

札幌グランドホテル
子供たちに贈る夏休み自由研究プログラム

『ホテル eco 体験ツアー』

ホテルスタッフが
ホテルのフードリサイクルシステムと
おいしい・ためになる「もったいない料理」を
やさしくレクチャー

★8月8日(金)～8月12日(火)計5回開催★

札幌グランドホテル(総支配人:武見 錠二/北海道札幌市)は、夏休み期間の特別企画として、小学生(3年生～6年生限定)に『夏休み自由研究プログラム ホテル eco 体験ツアー』を8月8日(金)より開催いたします。(8月12日まで)

今回の「ホテル eco 体験ツアー」は、当ホテルが平成11年より道内ホテル業界に先駆けて取り組んでいるフードリサイクルシステム(ホテル内で出るゴミの分別、生ゴミリサイクル)、実際にリサイクルで生産された肥料で育てた低農薬米の試食やホテル内で通常廃棄してしまう料理材料の部位を活用したシェフのアイデア eco 料理の試食を通して「ホテルが取り組んでいる様々な eco 活動」を体験し学び、そのレポートを「夏休みの自由研究」として発表できるようにいたしました。

尚、受講後にはレストランのディナーバイキングを”残さず食べながら”食の大切さを学んでいただけます。

受講終了後には、「受講証明書」の授与と家庭でも実習できるよう同ツアーで試食した「お米」をお持ち帰りいただけます。

今夏、世界各国から注目を集めた北海道洞爺湖サミットの開催により、一段と環境への関心が高まっております。今回の「体験ツアー」を通して当ホテルの eco への取り組みを楽しく学びながら環境問題に気づくきっかけ作りを提供できればと思っています。

ツアーの概要は別紙の通りです。

報道関係の方からのお問い合わせ先

札幌グランドホテル マーケティング室 PR・広報担当: 蝦名 (えびな)

TEL/011-261-3336 FAX/011-231-1934

e-mail: eisuisgh@granvista.co.jp

一般の方からのお問い合わせ先

札幌グランドホテル TEL/011-261-3376(食堂予約係・直通)

子供たちに贈る夏休み自由研究プログラム

『ホテル eco 体験ツアー』開催概要

- ◆開講日時:全5日5回開催 2008年8月8日(金)～8月12日(火) 15:30～
 - ◆会場:レストラン ノード43°(東館1階)、生ゴミ乾燥処理機見学(本館地下1階)
 - ◆定員: 各回15名
 - ◆募集対象:小学3年生～5年生
- ※但し、小学5年・6年の兄弟が同時に参加の場合は1・2年生も可
- ◆参加料金:1名様 2,500円(受講料・ディナーバイキング、税・サ込)
- ※同ツアーは同伴の保護者の方は同席いただけません。
- ◆スケジュール:

15:20	集合受付(東館1F レストラン ノード43°前)
15:30	ホテルが取り組んでいる eco の概要説明
15:50	ホテルサービススタッフが取り組んでいるゴミ分別の説明
16:00	レストラン調理スタッフによる eco 料理の説明
16:10	※移動 生ゴミ処理機見学(ホテル本館地下1階)
16:40	※移動 低農薬米の試食(ホテル東館1階 レストラン ノード43°)
16:50	本日のまとめ
17:00	ディナーバイキング開始
18:30	ツアー終了(受講修了書、低農薬米プレゼント)

札幌グランドホテルの紹介・環境への取り組みについて

故、秩父宮殿下提唱のもと、政財界の応接室、市民の社交場として1934年に誕生し、「北海道初の洋式ホテル」として、西欧文化の窓口という役割を担い続けております。

1951年5月に北海道初の政府登録国際観光ホテルとなり、1978年6月には日本初のベルパーソン(女性)が登場するなど、常に時代の先駆者として歩み続けております。

特に「食」に関しては、開業当時より地元の食材を大切に「地産池消」への取り組みを実践、1999年8月には、道内ホテル初の「有機資源リサイクルシステム」をスタートさせ、環境対策についても北海道のホテル業界をリードし、全国的にも先進的な取り組みを行っております。

具体的には、ホテル内レストランや宴会場から排出される有機資源(生ゴミ)を館内の処理機で乾燥し、その処理された生ゴミが石狩の施設を通して農家へ肥料として利用され、低農薬米としてホテルのレストランに循環させております。(現状、調理等の技術的問題等もあり有機リサイクル米割合は約25%程度)この他、2004年・2005年には、「電気を消してスローな夜を」をテーマに開催された「さっぽろキャンドルナイト キャンドルナイトレストラン」にも参画、レストランの消灯協力と啓蒙イベントを企画し、CO2削減活動を市民に呼びかけました。

また、2007年12月～2月には、「地球温暖化防止キャンペーン」(企画:北海道新聞社)の応援特別企画として、同キャンペーンリーダーの高橋はるみ北海道知事が考案した「道産まるこどブイヤベース」をホテルレストランで提供し、その売上金の一部を北海道新聞野生生物基金に寄付し、「食べて環境保護活動に貢献する」メニュープロモーションを行うなど、環境問題に対して様々な取り組みを行っております。

以上