

令和4年度「かごしまSDGs推進パートナー」取組実績

城山観光株式会社

4年度に力を入れた取組

取組内容	ゴール	写真
城山ブルワリーの製造残渣をアップサイクル →製造過程で発生する残渣（麦芽かす・ビール酵母）を飼料としてアップサイクルし、ホテルオリジナル牛「城山牛」、ホテルオリジナル鰻「麦鰻」の開発	12、13、14、15	 
中華調理「翡翠庵」にて調理残渣を有効利用した次世代調味料「サステナブル醤」を開発 →野菜の皮やヘタを廃棄せずにじっくり炒めて水分を飛ばし新たな調味料としてアップサイクル	12、13、14、15	
こども食堂への積極的な支援 →こども食堂支援センターアンバサダー参加 冷凍パン、インスタント味噌汁、映画観賞券 使い捨てカイロ（使用済カイロを回収し Go Green Project* に寄付） *Go Green Project…使い捨てカイロの中身を水質改善効果のあるキューブにリメイクし、大阪万博開催地周辺の海をきれいにするプロジェクト	1、2、10、12、13、14、15、16、17	 
鹿児島県ユニセフ協会の活動に賛同した社会貢献活動 →ホテルロビー装花をウクライナ国旗のイメージカラーで装飾 日本ホテル協会会長表彰副賞賞金、全従業員からの支援金、フロント設置募金箱の募金を緊急支援に寄付 ホテル休館日に平和を願い「PEACE」のウィンドウメッセージを点灯	1、2、3、6、10、11、16、17	  
脱プラスチックの取組 →宴会場で提供しているペットボトルウォーターを紙パックウォーターに切り替え 客室アメニティを麦の殻由来の代替え製品に変更 感染対策用アクリル板を60周年記念バッジや鹿児島環境未来館の展示パネルにリメイク	12、13、14、15	 