
京のホテルが始めるフードロス削減への取組み #たべるめぐるホテル 都ホテル 京都八条×京都府立農芸高校

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）が目指す SDG s のひとつに、フードロス問題への取組みがあります。そこで新たに、生ごみリサイクルによる食の循環を目標とした「コンポスト」の運用を開始しました。ホテル厨房から出た野菜くずの一部を堆肥化し、その土で栽培したハーブなどをレストランで提供することにより、小規模ながらも循環型社会を目指したサービスを実現。一步一步、環境に優しいホテルを目指します。この取組み「#たべるめぐるホテル」は、2021 年より共同で“食の SDG s プロジェクト”を進めている、京都府立農芸高校の協力によるものです。詳細は別紙をご覧ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都ホテル 京都八条 マーケティング部

〒601-8412 京都市南区西九条院町 17

TEL : 075-662-7937 FAX : 075-662-7938

www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo

別紙

■「コンポスト」導入の背景

都ホテル 京都八条は、直営レストランを5店舗有する京都の大型ホテルとして、お食事を楽しみにお越しいただくお客様の気持ちを第一に、質や品数にこだわった料理を提供しています。しかしながら、そのおもてなしの姿勢に相反するように、フードロス問題は日々大きくなる一方でした。

そこで、ホテルスタッフの意識向上のためにも、実際にホテルで出た生ごみの一部をリサイクルし、堆肥に変えることで、小規模でも持続可能な食の循環を目指せる「コンポスト」の導入を決心。

2021年より共に“食のSDGsプロジェクト”を進めている京都府立農芸高校の協力のもと、学校授業に取り入れながら、ホテルに適した堆肥の研究と容器となるコンポスター作りをスタートさせました。

■スタートまでの道のり

もととなる堆肥は、京都府立農芸高校園芸技術科草花コースの生徒が研究。日々ホテルで使うことを想定し、生ごみの分解を速めながらも臭いの発生は限りなく抑えた、独自の配合基準の堆肥が完成しました。

コンポスターは、同校環境創造科造園コースの生徒が中心となり、工夫を凝らしながら、ホテル敷地内の設置にふさわしい温かみのある木材で作りました。

■運用スタート

2022年8月4日、いよいよホテルにてコンポストの運用をスタート。

実際にホテルの厨房で出た野菜くずの一部を、コンポストで栄養豊富な堆肥に再生。その堆肥を使った土で栽培したハーブを、定期的にレストランで提供していくことで、小規模ながらも持続可能な循環型社会の実現を目指します。

秋頃にはウェルカムフラワースポットも新設予定。「#めでるめぐるホテル」と名付け、目でも楽しめるよう、季節の花々をコンポストの堆肥と土を使い育てていきます。

■「#たべるめぐるホテル」第一弾メニュー

【販売開始日】2022年8月24日（水）

【店舗】ダイニングカフェ＆バー「ロンド」1F

・Rinne～輪廻～ イートイン ¥820 / テイクアウト ¥750

堆肥と土により生まれ変わり＝輪廻を繰り返すハーブ「タイム」香るゼリーに、桃とチーズクリームをあわせたケーキです。

・フレッシュハーブのボタニカルカクテル 各種
アルコール ¥700 / ノンアルコール ¥750

【店舗】中国料理「四川」

・自家栽培の香菜（シャンツァイ）を使った中国料理を提供

※いずれも期間・数量限定

【お問合せ】

都ホテル 京都八条 レストラン予約

TEL：075-661-0051（10：00～20：00）



■京都府立農芸高等学校

緑に囲まれた京都府南丹市園部町に位置し、農業生産科・園芸技術科・環境創造科の3学科を設置している、京都府唯一の農業専門高校です。“質実剛健”の校訓と、“目指せ！Next Stage!!”のスローガンを胸に、希望に満ちあふれる生徒の皆さんが、日々夢に向かって農業の実践学習に取り組んでいます。

※商品写真はイメージです。

※表記料金はいずれも、消費税・サービス料が含まれています。

※内容は状況により変更となる場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※都ホテルズ&リゾーツでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。



都ホテル 京都八条は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。