



mottECO、『CO₂ゼロ MICE』プラン、ラスクに次いで “持続可能な社会”を実現するための宿泊プランが誕生 開業 40 周年記念宿泊プラン「CO₂ゼロステイ」

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）はこれまでに、食品フードロス対策の取り組みの一つとして「mottECO」、宴会プラン「CO₂ゼロ MICE」、未提供のパンをアップサイクルした「ラスク」など実施してまいりました。このたび、開業 40 周年記念プロモーション施策として、本日 3 月 19 日より販売される当宿泊プランにおいても、滞在中に生じる CO₂排出相当量をカーボン・オフセット（*）し、環境配慮への取り組み、CO₂排出量削減に貢献いたします。

*カーボン・オフセットとは、日常生活や経済活動において避けることができない CO₂等の温室効果ガスの排出について、まずできるだけ排出量が減るよう削減努力を行い、どうしても排出される温室効果ガスについて、排出量に見合った温室効果ガスの削減活動に投資すること等により、排出される温室効果ガスを埋め合わせるという考え方です。※環境省ホームページより



「CO₂ゼロステイ」プラン特典のオリジナルエコタンブラーイメージ・エドモントスーペリアツインイメージ

■CO₂ゼロステイプラン

- ・宿泊期間：2025年4月1日（火）～9月30日（火）（3月19日14時より予約開始）
- ・部屋タイプ：エドモントスタンダード（18㎡）
エドモントスーペリアダブル（26㎡）
エドモントスーペリアツイン（26㎡）
East Wing ツイン（28㎡）
- ・特典：ホテルロゴ入りオリジナルエコタンブラー（1滞在1名様につき1個）
- ・料金：一室 ¥21,000～（サービス料・税金込）
- ・ご予約：公式ホームページよりご予約ください。
<https://edmont.metropolitan.jp/stay/plan/CO2zerostayplan.html>

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

■ オリジナルエコタンブラーについて

環境への負荷軽減と今ある暮らしを続けることの両立を目指し、これまでの主流である石油由来のプラスチックを使用せず、植物由来の PLA（ポリ乳酸）というバイオプラスチック素材によるタンブラーです。プラスチック含有を出る限り減らすため、植物由来成分 94%配合となっています。植物由来であることから、プラスチック臭がなく、飲み物の風味を損ねることなく美味しくお召し上がりいただけます。

※耐冷・耐熱温度 -20℃～140℃。電子レンジ・家庭用食洗器の使用可能。

製造者：株式会社三義漆器店（福島県会津若松市）

これまでのホテルメトロポリタン エドモントの環境への取り組み

■ 食べ残しの持ち帰り「mottECO」の推進

ホテルメトロポリタン エドモントをはじめ、日本ホテル株式会社は食品ロス削減の取り組みとして「mottECO（モッテコ）」を、2022年4月1日より9つのホテルで実施しております。

ホテルのレストランや宴会場をご利用いただいたお客様が料理を食べきれなかったときに、ご希望があれば、環境に配慮した認証紙を使用した容器を渡します。

お客様ご自身の責任でお持ち帰りいただくことによって、食品ロス・ゴミの削減に取り組むとともに「食べ残したものは自分で持って帰る文化」の普及と啓発を図ります。

2023年5月に、日本ホテル株式会社は株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス株式会社、SRSホールディングス株式会社、株式会社京王プラザホテル、株式会社アレフ、及び東京都杉並区（自治体）と共同で、環境省の「mottECO 導入モデル事業」として採択されました。

採択されたのは、「自治体・事業者連携による mottECO 導入、普及推進事業」で、「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、競合の垣根を超えた複数の事業者と自治体が連携し、mottECO 普及を目的としたコンソーシアムを結成、mottECO の拡大を通じその解決を図るものです。

また、食品ロス削減を目指すイベント「mottECO FESTA」を2023年、2024年に開催し、mottECO の普及を促進する大きなきっかけとなりました。

■ CO₂ゼロ MICE

ホテルメトロポリタン エドモントで開催するイベント・会議で使用する電気を再生可能エネルギーに置き換えて、CO₂排出を実質ゼロで開催いただけます。

通常宴会料金にオプションとして追加いただくことで、ご利用可能です。

「プラン利用のメリット」

1. 「グリーン電力証書」の発行

「グリーン電力証書システム」は一般財団法人日本品質保証機構が認証している制度で、自前の発電設備を持たない場合でも、証書を購入することで再生可能エネルギー普及に貢献したことが証明できます。社内外へ取り組み活動報告として告知にもご利用いただけます。

2. 「CO₂ゼロ」イベントとして告知が可能

3. SDGs や ISO14001 への取り組みによる企業評価の向上

4. 東京都の総量削減義務に貢献

「利用料金」

株式会社 JTB コミュニケーションデザインが展開する、イベント会場で使用する電気量が再生可能エネルギーの環境価値としてどれほどなのかを算出し、再生可能エネルギー調達・事後検証などを含んだパッケージを利用して「グリーン電力証書」を購入する費用。

詳細 URL = <https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/co2zeromice.html>

■パティスリーエドモント「ラスク」

宴会や結婚式などでお代わり用に大量に焼き上げたパンのうち、宴会場に出ることがなく、調理場に未提供のまま置いてあるパンを捨てることなく材料とし、ひと手間加えて作ったラスク。ガーリック風味やシナモン風味、バジルチーズ風味やチョコレート味など様々な味で販売をしています。

買うことでサステナブルな取り組みとなるラスクは、パティスリーエドモントの人気商品のひとつ。引き続きフードロス対策に努めてまいります。



以上