

2023年8月17日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

【横浜ロイヤルパークホテルのSDGs週間】 サステナブルな商品を期間限定で販売 2023年9月19日(火)～9月25日(月)開催

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、2023年9月19日(火)から9月25日(月)の期間、“横浜ロイヤルパークホテルのSDGs週間”としてサステナブルな商品を販売いたします。「SDGs週間(Global Goals Week)」とは、2015年9月25日の国連総会でSDGsが採択されたことをきっかけとし、その日を含む約1週間をSDGsの推進と達成に向けて意識を高める期間とされています。当ホテルは、2022年7月に神奈川県横浜市が定める「横浜市SDGs認証制度“Y-SDGs”」において、最上位認証事業者である「Supreme(スプリーム)」の認証を取得。その後も取り組み強化するとともに、ホテルで働くスタッフの意識向上に日々努めてまいりました。SDGs週間の期間はホテルをご利用いただくお客様とともに、さらなる取り組みを行ってまいります。

横浜ロイヤルパークホテルのSDGs週間

【期間】2023年9月19日(火)～9月25日(月)

◆SDGs グリーンピースプロジェクト



13 気候変動に
具体的な対策を



SDGs 週間中は、客室の設定温度を1℃高く設定し、省エネルギーに努めます。チェックイン時、お客様に趣旨をご説明のうえ、さらに花の種をお渡しさせていただきます。お渡しの封筒には廃盤海図を使用しました。気候変動や環境緑化について考えるきっかけになればという思いから発案した取り組みです。

15 陸の豊かさも
守ろう



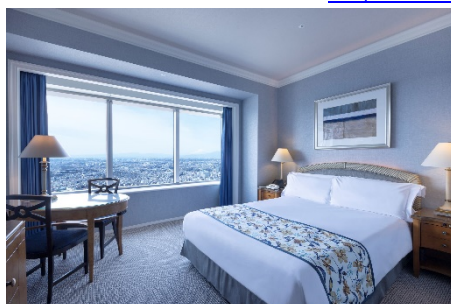
◆【SDGs エコステイ】環境に配慮した客室にステイ

【宿泊期間】2023年9月19日(火)～2024年3月14日(木) 【料金】1室 11,500円～(素泊まり)

【客室】57F～59F レギュラーフロア コンフォートダブル シティビュー

【ご予約・お問合せ】TEL:045-221-1133(宿泊予約 9:00～19:00)

WEB:<https://www.yrph.com/stay/plan/>



13 気候変動に
具体的な対策を



客室内にアメニティを置かず、お客様ご自身にてお持ちいただくエコな宿泊プラン。チェックイン時間は通常より1時間早い14時、チェックアウトは1時間遅い12時までとなり、ゆったりとご滞在をお楽しみいただけます。

14 海の豊かさも
守ろう



客室は2022年に改装した、57F～59Fレギュラーフロア。開業当時から使用していた上質な家具を廃棄することなく、修理して再活用したサステナブルな

※料金は1室2名様利用時の1室料金です。 ※料金には消費税・サービス料が含まれます。

<取材・報道関係のお問合せ先>

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:三留・佐藤・今井

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com

E-MAIL:a-mitome@rphs.jp/k-sato@rphs.jp/e-imai@rphs.jp



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

◆国際フェアトレード認証取得ワインの割引提供



レストラン・バーにて、国際フェアトレード認証取得ワインを割引価格で販売いたします。

- 【店舗】70F スカイラウンジ「シリウス」
- 68F フレンチレストラン「ル シェール」
- 68F 日本料理「四季亭」
- 68F 中国料理「皇苑」
- 2F メインバー「ロイヤル アスコット」
- 1F デリカ&ラウンジ「コフレ」
- B1F 鉄板焼「よこはま」

【料金一例】ウェザー ステーション ソーヴィニヨン・ブラン (グラス)通常 1,897 円→1,500 円(消費税・サービス料込)

◆【地産地消】神奈川県生産農家の野菜を販売



7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



B1F 鉄板焼「よこはま」では、地産地消の取り組みとして、日頃より神奈川県生産農家である鈴也(すずなり)ファームより野菜を仕入れています。期間中は特別にこちらの野菜セットを 1F デリカ&ラウンジ「コフレ」にてテイクアウト販売いたします。

【店舗】1F デリカ&ラウンジ「コフレ」

【時間】11:00~20:00

【料金】648 円(消費税込)

◆サステナブルレシピの提供



12 つくる責任
つかう責任



1F デリカ&ラウンジ「コフレ」で販売しているフレンチレストラン「ル シェール」の惣菜をご購入いただいた方に、料理長の土戸が考案した家庭の端材で作ることのできるサステナブルなフレンチレシピをお渡しいたします。キノコを使用したポタージュをご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

【店舗】1F デリカ&ラウンジ「コフレ」

【時間】11:00~20:00

【対象商品】

牛挽肉と椎茸のパテ・パンタン 1,200 円(消費税込)

※9 月 19 日(火)はフレンチレストラン「ル シェール」定休日のため、販売はございません。

◆端材を利用した「県産しいたけ塩」をプレゼント



12 つくる責任
つかう責任



1F デリカ&ラウンジ「コフレ」で販売している鉄板焼「よこはま」の惣菜をご購入いただいた方に、料理には使用することが難しかった神奈川県産しいたけの石づきを乾燥させ、塩と合わせた「しいたけ塩」をプレゼントいたします。

【店舗】1F デリカ&ラウンジ「コフレ」

【時間】11:00~20:00

【対象商品】

鉄板で焼いた黒毛和牛すきやき風 1,800 円(消費税込)

浅葱ガーリックライス 800 円(消費税込)

※9 月 25 日(月)は鉄板焼「よこはま」定休日のため、販売はございません。

【ご予約・お問合せ】

TEL:045-221-1155(レストラン予約 10:00~19:00)



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

◆ホテルスタッフへの啓蒙活動



12 つくる責任
つかう責任



14 海の豊かさを
守ろう



ホテル開業 30 周年を記念したホテルスタッフ向けノベルティとして、みなとみらいの観光名所が描かれたサーモボトルを作成しました。社内に設置されたウォーターサーバーの利用を促し、ペットボトル購入削減を目的としています。SDGs 週間中は、ホテルスタッフへマイボトル持参を推奨し、今一度 SDGs への意識向上を目指します。

そのほかにも、ホテルでは SDGs 週間中さまざまな取り組みを行ってまいります。

■横浜ロイヤルパークホテルについて



ありがとうをみらいへつなぐ。

横浜みなとみらいのシンボルである、横浜ランドマークタワー内に位置する高層ホテル。

地上 70F、地下 1F からなり、603 室の客室全てが地上約 210m以上に位置し、展望台のような眺望が望めるほか、最上階のスカイラウンジや 68F の和洋中のレストランをはじめ、さまざまなシーンにご利用いただける 7 つのレストラン、バーをご用意しております。

そのほか横浜市内最大級を含む大小 12 の宴会場や総合ウェルネス施設を備え、スタッフの心からの笑顔でお客様をおもてないたします。

【所在地】横浜市西区みなとみらい 2-2-1-3

【TEL】045-221-1111(代表)

【URL】www.yrph.com

※画像は全てイメージです。 ※内容は変更になる可能性があります。