

平成 22 年 8 月 4 日

各 位

三井不動産株式会社
株式会社三井不動産ホテルマネジメント

～清掃等を行わない“地球環境にやさしい”連泊者限定の宿泊プラン～

三井ガーデンホテルチェーン全施設にて 「ECO連泊プラン」8月4日スタート

■三井不動産グループは、全国で展開する三井ガーデンホテルチェーンの全施設にて、「ECO連泊プラン」の販売を平成 22 年 8 月 4 日（水）に開始いたします。
なお、予約受付は 7 月 28 日（水）より開始しています。

■「ECO連泊プラン」は、連泊でお泊まりいただく際の客室清掃、ベッドメイクおよびシーツ等のリネン類やアメニティの交換を行わない（※）宿泊プランです。地球環境にもやさしいプランとして、特別価格にてご提供いたします。

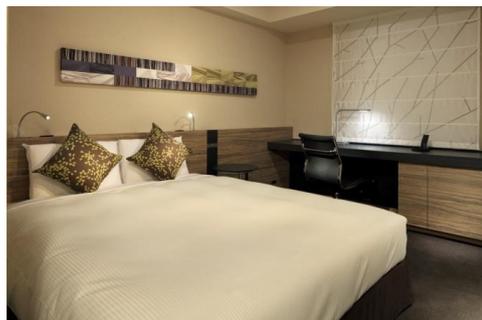
※ゴミの回収や灰皿の清掃、タオルの交換については毎日実施いたします。

また、3泊以上のご宿泊の場合は2泊おきに通常清掃を行います。

■上記宿泊プランの他、当ホテルチェーンでは、「ecoガーデンカード」の運用や省エネ型照明の採用、客室内のゴミ分別・リサイクル、フードマイレージを削減する地産地消の料理の提供など、地球環境に配慮した様々な取り組みを行っています。



三井ガーデンホテル銀座プレミア



三井ガーデンホテル札幌

【「e c oガーデンカード」の運用】

- ◆平成 20 年 3 月より、廃棄物の削減と環境創造（緑の保全）のため、「e c oガーデンカード」を全施設にて運用しています。
- ◆ご宿泊者が客室内のアメニティボックスのグッズを 1 つもご利用されない場合、「e c oガーデンカード」をフロントにお持ちいただきますと、お客様に代わり、当ホテルチェーンから環境保護団体に寄付いたします。
- ◆当該寄付は、国内の植林および森林整備に活用されており、運用開始以降の累計寄付金額は、1,471,200 円です。（平成 22 年 3 月末時点）



ecoガーデンカード



アメニティ一式

【地産地消の料理の提供】

- ◆各施設のレストランでは、地元で生産された農産物や水産物を料理に提供する「地産地消」の取り組みを行っています。
- ◆地産地消は、新鮮な地元食材や名産の提供により、伝統的食文化の維持・継承とともに、輸送にかかるエネルギー消費やCO2排出量削減にもつながるものです。

◆三井ガーデンホテル千葉では、千葉県産の野菜や銚子水揚げのさばを使用した料理を提供しているほか、京都四条では、聖護院大根・加茂なす・壬生菜などの京地野菜、岡山では、岡山産の野菜を使用した料理や名物「ままかり」、「きび団子」などを提供しています。また、札幌では、オホーツク産の鮭やイクラ、北海道味噌、ハスカップの「里ジャム」、熊本では、「だご汁」や「辛子蓮根」、「阿蘇田楽」、「阿蘇高菜」等の熊本や阿蘇名物を朝食時にお楽しみいただいています。



三井ガーデンホテル京都四条



三井ガーデンホテル千葉

■三井ガーデンホテルチェーンは、「環境にやさしいホテル」として、今後も地球環境に配慮した取り組みを積極的に行うとともに、「お客様の五感を満たすホテル」、「記憶に残るホテル」を目指し、国内外のホテル利用者に、ホスピタリティ溢れるサービスの提供に努めてまいります。

* なお、三井ガーデンホテルチェーンは、本年9月14日開業予定の「三井ガーデンホテル上野（客室数245室）」を加えると、チェーン規模は全国17施設4,521室になります。

* 三井ガーデンホテルチェーン ホームページ <http://www.gardenhotels.co.jp/>

以 上

＜添付資料＞三井ガーデンホテルチェーン概要

