

NEWS RELEASE

SDGs 推進の取り組みの1つとして
世界最大級の環境アクション『アースアワー2024』に参加

[日程] 2024年3月23日(土)

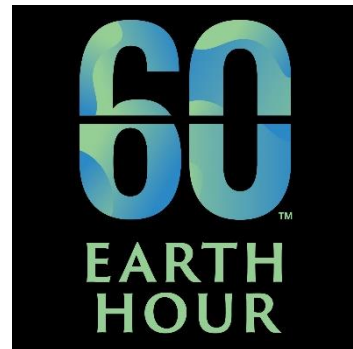
リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 室 敏幸)では、世界自然保護基金(以下 WWF)が提唱するアースアワー2024(*)に賛同し、2024年3月23日(土)20時30分に消灯アクションを実施するなど、環境保全への取り組みを行います。

当ホテルでは今年度から SDGs 推進委員会を設置し、さまざまなサステナブルな取り組みを開始しました。月1回のホテル周辺の清掃活動をはじめ、食品ロス削減のための「3010運動」の推進、ポリオワクチンの寄付に繋がるペットボトルキャップの回収などを実施しています。

この度、アースアワーの“地球温暖化防止への関心を高める”という趣旨に賛同し、ホテル外灯ロゴの消灯や、ロビー・一部レストランを減灯し、LEDキャンドルで幻想的な空間を演出するほか、アースアワーをイメージしたオリジナルカクテルを販売。企画を通して、お客様と一緒に地球や未来のことを考える時間を提供します。

当ホテルは今後も積極的に活動を広げ、持続可能な社会の実現に向け、地域の皆様とともに歩み続けるホテルとして出来ることを考え、実行してまいります。

*アースアワー…世界中で同じ日・同じ時刻に消灯することで、気候変動と生物多様性保全への意思を示す WWF 主催のイベント。



◆『アースアワー2024』企画概要

【日程・実施内容】2024年3月23日(土)

実施(提供)場所	内容	実施(提供)時間
ホテル外	外灯ロゴの消灯	20:30～
1階ロビー	減灯、および LED キャンドルの点灯による空間演出	20:30～
33階 レストラン シャンボール	店内の減灯、および LED キャンドル点灯の中での ディナー提供	17:30～21:00 (ラストオーダー20:00)
33階 スカイダイニング リーガトップ	アースアワーをイメージしたオリジナルカクテル(*) 「Lapis lazuli earth ～瑠璃色の地球～」の販売	17:30～23:00 (ラストオーダー22:30)
客室	ご宿泊のお客様へ客室の消灯・減灯の呼びかけ	

※オリジナルカクテル詳細

『Lapis lazuli earth ～瑠璃色の地球～』 1杯 1,300円

※アルコール、ノンアルコールいずれもご用意可能。

[販売期間]2024年3月11日(月)～4月26日(金)

子供たちの未来のために、この先も永久に美しい地球(ほし)を守っていきたいという想いを込めて考案したカクテル。

柑橘系の風味が特長のブルーのリキュールと、ブルーベリーのシロップを合わせて、美しい地球の瑠璃色を表現。

マイクロリーフや金箔を使い、輝く地球に仕上げました。

ライムやエルダーフラワーが香る爽やかなカクテルです。



<お客様からのお問い合わせ先>リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-502-1121(代表)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) 望月 三宅

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

[参考]

◆ホテルの『サステナブルな取り組み』について

【URL】 <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/company#sdgs>

■清掃活動

2023年9月～月1回、当ホテル全セクションから有志を募り、15名程度でホテル周辺の清掃活動を実施。
共同ピーアール株式会社総合研究所(PR総研)が制定した3月17日の「みんなでSDGsを考える日」にちなんで、毎月17日に実施しています。※日程を前後に調整する場合あり。

■3010運動の拡大

宴会や会食で「最初の30分間と最後の10分間はお料理を楽しむことで食べ残しを減らしましょう」という3010運動。
館内宴会場フロアに特大パネル、1階「ダイニング ルオーレ」の卓上には案内POPを設置しています。

■ペットボトルキャップの回収

当ホテルスタッフの使用済みペットボトルキャップを回収し、発展途上国の子どもたちへのワクチン提供に繋げるもの。
2023年10月より開始し、2024年2月末時点で16,581個を回収しました。(ワクチン19.28人分に相当)

■コンタクトレンズ空ケースの回収

ホテルスタッフを対象に、使い捨てコンタクトレンズ空ケースを回収。集まったコンタクトレンズ空ケースは、再資源化されるだけでなくリサイクル業者に売却した対価を全額、日本アイバンク協会へ寄付。
リサイクル業務では障がいがある方に携わっていただくことで、自立・就労支援にも繋がります。

■地産地消の推進

レストランにおいて、広島県産食材を積極的に使用することで、地元の活性化を図るとともに、食材輸送による二酸化炭素排出の軽減の一助となるよう努めています。
レストラン全店で3回に渡り、広島県産グルメフェアを開催しました。
(①2022年11・12月 ②2023年5・6月 ③2024年1・2月)

■「GREEN SEA 瀬戸内ひろしま・プラットフォーム(G-SHIP)」への参加

海洋プラスチックごみによる環境汚染問題への取り組みを強化することを目的とした団体へ入会。
今後、G-SHIPが主催する清掃活動やプラスチック使用量削減に向けた活動へ参加予定。



第1回ホテル周辺清掃活動の有志メンバー



宴会場に設置した「3010運動」のパネル



広島県産食材を使用した料理(イメージ)

＜お客様からのお問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-502-1121(代表)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****
リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) 望月、三宅

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158