

都市型のビジネスホテルでも生ごみリサイクルは可能か？！ ホテルウイングチェーン一部店舗(博多・熊本)で 生ごみを捨てない食循環ホテルを目指し「大型コンポストバッグ」を導入

ホテルウイングチェーンやテンザホテルを運営する株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：下嶋一義）は、ローカルフードサイクリング株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役：平 由以子）が開発した「LFC コンポスト」を活用し、NPO 法人循環生活研究所（所在：福岡県福岡市、理事長：永田由利子）のサポートのもと、生ごみ循環の仕組みを導入しました。

この堆肥から作られた美味しい野菜が5月25日に納入され、翌日より定期的にホテルの朝食でご提供いたします。



■ 生ごみリサイクル「大型コンポストバッグ」導入の背景

出張先や旅先での楽しみのひとつである「朝食ビュッフェ」。いつもの朝食とは違って和洋折衷多くの品数が並び、好きなモノを好きなだけ食べることができ、ご当地メニューもあることから当ホテルチェーンでも大変ご好評をいただいております。

しかしながら、お客様に喜んでいただけるよう品数を増やしたり、見た目の美味しさを保つために量を補充したりとお客様満足とは相反して、食べ残しや調理くずなど生ごみの問題がありました。

リゾートホテルやシティホテルのように、複数のレストランやバンケットルームがない宿泊特化型のホテルでは大型リサイクル装置の設置は、費用面やスペースの面で難しいという現状があります。

以前より当ホテルチェーンでは、食材の廃棄ロスを減らすために喫食数が一定数を超えると小ポーションでご提供、または定食スタイルで提供するなど工夫を凝らしていましたが、生ごみがゼロになることはありません。

そこでこの度、ローカルフードサイクリング(株)が開発した「LFC コンポスト」の仕組みを博多と熊本の2店舗で試験導入し、生ごみを限りなくゼロにするほか、コンポストで出来た堆肥で育てた野菜を朝食に取り入れる試みをスタートし、小さなことからコツコツと環境に優しいホテルを目指してまいります。

＜導入店舗＞ ホテルウイングインターナショナルセレクト博多駅前
ホテルウイングインターナショナルセレクト熊本

■ LFC 循環野菜を5/26～朝食で提供スタート

当ホテルの生ごみは「LFC コンポスト」で堆肥化（減容化）されるだけでなく、生産地の土地・土壌の質の改善にも役立ちます。また、社会問題となっている生ごみの廃棄物回収や焼却によるCO₂の排出量削減にも繋がります。

環境への配慮もさることながら、一番の魅力は美味しい有機野菜をお客様にお届けできるところにあります。

化学肥料や農薬を使わずに自然堆肥を使った農法では、ミネラル分などが土に還元され、育てた野菜には栄養がバランスよく豊富に含まれているといえます。その野菜やハーブを当ホテルチェーンの博多と熊本のレストランでは5月26日より、まずは朝食にてご提供させていただきます。

「地域との連携」を意識し、地域の生産者と消費者の新しい繋がりとして食のリサイクル（=食循環）の試みがスタートしました。



LFC循環野菜・加工品の特徴

- ・化学肥料、農薬は使いません。
- ・主に福岡市東区三苫で生産します。
- ・年間30～40種類の野菜やハーブを育成しています。
- ・循環野菜を原料とした加工品（漬物・ジャム等）の製造も行っています。

今後もホテルウイングチェーンは、時代にマッチしたホテル運営を目指し、さまざまな取り組みや新サービスの導入を積極的に行ってまいります。福岡・熊本以外にも当ホテルチェーンを展開中ですので、同様の取り組みを提供されている方からのお問合せもお待ちしております。

■ LFC コンポストについて



生ごみを減らし、美味しい野菜をつくるための堆肥（土）を作ってくれるコンポスト。「LFC コンポストセット」は生ごみの分解を速め、悪臭の発生を抑える独自の配合基材（生ごみと混ぜ合わせる原料）、水や虫の侵入を防ぐ特注のファスナーなど、初めての方から慣れた方まで続けやすい工夫を各所に施しています。1日300gの生ごみを1.5ヵ月～2ヵ月間投入することができ、その後、2～3週間ほどで栄養価の高い堆肥へと変わります。LFC専用バッグはペットボトルや廃プラスチックの再生生地で作られており、持ち運びにも便利な仕様となっています。

家庭用もございます。詳細はこちら → <https://lfc-compost.jp/product>

【ローカルフードサイクリング株式会社について】

会社名：ローカルフードサイクリング株式会社
所在地：福岡県福岡市東区多の津4-14-1
設立：2019年10月3日
代表者：代表取締役 平 由以子
URL：<https://lfc-compost.jp/>

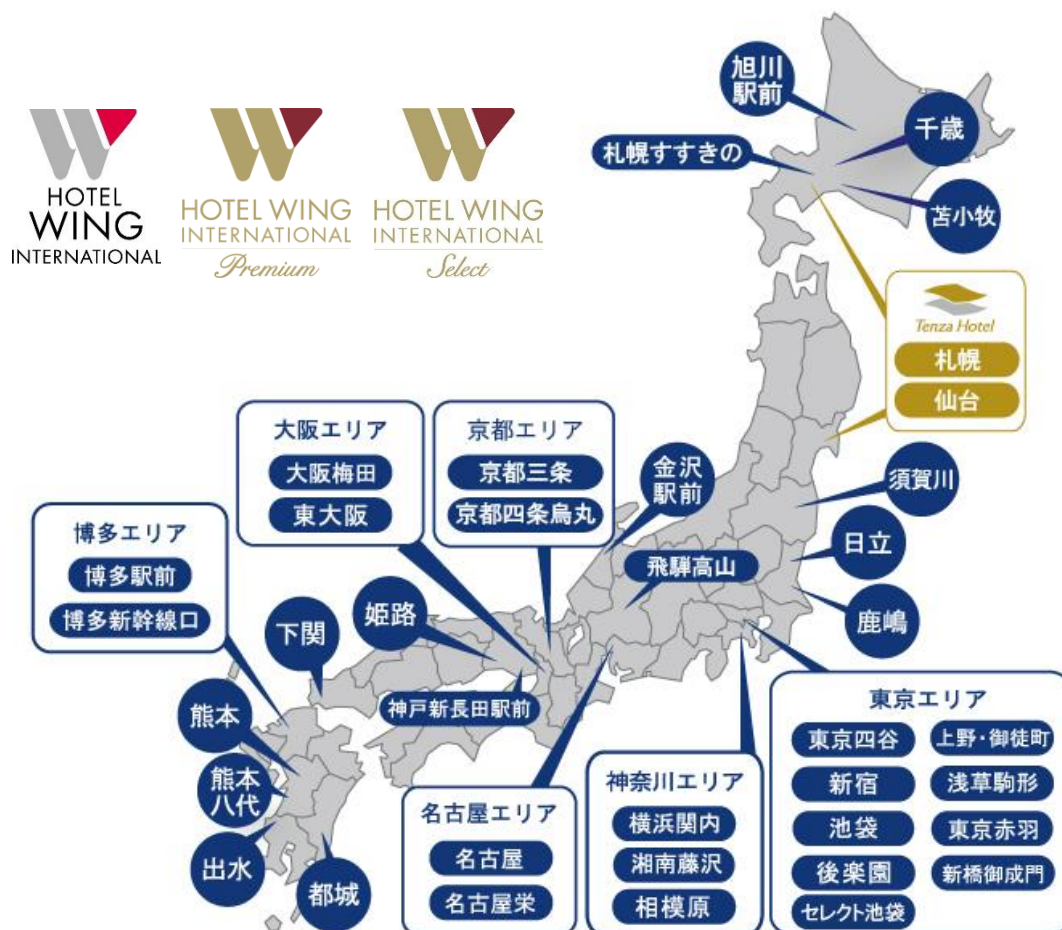
【コンポスト実施サポートおよび野菜生産】

法人名：NPO 法人循環生活研究所
所在地：福岡県福岡市東区三苫4-4-17
設立：2004年4月1日
代表者：理事長 永田 由利子
URL：<https://www.jun-namaken.com/>

【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在38店舗／5,026室を運営しています。（2021年5月20日時点）

心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。



会社名：株式会社ミナシア（minacia co., ltd.）

所在地：東京都千代田区神田小川町1-2 風雲堂ビル3階

創業：2001年6月1日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L： <https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア PR/マーケティング課 青木

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp