

PRESS RELEASE

2021年11月12日
モナコ政府観光会議局

関係者各位

PRIX VILLEGIIATURE 2021

ホテル・メトロポール・モンテカルロが

「ベスト・サステナビリティ・ポリシー」部門最優秀賞受賞



モナコ政府観光会議局（所在地：モナコ公国）は、ホテル・メトロポール・モンテカルロが PRIX VILLEGIIATURE 2021 の三部門においてノミネートされ、「ベスト・サステナビリティ・ポリシー」部門で最優秀賞を受賞したことをお知らせします。

PRIX VILLEGIIATURE は、国籍の異なる 21 名の著名なジャーナリスト達が世界五大陸に位置するホテルを多様な角度から審査する大変価値のある賞であり、この特別な賞を受賞することは、モナコのホテルにとってとても栄誉なことです。

「ホテルとスタッフ全員にとって、受賞できたことは大きな喜びです。2007年から環境ポリシーを導入し、続けてきた努力が報われました。賞によって、モナコは環境を守るという使命に向かって尽力する観光地だと知っていただけるでしょう」とホテル・メトロポール・モンテカルロの総支配人、セルジュ・エトウィン氏はコメントしました。

「グリーンな姿勢」

2007年、ホテル・メトロポール・モンテカルロは "Green Attitude" 「グリーンな姿勢」という環境ポリシーを導入しました。主な目的はホテルの営業活動を通じて生じる環境負荷を減らすことと、生物多様性の保全です。この姿勢は様々な憲章に織り込まれ、従業員、サプライヤー、委託契約の業者など、ホテルに携わるすべての人々が参加し、宿泊客にも知る機会をもうけています。環境対策として、ホテル・メトロポール・モンテカルロはゴミの分別、水とエネルギーの再利用、グリーンな購買（環境に配慮した製品の購入）の増加、環境に関する認証の取得、研修の実施などを行い、部門ごとのスタッフからなる "Green Committee" 環境委員会を設立しました。当ホテルは環境に配慮するサプライヤーを優先的に起用し、責任ある、サステナブルな調達ポリシーを導入するよう呼びかけています。「グリーンな姿勢」は大きく発展し、社風の一部となっています。

SEA YOU AT M

シーユーアットM

「グリーンな姿勢」を実施するホテル・メトロポール・モンテカルロは、モナコ海洋博物館友の会の活動を支えるため、飲むだけで環境保護に貢献する新カクテルを作りました。



"Sea You at M" 「シーユーアットM」という洒落たカクテルの名前には、海洋博物館、ホテル・メトロポール・モンテカルロ、モナコ公国のイニシャルであるMが使われています。候補の中から友の会のメンバーに選

ばれたカクテルとして、ロビーバーのカクテルリストに一年間載ることとなります。グレイグース（ウォッカ）、マリブココ、パイナップルジュース、ローズシロップ、ブルーキュラソーを使い、様々な海の色を再現した魅惑的なカクテルです。ロビーバーではノンアルコールの「モクテル」バージョンも作りました。プレママやお子さまなど、アルコールが飲めないお客様も楽しめます。カクテル代金のうち 1 ユーロは協会に寄付され、一匹の魚のスポンサー費用として海洋保全に使われます。地球に栄養、エネルギー、酸素を供給し、気候変動を調整する効果も持つ海洋は、代々人類を助けてきた宝物ですが、今、大きな危機に陥っています。海洋保護のため、モナコ海洋博物館では「魚のスポンサー」も募集中です。スポンサーになると、多岐にわたる海洋博物館の活動を支え、海洋の観察と啓発という目的に協力できます。海を守ることで自分と愛する人々の未来が海洋エコシステムの存亡とつながり、大きな意味を持つことになるでしょう。おいしいカクテルを飲みながら、環境保護に手を貸してみませんか。

ロビーバーではノンアルコールとアルコール入りの 2 種類のカクテルが、それぞれ 24 ユーロ、29 ユーロでご注文いただけます。

ホテル・メトロポール・モンテカルロについて

モナコの中心地でカジノもほど近い「ゴールデンスクエア」に位置するホテル・メトロポール・モンテカルロは、直近の 5 年間に「コンテナスト・トラベラー」からフランスとモナコで最高のホテルの一つに挙げられています。PRIX VILLEGATURE 2021 では「ベスト・サステナビリティ・ポリシー」部門最優秀賞を受賞しました。豪華なベルエポック様式のホテルは 1886 年に建築され、デザイナーのジャック・ガルシア氏によって 125 の部屋とスイートは地中海の魅力を備えた、華やかで洗練された五感でうっとりするような内装に改装されました。2017 年、ガルシア氏はさらに腕をふるい、ホテルのパブリックエリアもさらに魅力的に、現代的にリデザインしました。総料理長クリストフ・キュサク氏は、お客様を胸が躍るような食の体験へと誘い、料理には彼が心の父として仰ぐ偉大なシェフ、ジョエル・ロブション氏の足跡が感じられます。ミシュランの星を 2 つ受けた「ル・レストラン・デュ・メトロポール・モンテカルロ (Le Restaurant du Metropole Monte-Carlo)」で、地中海料理の風味を活かした現代的でイノベーティブ、クリエイティブな料理を堪能できます。「ヨシ (Yoshi)」はコートダジュール地方でミシュランの一つ星を獲得した唯一の日本食レストランで、ディディエ・ゴメス氏がデザインした大胆なコンテンポラリーのインテリアに囲まれて、間違いのない日本料理を楽しめます。「オデッセイ (Odyssey)」は、カール・ラガーフェルド氏がデザインしたオートクチュールなインテリアがチャームなプールサイドレストランです。きらびやかでエレガント、かつ温厚な雰囲気の中、メインもデザートもおいしくいただけます。ジバンシーがオープンした世界で 3 軒目のスパ、スパメトロポールは 2017 年 4 月に当ホテル内で開業しました。こちらもディディエ・ゴメス氏がデザインし、美しくホテル溶け込んでいます。ブランドの追求する、こころやかなというロケーション、贅沢に作られた空間、洗練されたトリートメントを通じて、絶対的な喜びとウェルビーイングを感じられるでしょう。

以上

モナコ政府観光会議局の役割について

日本におけるモナコ政府観光会議局は、他の海外事務局のネットワークを活用しながら、グローバルな規模で観光事業を推進し、モナコ公国（以下 モナコ）への渡航者需要の喚起に努めています。

1995 年から開始した、このグローバル規模での取り組みによって、旅行業界のビジネスパートナーとの協力関係をより強化し、短期ないし中長期でのビジネスを生み出してきました。モナコは世界で 2 番目に小さな国でありながら、国内には様々な専門分野に特化したビジネス・イベントやレジャー観光施設が揃っています。1970 年代からモナコ政府が推進している観光政策を推し進めた結果、観光産業は徐々に増加してきました。

モナコは、世界中の裕福な人々が集まる国としても知られる、観光業が盛んな国です。ラグジュアリーにモナコのさまざまな施設やサービスを楽しんでいただくだけでなく、観光による環境負荷を削減するためにさまざまな取り組みをしています。その先には国として 2030 年までに 55%の温室効果ガス排出を削減、2050 年までにカーボンニュートラル実現を目標としています。

モナコ政府観光会議局 日本事務局は モナコ政府支援による国家事業として、ビジネスおよびレジャー観光に関する事業について様々なアドバイスを提供します。

プレスの方からのお問合せ先

キャンドルウィック株式会社内 キャシー、横山

Tel: 03-6261-6005 / Fax: 03-6261-6051 / E-mail: monaco@candlewick.co.jp

モナコ政府観光会議局公式ページ : <http://www.visitmonaco.com/jp>

公式 Facebook ページ : <https://www.facebook.com/visitmonaco/>

公式 Instagram ページ : <https://www.instagram.com/monacotabi/>

公式 YouTube アカウント : <http://bit.ly/MonacoJPYouTube>