポリタン 長野	235	11	株式会社ホテルメトロポリタン長野
6	ホテルメトロポリタン 仙台	295	16	仙台ターミナルビル株式会社
7	ホテルメトロポリタン 山形	116	12	
8	ホテルメトロポリタン 盛岡	191	8	盛岡ターミナルビル株式会社
9	ホテルメトロポリタン 盛岡ニューウイング	121	10	
10	ホテルメトロポリタン 秋田	115	13	秋田ステーションビル株式会社
11	ホテルニューグランド ※アソシエイトホテル	240	4	株式会社ホテル、ニューグランド

食品ロスの現状

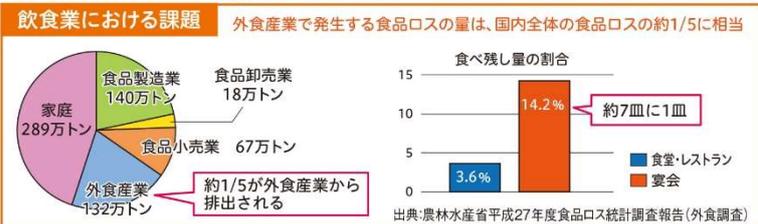


日本の食品ロス

市町村におけるごみの処理経費
19,606億円(2016年度)
国民一人当たりの経費=15,300円(年)



政府目標
2030年までに50%減



「3010 (さんまる いちまる) 運動」とは

宴会時の食べ残しを減らす運動。乾杯後 30 分、お開き 10 分前に「食べきりタイム」を設けお料理を味わい残さずにごちそうというものです。長野県松本市で始まり多数の自治体に広がっています。(引用: 農林水産省ホームページより)



「国連食糧農業機関 (FAO) とは」

国連食糧農業機関 (FAO) は、世界の農林水産業の発展と農村開発に取り組む国連の専門機関です。FAO は、196 の加盟国 (2 つの準加盟国含む) および EU (欧州連合) から成り、本部はイタリアのローマにあります。

FAO の使命は、世界の人々の栄養と生活水準および農業生産性を向上し、農村に生活する人々の生活条件を改善して、世界経済成長へ寄与することです。開発途上国を中心に飢餓と栄養不良に苦しむ人々の栄養状態と生活水準を改善することによって、すべての人が健康な生活を送ることを目指しています。(引用: FAO 駐日連絡事務所ホームページより)

「持続可能な開発目標 (SDGs) とは」

持続可能な開発目標 (SDGs) とは、2015 年 9 月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」にて記載された 2016 年から 2030 年までの国際目標です。持続可能な世界を実現するための 17 のゴール・169 のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない (leave no one behind) ことを誓っています。SDGs は開発途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル (普遍的) なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。(引用: 外務省ホームページより)





**HOTEL
METROPOLITAN**
EDMONT TOKYO JR-EAST



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

おいしい完食が環境への嬉しいおもいやりにつながります



ホテルメトロポリタン エドモントは、 “食品ロス問題”に真摯に取り組んでいます。

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品をいいます。食品ロスを削減して、食品廃棄物の発生を減らしていくことが重要です。まだ食べられるのに捨てられてしまっている食品が年間約646万トンも発生しており、特に宴会では、多くの食べ残しが発生しています。このため、農林水産省や環境省、全国の自治体では「NO-FOODLOSS PROJECT」や「おいしい食べきり運動」「30(さんまる)・10(いちまる)運動」などの食品ロスを減らすための運動に取り組んでいます。

(引用:農林水産省HPより)

宴もたけなわ 残り **10** 分
シェフが腕をふるったお料理を
もうひと皿いかがでしょう

料理をおいしく食べて
環境へやさしいおもいやり。

乾杯!

エドモント自慢の
お料理をお楽しみください



食品ロス削減に向けた国民運動の展開
NO-FOODLOSSプロジェクト
食品ロス削減国民運動キャラクター
「ろすのん」

エドモントは、食品ロス削減運動に真摯に取り組んでいます。
「乾杯後30分間」「お開き前10分間」はお食事を楽しんで、環境へやさしいおもいやりを。

ホテルメトロポリタン エドモント