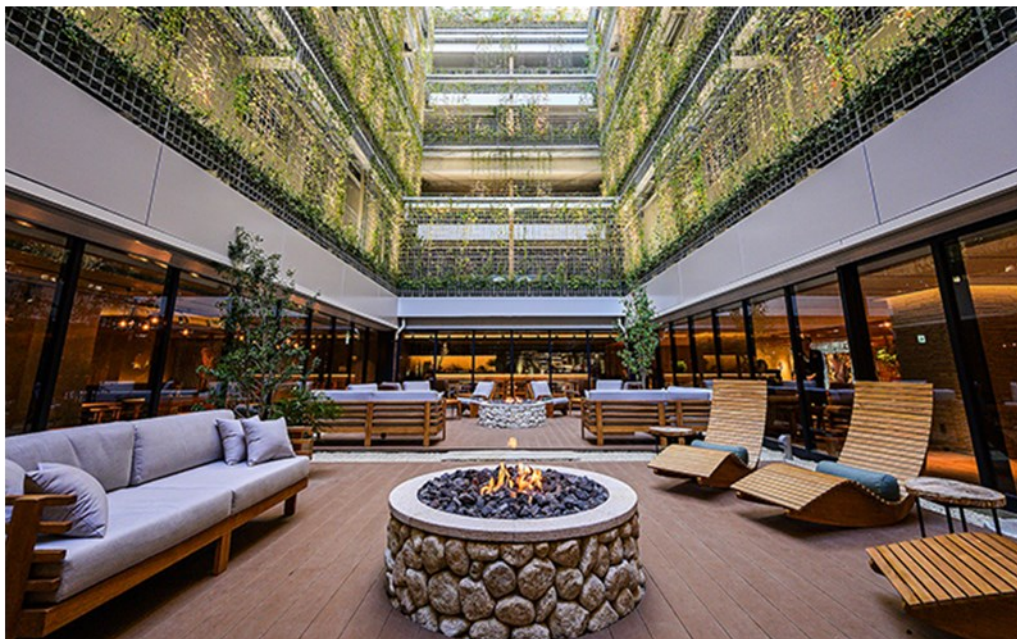


## 施設での滞在体験から生まれる「GOOD NATURE」という 気づき



京阪グループの株式会社ビオスタイルが運営する、京都の複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」内にあるホテル。京阪グループが鉄道事業などに次ぐ新たな事業の柱として、健康や環境に配慮した取り組みを事業化する「ビオスタイル」を掲げており、そのフラッグシップ施設でもある。1～3階には地元の野菜を扱うマーケット、レストラン、自社コスメブランド「NEMOHAMO」の店舗などが入り、4～9階がホテルとし、宿泊だけでなく、物販や飲食など施設全体で一貫したサステナビリティのコンセプトを体現している。

### 施設全体で実践する「5つのGOOD」に基づく資源循環

「人にも、自然にも、いいものを。」をコンセプトに、施設全体で資源の循環を生み出している。「お米の循環プロジェクト」では、館内のレストラン等から出る生ごみをコンポストで堆肥化して提携農家へ提供し、そこで育った米をホテルの朝食で提供。また、チョコレート製造時に廃棄されるカカオハスクを活用したアップサイクル商品の開発や、使い捨てプラスチックアメニティの廃止、客室の水をアルミ缶へ変更しウォーターサーバーを設置するなどの脱プラ施策を実施している。自社で製造販売するコスメブランド「NEMOHAMO」では製造工程での環境負荷ゼロを目指している。さらに、物を大切にする「始末の精神」から、欠けた客室茶器や劣化した備品をスタッフ自ら金継ぎや漆塗りで修繕・加工し、再利用している。

### ✓ 消費者へのサーキュラーエコノミーの伝え方

消費者に環境配慮を強要するのではなく、質の高いデザインや心地よい体験を提供し、結果的に環境に良い行動へと繋がるよう工夫。館内には環境への取り組みを過度に主張する掲示物はあえて置かず、おしゃれなジュートバッグの貸出など、消費者が自然と楽しめる仕組みを用意している。

直接的な対話の場として、バックヤードのコンポスト等を案内し、廃棄物が朝食の米に変わるストーリーなどを伝える有料の「サステナビリティツアー」を実施し、企業や学生から高い関心を集めている。

また、ゲストを客室へご案内する道中で、スタッフが自らの言葉でアメニティの背景やホテルの取り組みを語る接客スタイルを導入し、顧客の理解とブランド価値の向上に繋げている。



### ✓ 作り手(製造事業者)へのサーキュラーエコノミーの伝え方

資源循環や安全性に関する理念を深く共有でき、共に新しい仕掛けを創出できる企業をパートナーとして選定。例えばアメニティ製造業者とは、竹や木など自然素材ゆえの品質維持について密に相談し、廃棄ロスが出ない発注方法を共に構築している。ゲストを巻き込んでイベントを企画する機会も多く、地域でサーキュラーエコノミーに取り組む事業者とゲストをつなぐ場にもなっている。

### GOOD NATURE HOTEL KYOTO (株式会社ビオスタイル)

〒600-8022 京都市下京区河原町通四条下る2丁目稲荷町318番6

TEL: 075-352-6730

URL: <https://goodnaturehotel.jp/>

<https://goodnaturestation.com/>

