

2023年3月20日

プレスリリース

地域と連携し、食品残渣を堆肥化して野菜を育てる持続可能な「食品リサイクルプロジェクト」を推進

育てた地元野菜をビュッフェレストランで提供

別府温泉 杉乃井ホテル（所在地：大分県別府市、総支配人：鞍馬 達也、以下「杉乃井ホテル」）は、ビュッフェの調理過程で生じた不可食部分や、お客さまの食べ残しなどを含む食品残渣（しょくひんざんさ）を堆肥化し、その堆肥を使用して育てた有機野菜をビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」と、ワールドダイニング「シーダパレス」にてご提供する「食品リサイクルプロジェクト」を構築し、地域と連携しながら食品廃棄物の削減を推進します。



収穫された有機野菜



株式会社 ohana 本舗 看板

施設から排出された食品残渣は、地元企業の株式会社オアシスジャパン（本社：大分県大分市、社長：吉武 篤）により、全て回収・堆肥化されます。杉乃井ホテルでは今回、その堆肥を使用して農作物の生産をしている地元農家の ohana 本舗（本社：大分県臼杵市、代表取締役社長：赤嶺 祐司）で生産された有機野菜を購入し、食品残渣のリサイクルと地元野菜の地産地消を実現しました。

■「食品リサイクルプロジェクト」について

杉乃井ホテルは、「食品リサイクルプロジェクト」を実施することで、食品リサイクルに加えて、顔の見える安心・安全な食材のご提供、地産地消の促進、食物自給率の向上、食育への寄与など、現在日本が抱える環境・食品に関する問題解決につなげてまいります。今回の取り組みでは、杉乃井ホテルのレストラン施設で出た食品廃棄物をオアシスジャパンのごみ処理場で堆肥化し、ohana 本舗の農場で栽培するルッコラ、水菜、わさび菜、ハウレン草などの肥料にします。農場でとれた野菜は本年1月に開業した宙館のビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」のほか、ワールドダイニング「シーダパレス」でご提供することで、お客さまは地元でとれた安心安全な有機野菜をお楽しみいただけます。この取り組みにより、食品ロス削減と、地元野菜の地産地消を実現し、サステナブルな取り組みとして推進していきます。



■スキームイメージ

【杉乃井ホテルと大分県有機農業者との持続可能な食循環】

①持続可能な食循環の実現

(杉乃井→有機堆肥化→有機野菜栽培→杉乃井納品)

②有機野菜の地産地消化

(大分県下の有機農業者団体(組織化中)より、多品目供給)



■株式会社 ohana 本舗について

ohana 本舗は、総合健康企業“フォレストグループ”の一員として 2012 年に設立された農地所有適格法人です。さまざまな理由で健康を願望する人々に、農薬・化学肥料を一切使用しない“有機栽培”で育てた野菜など、責任を持って農場から直接お届けする会社です。

農薬や化学肥料を一切使わない有機 JAS 認証（オーガニック）の野菜づくりで、安全・安心を徹底しています。

所在地：大分県臼杵市野津町大字亀甲字上熊迫 235 番地の 3

ウェブサイト：<https://www.ohana-honpo.com/>

■株式会社オアシスジャパンについて

株式会社オアシスジャパンは、2006 年 12 月に環境と農業の再生を目的に、有限会社ダイソー環境開発のグループ企業として設立されました。食品循環資源のリサイクル提案、安全・安心な堆肥の製造を行っています。農産物の栽培、流通、販売事業など、有機資源の再生（再資源化）を通し、地域に密着し貢献できる安全・安心な食の再生を目指す企業です。

所在地：大分市大字片島 2995 番の 5

ウェブサイト：<http://www.e-daiso.com/21service/shokuhin/index.html>

■オリックス・ホテルマネジメント株式会社の「環境配慮」の取り組みについて

杉乃井ホテルを運営するオリックス・ホテルマネジメントでは、運営の各施設において、自然環境の負荷低減につながるさまざまな取り組みを推進しています。食品ロス削減に向けた取り組みでは、無駄のない食材調達やビュッフェ提供時における、必要量に見合った料理提供の実施、また 2024 年度の再生利用率 50%※を目指し、廃棄された食品の再生利用などを推進しています。運営する宿泊施設のうち、杉乃井ホテルを含む、レストランなどの料飲施設をもつ 16 施設では、食品ロス削減の啓発を目的とした、ポスターや POP の掲示も実施しています。

※農林水産省が示す外食産業における 2024 年度までの再生利用等実施率の目標に沿った数値

（参考）https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/s_info/saiseiriyo_mokuhyou.html



サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 15 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 23 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

別府温泉 杉乃井ホテルについて：

ORIX HOTELS & RESORTS のグループホテルである「別府温泉 杉乃井ホテル」は、別府八湯のひとつ観海寺温泉に位置し、山は鶴見岳の景観を仰ぎ、晴れた日には遠く四国・佐田岬までを望む、別府湾一望の高台に建つホテルです。ホテル自慢の五段からなる湯船を棚田状に広げた大展望露天風呂「棚湯」では、別府湾と別府市内が一望でき、素晴らしい眺望と開放感をご堪能いただけます。

公式ウェブサイト：<https://suginoi.orixhotelsandresorts.com/>

Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/beppu_suginoihotel_official/?hl=ja

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾート）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は別府まで、5 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開し、2022 年 10 月には、新ホテルブランドである CROSS Life（クロスライフ）を開業しています。

また、ORIX HOTELS & RESORTS では、クレンリネスポリシー（『With COVID-19』下における運営・サービス指針）のもと、すべてのお客様に、安心・安全にご利用いただけるよう、サービスの提供に努めてまいります。詳細は、[こちら](#)をご覧ください。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS

別府温泉 杉乃井ホテル セールス&マーケティング部 小田、藤田

Tel: 0977-24-1141