

# ルレ・エ・シャトーが初のサステナビリティレポートを発行

2030年に向け、サステナビリティに関する3つの柱と15の目標を制定  
— 日本加盟メンバーから、「天空の森」と「扉温泉明神館」の取り組みを紹介 —

世界の厳選された約580のホテル・レストランが加盟するルレ・エ・シャトーは、サステナビリティに関するアクションプランを発表し、2025年と2030年に向けた15の目標を設定した初のサステナビリティレポート『自然界と調和したおもてなしを求めて』を発行しました。本レポートでは、加盟メンバーのサステナビリティの取り組みを包括的に紹介し、天然資源の管理、環境保全、食文化の保存など、幅広い問題にフォーカスしています。

世界中の独立系ホテルとレストランが加盟するルレ・エ・シャトーは、長年にわたりサステナビリティに対して取り組んできました。2009年からEthic Oceanとパートナーシップを結び、「世界海洋デー」や「Food For Change」など、環境保全に向けた取り組みを実施するほか、2014年にはユネスコにおいて「料理とおもてなしで世の中に貢献する」と宣言し、20のビジョンを掲げました。

そして、2015年に国連サミットで採択された、「誰一人取り残さない」持続可能な社会の実現のため、2030年を年限とする17の開発目標「SDGs」。ルレ・エ・シャトーでは、17の持続可能な開発目標のうち、「5.ジェンダー平等を実現しよう」「13.気候変動に具体的な対策を」「14.海の豊かさを守ろう」など6つの目標に対して、積極的に取り組んでいます。そして今回、6つの開発目標に向かい、メンバーが一丸となって行動すべく、3本の柱と15の目標を設定しました。



## 01 | 3つの大きな柱

### 1 環境保全

- 気候変動、水資源、生物多様性、プラスチック汚染に焦点を当てて、環境保全に努めます。

### 2 持続可能な料理

- 料理のライフサイクルを考慮し、地元のサプライヤーやサプライチェーン、食材遺産の保存を優先します。

### 3 ソーシャルエンパワーメント

- 社会的な観点から、男女平等、多様性、従業員の労働条件、ジオツーリズムおよび地域活動の重要性を強調します。

## 02 | 15 の目標

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1) 年間平均エネルギー消費量を測定し、消費量削減のための対策を実施している施設の割合。             | 2021年 12%→2025年 50%→2030年 100% |
| 2) エネルギー消費量削減のための行動計画を策定している施設の割合                        | 2021年 70%→2030年 100%           |
| 3) 敷地内で生産された再生可能エネルギーの割合<br>(太陽光、風力、地熱など)                | 2021年 3%→2025年 10%→2030年 25%   |
| 4) 水の使用量をチェック、最適化し、削減するための行動計画を策定している施設の割合               | 2021年 45%→2030年 100%           |
| 5) 生物多様性保全を強化するために、緑地の一部(森林、林、池など)を管理している施設の割合           | 2021年 73%→2030年 100%           |
| 6) 施設内のプラスチック製アメニティ/トイレトペーパー、ストロー、ボトル、および飲料用容器を撤去した施設の割合 | 2021年 63%→2030年 100%           |
| 7) 有機野菜、地元野菜、旬の野菜のみを使用している施設の割合                          | 2021年 30%→2025年 50%→2030年 75%  |
| 8) 農家・生産者・サプライヤーが、世界保健機関の「5つの自由」の福祉基準を遵守しているか確認している施設の割合 | 2021年 64%→2030年 100%           |
| 9) 生ゴミを個別に回収し、敷地内外で堆肥化している施設の割合                          | 2021年 66%→2025年 75%→2030年 100% |
| 10) 給与の上位10位に占める女性の割合                                    | 2021年 42%→2030年 50%            |
| 11) 平等、多様性、包摂に関する方針を定めている施設の割合                           | 2021年 53%→2030年 100%           |
| 12) 平等、多様性、包括性方針に関する研修セッションを実施した施設の割合                    | 2021年 27%→2030年 100%           |
| 13) 従業員にバランス良い健康的な食事を提供している施設の割合                         | 2021年 69%→2030年 90%            |
| 14) 社会的または環境的に関与している地元企業を支援している施設の割合                     | 2021年 71%→2030年 90%            |
| 15) 文化遺産の保護と地質調査について、ゲストにも関心を持ってもらうよう働きかけている施設の割合        | 2021年 45%→2030年 65%            |

## 03 | 60 の指標に基づき、包括的かつ国際的なレポートシステムの導入

今回発行したサステナビリティレポートでは、2021年に定めた60以上の指標に基づき、283件（加盟メンバーの約50%）が回答したアンケートのレポート結果を反映させています。このプロセスを継続させることで、毎年の進捗を測定、レポートすることが可能になります。この独自のレポートシステムを活用し、目標に向けた勢いを維持・発展させ、また、課題に立ち向かうより多くのメンバーをサポートしていきます。

## 04 | 日本の会員の取り組み

### 天空の森（鹿児島県）

深い森に囲まれた「天空の森」は、ミツバチにとって絶好の隠れ場所です。天空の森では、希少価値の高い準野生のセイヨウミツバチを保護しています。ミツバチが必要とするスペースに細心の注意を払い、野生のミツバチとの競争を避けるために、森の中に巣箱を離して配置しています。また、天空の森で保護するミツバチは農薬を使わずに十分な飼料を得られることができ、かつ施設の有機野菜畑で受粉をしてくれるという相乗効果も生まれています。



### 扉温泉明神館 / ヒカリヤ ニシ（長野県）

長野県松本市にある「扉温泉明神館」「ヒカリヤ ニシ」では、自家農場での無農薬野菜の栽培と地産地消を推進しています。統括料理長の田邊シェフは、地域の小中学校の食育授業に講師として参加し、食育の推進に寄与しているほか、「自立心、探求心、感受性、積極性を高めてあげたい」という思いから、地域の親子を対象に食の寺子屋を実施しています。明神館も同じく、「養蜂」にも取り組んでおり、アトリエにて採取したハチミツを使用したスイーツを提供。そのほか、生ゴミを肥料としてリサイクルし、自家農場で活用する循環システムの導入や、環境に考慮した製品を使用するなど、地域環境の保全・整備、自然エネルギーの循環等に取り組んでいます。



### ■ ルレ・エ・シャトーについて

1954年に発足したルレ・エ・シャトーは、世界中の厳選された580のホテルとレストランが加盟する非営利組織です。ルレ・エ・シャトーは、強い信念を持ち、お客様と心こもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって支えられています。ナバレーのブドウ畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、ルレ・エ・シャトーは世界中に拠点を展開しています。土地の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験からインスピレーションを得た、素晴らしいライフスタイルをご紹介します。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る、豊かさや多様性を守り、推進したいという思いを胸に抱いています。2014年にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョンにもあるように、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいます。 <https://www.relaischateaux.com/> @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys #ルレエシャトー

〈本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先〉

ルレ・エ・シャトーPR事務局（サニーサイドアップ内）

渡邊（080-9686-4598）、高良（080-4904-3115）、福田 Mail: [relaischateaux@ssu.co.jp](mailto:relaischateaux@ssu.co.jp)