

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
修学旅行向け SDGs 学習プログラムをスタート
～国内大手企業4社と協力し、次世代を担う生徒の皆様に学びの場を提案～

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル（浦安市舞浜）は、社会貢献活動の一環として、イオン株式会社、カルビー株式会社、株式会社モスフードサービス、株式会社ロッテ（※五十音順）の4社の協力のもと、修学旅行でシェラトンホテルを訪れる生徒の皆様向けにSDGs（持続可能な開発目標：Sustainable Development Goals）学習プログラムを2023年4月より実施いたします。

シェラトンホテルは、修学旅行をはじめとした教育旅行の滞在先として、毎年多くの学校にご利用いただいております。その行程には年々、探究学習を重視したプログラムが求められるようになっております。こうした背景を受け、シェラトンホテルでは、未来を担う生徒の知見を広げ、社会問題に関心を持っていただくきっかけを提供すべく、ホテルにとって大切な「食」と深い関わりがあり、SDGsに積極的に取り組む国内大手企業4社の協力のもとSDGs学習プログラムを企画いたしました。

本プログラムでは、事前にご要望をいただいた（※）学校の皆様が修学旅行でご滞在する際、夕食会場に上記4社の社員のいずれかが講師として登壇し、環境問題を意識した商品開発や店づくりなど、各社のSDGsへの取り組みをゲーム形式のクイズやQ&Aセッションなどを通してわかりやすく説明することで、SDGsへの理解を深めてもらう双方向型の研修を実施いたします。※完全事前予約制

シェラトンホテルは、本プログラムを通して、質の高い修学旅行をご提案するとともに、次世代を担う生徒の皆様の育成に貢献してまいります。

【シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルのサステナビリティ活動について】

マリオット・インターナショナルでは、2025年末までの具体的目標を定めた方針「サーブ360：あらゆる角度からの慈善活動」を制定し、環境負荷削減目標達成に向けた廃棄物削減等の取り組みや、事業を展開する地域社会の持続可能な発展と事業の回復・持続を推進しております。マリオット・グループの一員であるシェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルでも、長期滞在の際のベッドリネンやタオルをはじめとしたアメニティの交換頻度の変更や、より環境負荷の低い容器を利用したバスアメニティの採用、食品ロスの削減など、SDGs推進に向けた様々な取り組みを実施しております。

【各社コメント】

◆イオン株式会社



イオンは、小売、ディベロッパー、金融、サービスなど、国内外約 300 の企業と有機的に結びつき、シナジーを創出しながら多様な事業を展開しています。グループ共通理念である「お客さま第一」のもと、“暮らし”をキーワードに、店舗、商品、サービス、物流を通じて脱炭素型、資源循環型のライフスタイルをお客さまに提案することで、サステナブルなくらしの実現を目指しています。

新店舗が開店する際、店舗敷地内にその地域の環境に適した樹木を取り交えて植樹する「イオンふるさとの森づくり」や、貴重な資源を捨てずに再資源化するため、紙パック、食品トレイ、アルミ缶、ペットボトルを店頭で回収する取り組みを1991年から実施しています。また、自然資源の持続可能性と、事業活動の継続的発展の両立を目指すべく、自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な商品の調達に努めるなど、サプライチェーン全体で環境・社会課題の解決に取り組んでいます。



「イオンふるさとの森」に生息する
「いきもの調査」をお客さまと実施

公式サイト: <https://www.aeon.info/>



イオン店舗で回収した使用済みペットボトルを
プライベートブランドで再製品化

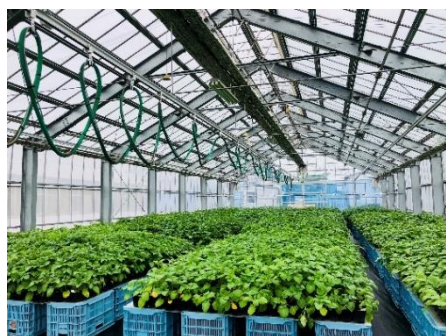
◆カルビー株式会社

掘りだそう、自然の力。



1949年の創立以来、私たちは、自然の恵みを大切に活かし、おいしさと楽しさを創造して、人々の健やかなくらしへの貢献を実践してきました。

SDGsへの対応については、未来を担う子どもたちをはじめ、ステークホルダーの皆さまに食について正しく理解いただけるようフードコミュニケーションなどの活動を進めています。カルビーグループは、ライフラインをつなぐ食品企業として、サステナビリティを経営の根幹に据え、食を通じて社会課題を解決することで、新たな食の未来を創造します。



持続的調達に向けた新品種の開発



契約農家さんとフィールドマン

公式サイト: <https://www.calbee.co.jp/>

◆株式会社モスフードサービス



創業 50 周年を迎えた株式会社モスフードサービスは、フランチャイズチェーンによるハンバーガー専門店「モスバーガー」の全国展開をはじめ様々な飲食事業を展開しています。

モスバーガーでは、経営理念である「人間貢献・社会貢献」の実現のため、創業当時より地域社会の一員として、地域に密着した店舗運営に取り組んでいます。また、「食を通じて人を幸せにすること」を経営ビジョンとして、おいしくて安心な生野菜を提供する努力とともに、食文化や食習慣、老若男女、外国人の方など、多様化するニーズに応える商品の開発も進めています。事業として考える課題解決への取り組みと SDGs のゴール達成は深く関わっていると認識し、事業を通じて社会課題の解決と社会に向けた価値創造に取り組んでいます。

またモスグループでは、SDGs の 17 の目標の達成を目指すとともに、独自の目標として、当社の基本方針にある「心のやすらぎ」「ほのぼのとした暖かさ」を世界の人々に広げていくことを目指しています。



主要原材料に動物性食材不使用のバーガー
「グリーンバーガー<テリヤキ>」



モスの生野菜は国産。農家さんの想いが見える野菜です。

公式サイト: <https://www.mos.jp/>

◆株式会社ロッテ

お口の恋人

LOTTE

ロッテは、ガーナチョコレート、コアラのマーチ、キシリトールガム、チョコパイ、のど飴、雪見だいふくなどの製品の製造・販売を行う 1948 年創業のお菓子メーカーです。企業理念である「私たちはみなさまから愛され、信頼される、より良い製品やサービスを提供し、世界中の人々の豊かなくらしに貢献します。」を大切に活動しています。

持続可能な社会・環境の実現に貢献するため、事業活動を通じて取り組むべき重要課題を「食の安全・安心」「食と健康」「環境」「持続可能な調達」「従業員の能力発揮」の 5 つに整理しました。これらの課題に具体的に取り組むために、2028 年までに達成すべき目標として「ESG 中期目標」を設定しました。「持続可能な調達」では、主力製品であるチョコレートの主原料「カカオ豆」の課題を解決するために「フェアカカオプロジェクト」を進めています。農家の貧困や児童労働などカカオ豆生産地の様々な課題に積極的に取り組んでいます。



フェアカカオプロジェクト



カカオ豆生産地にて

公式サイト: <https://www.lotte.co.jp/corporate/>