

環境学習施設等（講座等）事業計画書

種別	認定番号	71	(令和8年9月16日 認定)	環境分野
■ 施設	団体名	株式会社カキザキ 山形国際ホテル		■ 地球温暖化対策
■ 講座				■ 省エネルギー
所在地	〒 990-0039			□ 再生可能エネルギー
山形県山形市香澄町三丁目 4 番 5 号				■ 循環型社会形成
				□ 自然との共生
				□ 生活環境の保全
				□ その他 ()
連絡先	TEL : 023-633-1313			
部署名 : 総支配人	FAX : 023-626-3318			
担当者名 : 柏倉 明広	Email : a-kashiwagura@kokusaihotel.com			
HPのURL : https://www.kokusaihotel.com/				

<< 事業の内容 >>

■ 環境学習施設等事業	■ 環境学習講座等事業	対象者
脱炭素見学ツアー・食品ロス削減とアップサイクル食育講座		■ 制限なし □ 制限あり
提供している環境学習のポイント		制限ありの場合、対象者とその理由
ホテルという身近な商業施設を舞台に、民間企業が先進的に取り組む持続可能な社会づくり（SDGs）を多角的に学べる点。		
内 容		
【全体概要】		
当ホテルがこれまで培ってきた環境保全のノウハウを活かし、館内の省エネ設備を見学する「施設見学編」と食品ロス削減をテーマにした「講座・体験編」を組み合わせた、実践的な環境学習プログラムを提供します。		
1. 環境学習施設等事業（館内脱炭素見学ツアー：約30分）		
ホテルのバックヤードや機械室、中央監視室のモニター制御盤、館内照明のLED化、空調管理システム、客室の遮熱フィルムとバイオマスアメニティーなど、普段は見ることのできないホテルの裏側を公開します。ビジネスの現場でどのようにCO2削減や省エネ（カーボンニュートラル）が推進されているかを、実際の設備を見ながら視覚的に学びます。		
2. 環境学習講座等事業（食品ロス削減とアップサイクル食育講座：約30分）		
ホテルの宴会や朝食、ランチバイキングにおける食品ロス削減の具体的な取り組みを紹介します。また、本来廃棄されるはずの食材の端材等を美味しい料理へと生まれ変わらせる「アップサイクルメニュー」の開発秘話や、家庭でも実践できる生ごみを減らす調理の工夫について、調理スタッフやホテル担当者がわかりやすく解説・講座を行います。		
見学可能日時	1回あたり受入れ可能人数	
通年	10名程度	
ホテルの繁忙期や貸切イベント等がある場合は、日程を調整させていただく場合があります。	所要時間	
	計60分（見学30分、講座30）片方のみの場合は30分	
申込み方法	申込みの際の注意点	利用料金
事前予約 □ 不要	見学時は動きやすい服装、講座時は食物アレルギーの申請をお願いします。	□ 有料 ■ 無料
■ 要（30日前まで）		有料の場合はその理由及び金額の積算根拠
予約方法 ■ 電話 □ ファックス		
■ 電子メール		
□ その他 ()		

専門スタッフ (環境学習施設について説明できるスタッフを1名以上記入してください。)	氏名 柏倉 明広 所属・役職名 総支配人 環境学習に関する主な経歴 ホテルにおける環境マネジメントの責任者として 館内カーボンニュートラル施策を牽引。 2024「エコカップやまがた」登壇者 2025「環境保全推進賞」登壇者 中小企業家同友会「同友エコ奨励賞」3年連続受賞	氏名 廣谷 克彦 所属・役職名 調理部中国料理副料理長 環境学習に関する主な経歴 ホテル内部委員会「CO2削減委員会」発足メンバー アップサイクルメニュー発案者 2024「エコカップやまがた」登壇者 2025県政報道番組「いき☆いき やまがた」出演
安全確保 (見学者の受入れに際し、配慮していること)	バックヤードおよび機械室等の見学時は、安全な見学通路を確保し、必ずホテルスタッフが先導・同行して誘導します。必要に応じ班分け(グループ分け)を行い、安全な動線を確保します。館内の防災・安全管理規定に基づき、万が一の際の非常動線を事前に確認したうえで実施します。	
実 績	R6～R7年度の受入れ実績 6団体 54名	
	・山形市立第二小学校5年生 12名 ・惺山高校2年生 3名 ・創学館高校2年生 3名 ・天童高校2年生 3名 ・山形学院高校2年生 3名 ・山辺高校調理課2年生 30名 2025.4.20山形新聞朝刊   当ホテルは、2022年施行の「プラスチック新法」に合わせ、ホテル内に委員会を設置し環境保全とサステナブルなホテル運営に注力してまいりました。その成果として、2024年「エコカップやまがた賞」、2025年「山形県環境保全推進賞」の受賞実績があります。また、一般社団法人日本ホテル協会をはじめとする業界団体とも連携し、環境負荷の少ない宿泊・宴会サービスのモデルケースとなるべく、カーボンニュートラルへの挑戦や食品ロス削減への取り組みを継続的に発信・実施しています。※これまでの受賞歴や取り組みは弊社ホームページに掲載しています。 また県内のお客様の利用が大半を占めるランチバイキングにおいて、「アップサイクルメニュー」を提供し、アップサイクルメニューの認知度向上と食品ロスの啓発活動に取り組んでいます。(令和7年度ランチバイキング利用者数: 15,000名)	
その他 参考事項	学校関係の総合学習や探求学習、地域のサークル活動などにご利用ください。	