

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2026年（令和8年）3月10日

2年連続 「健康経営優良法人 2026（大規模法人部門）」 ホワイト500に認定



株式会社帝国ホテルは、本年3月9日、健康経営に優れた企業として、経済産業省と日本健康会議が推進する「健康経営優良法人 2026（大規模法人部門）」に、5年連続で認定されました。さらに、同部門の上位法人に付加されるホワイト500に2年連続で認定されました。 <https://kenko-keiei.jp/>



健康経営優良法人認定制度とは、特に優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を「見える化」することで、従業員や求職者、関係企業や金融機関などから社会的な評価を受けることができる環境を整備することを目的に、日本健康会議が認定する顕彰制度です。

当社では健康経営に向けたさまざまな取り組みを行っており、2022年から連続して健康経営優良法人（大規模法人部門）に認定されてまいりました。さらに、認定法人のうち上位法人に付加されるホワイト500に2年連続で認定されました。

健康経営優良法人認定に至った当社の取り組みは次のとおりです。

□健康経営への取り組み

●健康経営宣言

当社は2022年に東京事業所建て替え後を見据えた「中長期経営計画2036」を策定いたしました。その中で、従業員の健康は組織の健康につながり、お客様へのより良いサービスにつながるとして、この考え方を代表取締役社長による「健康経営宣言」として公表するとともに、従業員への周知を図っています。

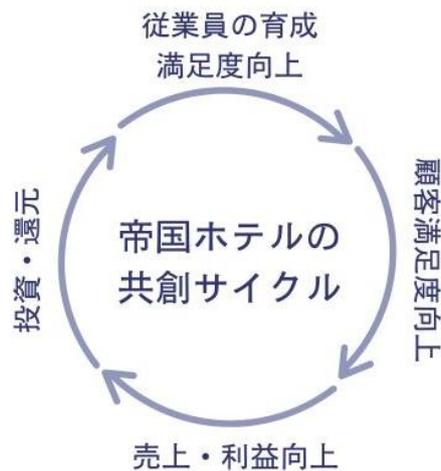
健康経営宣言

帝国ホテルでは「中長期経営計画2036」において“人を原点とする帝国ホテルブランドをより進化させる”ことをビジョンとして掲げており、健康経営は重要な経営課題の一つに位置付けております。従業員の健康はモチベーションや生産性の向上を通じて組織の健康につながり、最終的にはお客様へのよりよいサービスに結び付くと考えております。

1890年の開業以来、従業員一人一人がお客様のニーズを理解し、期待以上のサービスを形にすることで帝国ホテルは進化してきました。これからも進化を続けられるよう、従業員の健康維持・増進に取り組んでまいります。

中長期経営計画2036 より（抜粋）

ホテル業として従業員の満足度を高めながらサービスレベルを向上させれば、お客様の満足度が上がり、その結果として収益が向上し、その収益をハードウェアの改善や人材投資につなげることで従業員満足度とサービスレベルが更に高まるという理想的なサイクルが出来上がります。



●健康経営推進体制の構築

社長を最高責任者とし、人事部が中心となり、労働組合、健康保険組合、産業医、看護師らが一体となって当社従業員の健康を維持・増進する取組みを推進しています。

●具体的なアクション

健康経営優良法人の認定にあたり、特に以下の4つの活動が評価されています。

1. 経営層のコミットメントと透明性の高い情報開示

当社では、従業員の健康を経営の基盤と捉え、社長によるトップメッセージを社内外へ継続的に発信しています。単に方針を掲げるだけでなく、公式ホームページ等を通じて具体的な健康指標や施策の進捗状況を公開しており、透明性の高い経営を実践しています。このように経営層が強いコミットメントを示すことで、組織全体で健康増進に取り組む文化を醸成しています。

2. ワークライフバランスとダイバーシティの推進

多様なライフスタイルを持つ従業員が柔軟にキャリアを継続できるよう、法定を上回る手厚い両立支援制度を整えています。育児支援においては、取得意向の個別確認や「育児休業取得応援金制度」の新設といった積極的な働きかけにより、男性の育児休業取得率は2023年度の53.8%から、2024年度には82.6%へと大幅に上昇しました。また、子が中学校入学時期まで利用できる短時間勤務制度や在宅勤務制度など、ライフステージに応じた柔軟な働き方を支援する環境整備を継続しています。

3. 生活習慣病の重症化予防と行動変容の成果

データに基づいた健康課題の抽出と、専門的なアプローチを組み合わせることで、従業員の行動変容を促しています。健康測定会「じぶんスキャン」では、体組成分析や筋力測定を通じて自身の身体への理解を深める機会を提供し、その場で専門家のアドバイスを受けることで生活習慣の見直しにつなげています。2024年度の参加者満足度は96%に達し、こうした意識向上が具体的な数値改善にも寄与しています。特に重点課題とした「脂質（中性脂肪）所見率」については、産業医と連携した個別指導や健康アプリの活用により、2022年度に4.2%であった30～40代の有所見率が2024年度には2.3%まで改善しました。また、アプリを通じたウォーキングイベント等の実施により、運動習慣がある従業員の割合も30.0%（前年比+4.6ポイント）と増加傾向にあります。

4. 「食」を通じた健康増進と社会貢献

東京・大阪・上高地の全3事業所において従業員食堂を自社運営している強みを活かし、管理栄養士が監修した栄養バランスに優れたヘルシーメニューを、パートナー企業を含

む全スタッフに提供しています。こうした食環境の整備が評価され、2024年8月には「健康な食事・食環境（スマートミール）」の二つ星認証を取得しました。また、社会貢献活動「TABLE FOR TWO」への参画も東京・大阪の従業員食堂で継続しており、2024年度は計3回の実施で延べ3,783食（満足度86%）を記録しました。食事を通じた健康増進と社会貢献を両立させることで、従業員の食への意識向上にも寄与しています。