

ホテルニューオータニ エコガイド
Hotel New Otani Tokyo
ECO GUIDE



◀◀Refer to QR for English





気づけばSDGs Imperceptibly Sustainable

1474の客室、37のレストラン、33の宴会場、
50を超えるショップ、1万坪の日本庭園を備える
ホテルニューオータニは、
この紀尾井町を「1つの街」ととらえ、
環境に“やさしい”とお客さまの“うれしい”を両立する
“気づけばSDGs活動”に取り組んでいます。

ホテルニューオータニ“気づけばSDGs活動”の歩み

■省エネルギー ■安心・安全
■リサイクル ■緑化促進

	ホテルニューオータニ	世相
1964年	ホテルニューオータニ開業 木製受水槽設置	
1991年	中水造水プラント・コージェネレーションシステム導入	
1993年		環境基本法制定
1998年		地球温暖化対策推進法制定
1999年	コンポストプラント導入	
2000年	Red Rose Garden開園	循環型社会形成推進基本法公布
2001年		環境庁から環境省へ再編
2003年	ビオトープ造設	
2005年		京都議定書が発効
2007年	ザ・メイン リニューアル AEMS導入 エコガラス採用 オール電化厨房システム導入 屋上緑化	
2009年	井水プラント設置	
2014年	日本庭園LEDライトアップスタート	
2015年		国連総会にてSDGs採択
2020年	ホテル業界初カーボンオフセット都市ガス導入	
2030年	SDGs達成目標	

省エネルギー

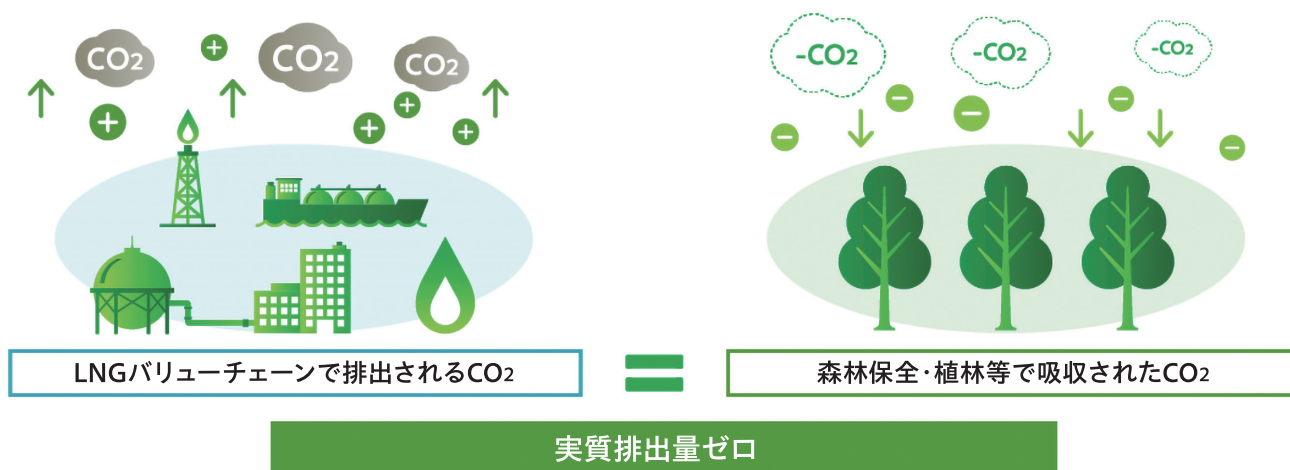
限りあるエネルギーを、 すべての人の快適のために



環境にやさしいエネルギー

カーボンオフセット都市ガス

東京ガスとの協働により「カーボンオフセット都市ガス」を2020年10月にホテル業界で初めて導入、5年間で約35,000トンのCO₂削減を実現します。また『カーボンオフセット都市ガスバイヤーズアライアンス』を東京ガス株式会社を筆頭に各社とともに設立しました。



バリューチェーン全体で排出される温室効果ガスを、森林保全などで創出されたCO₂クレジットで相殺することにより、地球規模では排出量がゼロとみなされます。

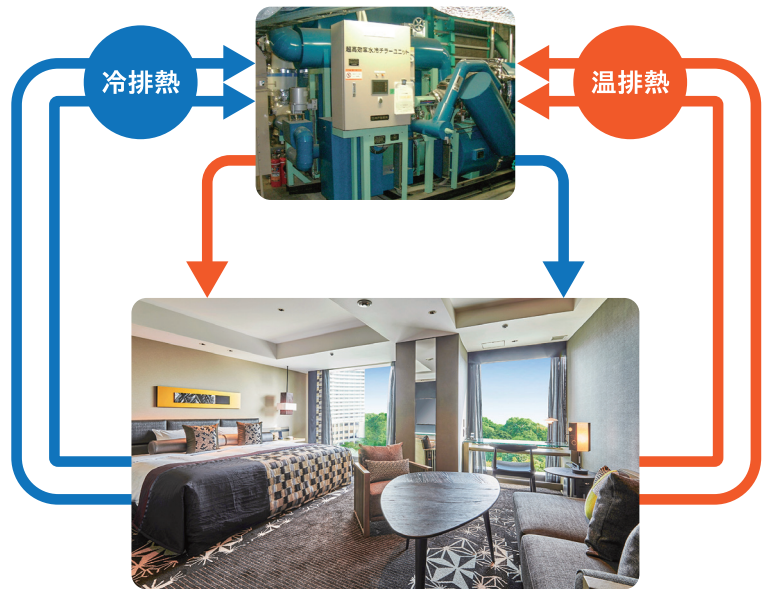
● 「カーボンオフセット都市ガス」とは



天然ガスの採掘から燃焼に至るまでの工程で発生する温室効果ガスを、CO₂クレジットで相殺(カーボン・オフセット)し、燃焼させても地球規模ではCO₂が発生しないとみなすLNGです。東京ガスが2019年に輸入を開始し、「カーボンニュートラル都市ガス(CNL)」として日本で初めてお客さまに供給を開始しました。なお、対象となるCO₂クレジットは、信頼性の高い検証機関が世界各地の環境保全プロジェクトにおけるCO₂削減効果をCO₂クレジットとして認証したものです。

独自の空調交換システム **AEMS**(エイムス)

冷房から排出された温風を暖房に、暖房から排出された冷風を冷房に活用し、一人一人の快適さと省エネルギーを両立。2003年にホテルニューオータニのグループ会社「NREハピネス」が中心となって独自に開発し、「ザ・メイン」554室と一部の宴会場・レストランに導入しました。エネルギーを高効率に利用して、「ザ・メイン」のエネルギー消費の22.7%、CO₂排出量の28%削減をしています。



エコガラス

ザ・メインの客室では、全面ガラス張りのフルハイトウィンドウに、熱や紫外線を50%カットするエコガラスを採用。抜群の眺望をお届けしながら、冷暖房の負荷を大きく減らしています。

エコキュート

空気中の熱を利用してお湯をわかす給湯システム。夜間電力を活用して、24時間いつでも環境にやさしいお湯をお届けしています。



全館LED化

ホテル全館のLED化に向けて、1,000名規模の大宴会場「鶴の間」をはじめ、これまで館内約30か所で蛍光灯からLED照明への交換を行いました。これにより年間1,300tのCO₂削減、300万kwhの消費電力削減を達成しています。



オール電化厨房システム

ザ・メイン最上階のビュッフェ&ダイニング「VIEW & DINING THE SKY」のライブキッチンでは、オール電化厨房システムを採用。熱の排出が少なく、空調への負担を軽減し、導入前と比較して、総エネルギー使用量の14.1%、CO₂排出量の29.8%を削減しています。

電気自動車 (EV) 急速充電器 設置

カーボンニュートラルの実現に向けた電気自動車 (EV) 普及促進の取り組みとして、ザ・メイン地下駐車場に、ホテル利用者向けのEV急速充電器を設置いたしました。2台のEVを同時に充電することができ、最短30分、2台同時で最大120kWの充電を行うことができます。



安心・安全

365日、災害時まで安心して 人々をお迎えできるように

6 安全な水とトイレ
を世界中に



7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



11 住み続けられる
まちづくりを



井水プラント

豊富な水源を持つホテル敷地内の地下水から、飲料水をつくる施設。1日最大350トン、約9,700世帯が3日間過ごせる量の飲料水をつくり出すことができます。ホテル内の一部の飲料水として使用しているほか、災害時には千代田区の協力井戸としても活躍します。



コージェネレーション システム

電気と熱(蒸気)を供給する巨大ガスタービン3基を設置しています。災害時や高需要時に自家発電し、安全かつ効率的な電力供給を行います。発電量は最大4,500kwでホテル全体の30%に相当します。



木製受水槽

開業以来、殺菌効果とすぐれた耐久性を持つヒバの木を使用した、厚さ70mmの受水槽を設置。ヒバ特有の成分に殺菌効果があり安全な水が供給できます。現在30tから90tまで大小15槽が稼動しています。

ゴミの減少と、資源の節約

二つの課題を同時にクリアする循環のしくみ

排水のリサイクル

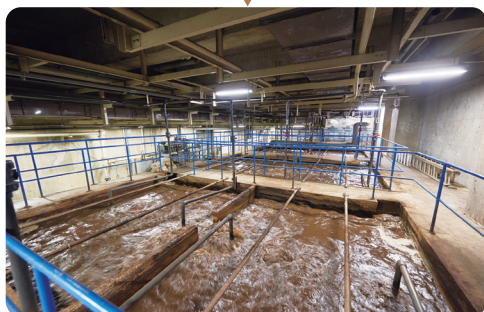
中水造水プラント

ホテルの厨房から出る1日約500トンの排水からゴミを取り除き、たんぱく質や油分を分解して、きれいな水へとリサイクル。再生された水はホテル内で再び利用され、水道水の節約、川や海的环境保護に役立っています。

水のリサイクルのしくみ

大量の厨房排水を中水造水プラントへ

浄化 洗浄



厨房

中水造水プラント

中水の再利用



Red Rose Garden



トイレの洗浄水

中水造水プラントでリサイクルされた水は、屋上緑化をはじめとする植物への散水、トイレの洗浄水、洗車用の水などに再利用されています。



生ごみのリサイクル

コンポストプラント

ホテルにある数多くの厨房から出る生ゴミの量は1日約3トン。それらすべてが、コンポストプラントで乾燥、発酵され、有機たい肥に。そして、工場ですらに発酵を重ねて、完熟の堆肥へとリサイクルされています。



たい肥はRed Rose Gardenなどで使用するとともに、契約している農家にも販売され、そこで育てられた農作物の一部をまたホテルで買い取り、従業員食堂で提供するという、リサイクルの輪が出来ています。現在、たい肥は茨城県・千葉県の契約農家に送られ、お米、じゃがいも、人参、玉ねぎ、生姜、果物などが作られています。お米は「オータニこしひかり」と名付けられています。

緑化促進

400年続く日本庭園を次の世代へ 街と人をいやす都会のオアシス



日本庭園

約1万坪の広大な日本庭園は、400年前、築城の名手・加藤清正公の下屋敷として造られました。江戸城外堀に囲まれた池泉回遊式の日本庭園には、江戸時代から伝わり、千代田区の天然記念物に指定されている「イヌマキ」と「カヤ」や、加藤清正公時代から残る大木の化石「佐渡の化石」など、貴重な名跡も。四季折々の花々が咲き乱れ、ホテルに集う人々や地域住民の憩いの場になっています。



ビオトープ

日本庭園から弁慶濠に続くせせらぎにビオトープをつくり、2003年以来、毎年、幼虫を放流。澄んだ水にしか住めないと言われるホタルが息できる環境を再現しています。



屋上緑化

宴会場「鶴の間」の屋上約2,500㎡に、約30種2,000株のバラが一面に咲き誇る「Red Rose Garden」をはじめ、合計約6,000㎡のホテル屋上を緑化。太陽光から建物を守りつつ、光合成によってCO2を削減する屋上緑化の効果によって、CO2排出量を基準値*より38%削減しています。また、蒸散作用で大気温度を下げる役割も果たし、ヒートアイランド現象の軽減に役立っています。

★東京都キャップ&トレード制度2023年公表値



LEDライトアップ

夜間のライトアップでは、熱量や樹木への負担が小さいLED照明を使用。環境に配慮した風情のあるライティングで、四季折々、「光のおもてなし」を演出します。

※この冊子に記載の内容は、2025年1月現在の情報です。



気づけばSDGs
Imperceptibly Sustainable



 *The New Otani*

ホテルニューオータニ
〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1 Tel: 03-3265-1111