

2021年9月24日

京王プラザホテル ニュースリリース

**SDGs 週間 (Global Goals Week) においしくフードロス削減！
 ホテルシェフによる食べきりレシピ動画を公開**

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、長年にわたりエコロジーへの様々な取り組みを実施しており、その一環として SDGs 週間 (Global Goals Week) にあわせて、SDGs への意識を高め、行動のきっかけとなるように、ホテルシェフによるフードロス削減の食べきりレシピの動画を公開いたします。

SDGs 週間は「持続可能な開発目標 (SDGs : Sustainable Development Goals)」が国連サミットで採択された日である 9 月 25 日を含む 1 週間を指し、今年は 9 月 17 日 (金) から 26 日 (日) の期間が SDGs 週間にあたります。SDGs に対する意識を高め、行動を喚起し、SDGs の達成に向けた取り組みを推進するためにつくられました。

動画では普段は捨ててしまいがちな野菜の芯や外側の葉、冷蔵庫に残っている野菜や固くなってしまったパンを使用して美味しく食べられるおうちレシピ「トスカーナ田舎風食べるスープ」をご紹介します。

京王プラザホテルでは開業当時より基本理念である「生き生きとしたヒューマンスペース＝広場（プラザ）の創造」のもとに、バリアフリーやエコロジーへの取り組みを推進しております。2018 年には年間約 43 万本使用していたプラスチック製ストローを紙製ストローに移行したほか、業界に先駆けて行ってきたユニバーサルサービスの推進が評価され、2021 年 9 月 10 日付にて観光庁が定める「観光施設における心のバリアフリー認定制度」に東京都では唯一認定されました。

京王プラザホテルは国際連合が提唱する SDGs（持続可能な開発目標）に賛同し、スタッフ一人ひとりが SDGs に対する意識を持ち、積極的に取り組むことで、サステナブルな社会の実現につとめております。



■YouTube にてレシピ動画を公開中 <https://youtu.be/Iq95EwdItIo>

<SDGs とは>

持続可能な開発目標 (SDGs : Sustainable Development Goals) とは、2001 年に策定されたミレニアム開発目標 (MDGs) の後継として、2015 年 9 月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に記載された、2030 年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17 のゴール・169 のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない (leave no one behind)」ことを誓っています。

(参照：外務省 HP <https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/about/index.html>)

本件に関するお問合せ先：株式会社京王プラザホテル
 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・小田 力・川嶋 慶子・波多野 千恵子
 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1
 T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479
www.keioplaza.co.jp

