



TOKYU HOTELS & RESORTS

報道関係者各位

2026年1月8日

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社

**親子で地上130メートルの眺望を楽しみながら食材の大切さを体験する“特別な一日”  
『もったいないばあさん』と共にSDGsに触れるクッキング教室**

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社（東京都渋谷区、取締役社長 武井 隆）は、2026年2月23日（月祝）、講談社出版の絵本『もったいないばあさん』（著者：真珠まりこ）とタイアップしたイベント【もったいないばあさんといっしょに親子で学ぼう「もったいない！」クッキング】を、二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区）にて開催いたします。（お子様の対象年齢：6～10歳）



イベント公式 Web サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/information/130497/index.html>

当社は、2019年よりサステナブル方針として『地球にやさしいホテル・まちにやさしいホテル・ひとにやさしいホテル』という3つのサステナビリティ（目指す姿）を掲げ、SDGsの観点を深く認識しながら、ホテル事業を通じて持続可能な社会の実現を目指しております。

『もったいないばあさん』は「もったいない」という言葉の意味と大切さを子どもたちに伝える絵本で、ちょっと怖そうに見えるけれど、大切なことを教えてくれるおばあさんが主人公のお話です。17作品ものシリーズがあり、その中の一つ、『もったいないばあさんの いただきます』の中では、大事に育てられた食べ物、“美味しい食べてもらいたい”という思いを込めて作られた料理、そして、いただく命に感謝し、残さず食べることの大切さが伝えられています。

当社はこの「もったいない」の大切さについて、クッキング教室、食育講座、食事会を通じて、親子で学ぶことができる体験型イベントを企画。これまで2025年8月24日に渋谷エクセルホテル東急にて、2025年11月3日には新大阪江坂東急REIホテルにて開催し、延べ24組61名のお客様に参加いただきました。

**第1回・第2回に寄せられたお客様の声（参加者アンケートより）**

- ・食育についてのこのようなイベントは聞いたことがなかったので、親子共々、参加できて、大変勉強になった
- ・絵本をモチーフに食育の話に展開されたので、子どもたちは興味を持ちやすかったと思う
- ・味覚のあまい、しょっぱいなども実際に体験できて、大人も楽しめた
- ・「もったいない素材」として紹介された乾燥ほうれん草を、息子がおかわりをしながらバリバリ食べていた
- ・かぼちゃは苦手な子供が、食事会でのかぼちゃスープを飲み干していた
- ・ホテルスタッフの皆さんの対応がとても温かく、始終穏やかで堅苦しい雰囲気もなく、親子で安心して楽しめた

第3回はまた東京に戻り、地上130メートルの高さから多摩川や富士山を望める二子玉川エクセルホテル東急の会場にて開催いたします。



アイシングクッキー イメージ

クッキング教室の題材は、野菜の端材を使ったアイシングクッキーで、パティシエやホテルスタッフと楽しく学べる内容になっています。お子様用のコック帽とコックコートをご用意しますので、お子様には本格的なパティシエ気分を味わっていただけることでしょう。当日完成したクッキーはお持ち帰りいただけます。また、レシピをプレゼントいたしますので、ご自宅でも活用いただけます。



第1回 クッキー作りの様子



第2回 クッキー作りの様子



クッキー作りで使用するほうれん草とにんじんの端材

「味覚」をテーマにした食育講座を受講した後、イベント後半の食事会では、ホテルの料理長が「もったいない」をテーマに考案した、オリジナルメニューのコース料理をお召し上がりいただけます。

参加記念として、お子様に本企画限定の『もったいないばあさん』のイラストステッカーと修了証書をお渡しいたします。



第2回 イベントの様子



第2回 お食事会場



東急ホテルズ＆リゾーツは今後もさまざまな取り組みにより、「地球にやさしいホテル・まちにやさしいホテル・ひとにやさしいホテル」を目指してまいります。

### 第3回【もったいないばあさんといっしょに親子で学ぼう「もったいない！」クッキング】概要

- 日時 2026年2月23日（月祝） 11:00～14:00 ※要予約
- 会場 二子玉川エクセルホテル東急 30F 営会場
- 募集人数 20組 40名 ※定員になり次第受付終了
- 料金 1組2名様＜大人1名様とお子様1名様＞  
8,000円（サービス料、消費税込み）  
※お子様対象年齢：6歳～10歳  
※食事を伴わない5歳未満のお子様は無料



二子玉川エクセルホテル東急 営会場イメージ

### ※追加料金

大人 1 名様につき 4,000 円／お子様 1 名様につき 2,000 円

※キャンセル料 2 月 18 日（水）からキャンセル料が発生します

### ■予約受付 2026 年 1 月 9 日（金）12 時スタート

※ご予約はお電話または WEB にて承ります

電話 : 03-3707-7200 (受付時間 10:00~20:00)

WEB : <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/banquet/plan/136686/index.html>

※ご予約は 2 月 17 日（火）まで受け付けます

### ■お支払い 当日現金にて承ります

### ■イベント内容

- ①『もったいないばあさん』絵本紹介
- ②野菜の端材を使った「もったいない！」アイシングクッキーづくり  
※完成したクッキーは、お持ち帰りいただきます
- ③味覚について学ぶ食育講座
- ④「もったいない！」をテーマにしたコース料理 食事会
- ⑤お子様への修了証書のお渡し



### ■参加特典

- ①『もったいないばあさん』イラストステッカー
- ②『もったいないばあさん』イラスト入り修了証書
- ③アイシングクッキーレシピ
- ④お子様のコック帽

### ＜備考＞

- ・お子様にはコックコートを着用いただきます
- ご予約の際に洋服サイズをお伺いいたします（貸出し。サイズは予約の先着順となります）
- ・大人の方はエプロンをご持参ください
- ・食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
- ・当日撮影した写真や映像を当社の広報活動に使用させていただく場合がございます
- ・状況によりイベント内容に変更が生じる場合がございます
- ・写真はイメージです



第 2 回イベントの様子

### 『もったいないばあさん』概要

著者 : 真珠まりこ

出版社 : 講談社

2004 年 10 月に出版。2024 年に 20 周年を迎え、シリーズ 17 作品、累計発行部数 170 万部。2020 年 6 月にアニメ化。全国の幼稚園、保育園、そして韓国や中国、フランス、インド、ベトナムなど世界中の子どもたちに愛されている。物語の中で、もったいないことをしていると「もったいないばあさん」が「もったいなーい」といってやってきて、ものを大切にすることの意図や重要性を伝える。子どもたちが「もったいない」について楽しく学ぶことができる作品。



『もったいないばあさん』

・第 15 回「けんぶち絵本の大賞」受賞 ・第 3 回「ようちえん絵本大賞」受賞

『もったいないばあさんの いただきます』

・第 20 回「けんぶち絵本の里大賞・びばからす賞」受賞 ・第 5 回「ようちえん絵本大賞」受賞

## 二子玉川エクセルホテル東急 アクセス

住所：東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ内

東急田園都市線、東急大井町線「二子玉川駅」から徒歩 5 分

首都高速・東名高速道路〈用賀ランプ〉から約 10 分

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/access/index.html>



### **【東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 概要】**

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

代表者：取締役社長 武井 隆

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

#### ■全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク（<https://www.tokyuhotels.co.jp>）

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、「ホテルコンドミニアム」の STORYLINE、「会員制滞在型リゾート」の東急パーケーションズを全国に展開（国内 61 店舗／ほか国内 3 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」）

#### ■東急ホテルズ サステナブル方針

私たちは、サステナブル方針として「地球にやさしいホテル・まちにやさしいホテル・ひとにやさしいホテル」という 3 つのサステナビリティ（目指す姿）と 6 つのサステナブル重要テーマ（社会課題の中から重点的に取り組んでいくテーマ）を定め、SDGs（持続可能な開発目標）の観点を深く認識しながら、ホテル事業を通じて「持続可能な社会」の実現に貢献してまいります。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 広報・デジタルコミュニケーショングループ  
高田 電話：03-3477-6566