

【スライド1枚目】 開始～0分17秒

お願いいたします。

四条河原町にございます GOOD NATURE STATION (GOOD NATURE HOTEL KYOTO) から参りました、ホテル事業部の総支配人をしております北田と申します。

どうぞよろしくお願いいたします。

私たちの取組を御紹介させていただきます。

【スライド2、3枚目】 0分17秒～1分20秒

私たちは GOOD NATURE STATION という館の運営をしています。

会社の紹介をいたします。

株式会社ビオスタイルという社名で、京阪グループの会社です。京阪ホールディングスが100%出資する会社です。

京阪グループは長期経営戦略のテーマにもビオスタイル経営を掲げ、社会的価値と経済的価値を両輪で創造していくこととしています。

ビオスタイルとは、京阪版のSDGsとして人々の暮らしの価値を高めながら 社会課題の解決にも資する商品・サービス・事業を創造していく京阪グループの取組のことを指す言葉です。

そのビオスタイルのフラグシップ施設が、私たち GOOD NATURE STATION です。

【スライド4枚目】 1分20秒～1分40秒

簡単に館の説明をいたします。

当館は9階建てになっており、1階がマーケット、2階がレストラン、3階が化粧品等の物販とカフェ、4階から上がホテルというフロア構造になっています。

【スライド5枚目】 1分40秒～2分32秒

ビオスタイルのフラグシップ施設として、「人にも自然にもいいことを楽しんでお客様に提案していきたい」、「お客様の生活の中にも楽しんで取り入れていただきたい」ということをコンセプトとしておりますので、どうすれば実現していくかという点で、私どもの会社が大切にしている5つの指針があります。

ファイブグッドと呼んでおり、「GOOD for Earth」、「GOOD for Social」、「GOOD for Locals」、「GOOD for Minds」、「GOOD for Health」の5つです。会社における物事の選択基準において、この5つに適合しているかという視点で選択することで、自然と GOOD NATURE を実現できる大切な指針です。

【スライド6枚目】 2分32秒～2分53秒

何かを我慢して実現していくようなストイックなナチュラル志向ではなく、楽しんで、美

味しい・美しい・おしゃれだ、などの感性に響くエピキュリアン（快樂）なナチュラル志向を大切にしています。

【スライド7枚目】 2分53秒～3分12秒

それを日々、物事の基準として大切にしていくことでSDGsの達成や、今回のようなごみの削減といった社会的課題にも貢献すると考えています。

【スライド8枚目】 3分12秒～4分26秒

各フロアの具体的な取組を簡単に紹介します。

各フロアでは、ごみを減らす努力を工夫して実施しています。

1階のマーケットでは、食事のテイクアウトにおいて、紙の容器やバガストローなど環境負荷の低い素材を選択しています。

写真のとおり、野菜や果物、加工食品など様々な商品を販売していますが、一般のスーパーマーケットでは並ばないであろう、形が整わないものや規格外のものを積極的に仕入れています。そのおいしさと生産者様の声を合わせてお届けすることでお客様に楽しんで買っていただき、ひいてはフードロスの削減にも貢献しています。

【スライド9枚目】 4分26秒～5分23秒

レストランでの取組です。

メニュー開発の段階から、廃棄の少ない商品開発をテーマにしています。食材の皮や芯をなるべく大切に使うということはもちろん、特徴的なものでは、生ハムの切れ端でとれた出汁を使ったお茶漬けをメニューとして提供するなど、いろいろな工夫を楽しんで実施しています。

また、京都は豆腐店が多いですが、豆腐店からは年間数十トンのおからが廃棄されています。そのおからを仕入れ、ピザの生地に練り込んだおからピザを開発したこともあります。

その他の取組の説明は割愛します。

【スライド10枚目】 5分23秒～6分34秒

お米の循環プロジェクトです。

なるべく食品の廃棄が出ないようなメニュー開発を心掛けていますが、どうしても出てしまうような廃棄部分やお客様の食べ残しといった食品残渣については、ホテルの1階に設置したコンポストで堆肥化し、提携先である滋賀県の減農薬農家の近江園田ファーム様に肥料として提供しています。

そこで取れたお米を仕入れ、お客様の朝食メニューで提供したり、1階のマーケットで販売することで、資源循環を達成しています。

右下の写真のように、私たちも実際に近江園田ファームを訪問し、田植えや稲刈りをお手

伝えています。その大切さ、大変さを学んだうえで、メニューの提案を行っています。

【スライド11、12枚目】 6分34秒～7分51秒

当館では、パティスリー・チョコレートのブランド「RAU」を展開しています。

チョコレートは原料のカカオを大量に使用します。カカオ豆の約30%がカカオハスクと呼ばれる皮や殻であり、チョコレートにならずに捨てられています。チョコレートをたくさん使用するパティスリーブランドを展開する当社として、捨ててしまうのはもったいない、何かに使えないかという思いから、カカオハスクをアップサイクルした商品を展開しています。

スライド右側の赤いラベルの商品がそうです。オリジナルのレトルトカレーの商品であり、カカオハスクを練り込んだカレーとして、アップサイクル商品になっています。また、お茶にカカオハスクを混ぜ込んで、カカオの香りがするカカオティーを開発し、販売したり、客室でのおもてなしのお茶に使用したりしています。

【スライド13枚目】 7分51秒～8分42秒

いくつかオリジナルブランドを展開するほか、オリジナルコスメも展開しております。

「NEMOHAMO」という名前で展開しているブランドであり、名前のおり根も葉も木も花も実も凝縮して余すところなくエキスとして抽出しています。コスメの原料だけでなく資材も環境負荷の低いものを選択しています。そのラインナップであるシャンプー、トリートメントをホテルにも設置しています。

化粧品につきましては、使った容器は回収してリサイクルする取組を実施しています。

【スライド14枚目】 8分42秒～10分6秒

ホテルでの取組です。

2019年12月の開業当初から、客室にプラスチック製アメニティを設置せず、お客様に持参いただくホテルステイの形を提案しています。

他にも、客室にタンブラーを用意し、ホテルの各フロアに設置したウォーターサーバーで給水いただいています。

また、京都らしい取組を紹介します。

客室にはお客様をもてなすため、厳選したこだわりの茶器を置いており、ホテルスタッフ一同大切にしています。それでも経年劣化により、時には割れたり欠けたりすることがありますが、ホテルのフロントスタッフが金継ぎを勉強し、自分たちで修理し、お客様にお使いいただいています。ホテルスタッフ一同クオリティを高めて頑張っています。

【スライド15枚目】 10分6秒～10分26秒

また、当館ではホテル部門を含め、全館で再生可能エネルギー100%の電気を使用する

など、脱炭素の取組を積極的に展開しています。

【スライド16、17枚目】 10分26秒～10分47秒

“GOOD NATURE”なものだけを集めたライフスタイル施設、GOOD NATURE STATIONでございます。SDGsに貢献する取組を館内で紹介する「SDGs ツアー」も実施しておりますので、機会がございましたら参加いただければと思います。

本日はありがとうございました。