



SIX SENSES

HOTELS RESORTS SPAS

サステイナブルフードとウォーターへの取組みを強化

サステイナビリティファンドが地域社会と環境保護プロジェクトを支援

2018年9月

シックスセンス ホテル リゾート スパが提供する全ての始まりは食材の調達です。人生、愛、楽しみ、長寿のために、より良い食材を追及することは重要です。飲食とスパの専門チームが、栽培から収穫、下処理、調理、或いはスパトリートメントに使用するための調合まで手がけています。食べるものや使用するものが、ゲストを取り巻く健康、バイタリティー、幸福感に直結しているという考えに基づき、食のサステイナビリティに配慮し、可能な限り旬の食材を周辺地域から調達しています。

Eat With Six Senses (6感で味わう食事プログラム)

当グループが掲げる飲食に関するフィロソフィーは、自然食品を選び、よりクリーンでシンプルな方法による調理を追及することです。そして、品質を重視し、一から作られたバランスの取れた新鮮な自然食品を使用することです。

ハーブ、果物、野菜、きのこ類は、シックスセンスが運営するオーガニックガーデンで栽培されています。新鮮な卵や牛乳・ヤギの乳は、リゾートが所有する鶏やヤギの飼育場から届きます。リゾートによってはラクダも飼育しています。これらの飼育場は、家畜の管理に関する最高水準の倫理規範を厳格に順守しており、海産物の調達に関しては、採捕を禁止する絶滅のおそれのある海洋生物リストに従っています。旬の食材を周辺地域から調達する地産地消に強くコミットしており、全てのリゾートにおいて、シックスセンスの季節性に配慮した責任ある調達ポリシーに賛同する地域の農家や生産者と密接に連携しています。タイのシックスセンス サムイでは、ゲストや地域コミュニティ向けのファーマーズマーケットを一年を通じて定期的に主催するなど、地域のファーマーズマーケット活動に積極的に関わっています。また、私たちが消費している作物の3分の1は蜂による受粉が必要です。シックスセンスは、現地のミツバチファームを維持することにより、健全な生態系を守り、新鮮な蜂蜜を収穫し使用しています。

シックスセンスのレス・イズ・モアを実現するための取組みは、サステイナビリティに配慮した食材の調達にとどまらず、シェフたちが創作するレシピにも反映されています。添加物、防腐剤、人工着色料、人工香料、遺伝子組み換え食品の使用を避けて調理された豪華なメニューでゲストを魅了しています。

Rethinking Drinking (飲料水の革命)

シックスセンスのリゾートでは、ペットボトルの使用を廃止しました。各リゾートは、再利用可能なガラスボトルに浄水処理した飲料水と炭酸水を詰めることができる充填設備を完備しています。ガラスボトルに詰められた常温の飲料水は、全ての客室に備え付けられており無料でご利用いただけます。

レストランでは、冷たい飲料水と炭酸水をお召し上がりいただけます。現地で生産設備を整えることにより、輸入飲料水よりもはるかにコストを抑えることができます。飲料水の売上毎に50セントがサステイナビリティファンドに寄付され、地域社会のプロジェクトのための資金として使用されます。

シックスセンスグループのサステイナビリティ担当副社長、ジェフリー・スミス氏は次の通りコメントしています。「全てのリゾート施設においてゲストを対象に飲料水に関する調査やブラインドテストによる飲料水の飲み比べを実施しました。その結果、多くの方が有名ブランドの飲料水とシックスセンスの飲料水の違いを区別することができませんでした。その上で、環境への影響を明らかにしたところ、飲料水を現地で生産するというシックスセンスのイニシアチブを全面的に支持する意見が圧倒的でした。」

Nutritional Empowerment (栄養のエンパワーメント)

シックスセンスのウェルネスプログラムを利用されるゲストは、飲食部門からのフルサポートを特典として受けることができます。飲食部門が、プログラムと個々のゲストのニーズに合わせて食事内容を調整します。例えば体脂肪の減少を目的としたトリム&フィットプログラムでは、炭水化物（ブドウ糖）の量を抑え、良質なたんぱく質、レジスタントスターチ（難消化性でんぷん）、ヘルシーなケトジェニック脂質を中心とした食事メニューを提案します。トルコのシックスセンス カプランカヤに今年5月に新しくオープンした「ホリスティック・アンチエイジング・センター」では、肌、髪、爪にダメージを与えるフリーラジカルと戦うフレッシュでミネラルが豊富な食材をふんだんに使う抗炎症食事療法のアプローチを採用しています。大変ご好評をいただいております、2019年には他のリゾート施設でも同様のコンセプトのサービスの提供を予定しています。

シックスセンスでは、健康のための飲み物も充実させています。ジュースバーを併設したスパでは、自家製のプロバイオティクスと"生きた"トニックジュースを提供しています。健康に良い自生の植物を掛け合わせるにより、消化を助け、炎症を抑制し、高い免疫機能を維持します。各リゾートでは、地元の食材を使用した魅力的なオリジナルジュースとスムーズを提供しており、個々のゲストに合わせたウェルネスプログラムを補完します。

パーソナルコンサルテーションでは、ウェルネス専門家による栄養に関するアドバイスを受けることができます。クッキングクラスや「アルケミー・バー」のワークショップでは、地元の食材を使った料理や栄養豊富な料理の作り方、ヘア、ボディ、フェイスをケアするマスクやスクラブの手作り方法を学ぶことができます。ご滞在中に身につけていただいた良い習慣をご帰宅後も継続し更に進展させていただくために、積極的に摂取すべき食材や逆に避けるべき食材などフォローアップアドバイスも提供します。

本取組みの陣頭指揮を執るフード&ビバレッジ担当ディレクター、ジョナサン・ヒース氏は、次の通りコメントしています。「シックスセンスの全ての飲食店では、自家栽培の食材の使用を最優先し、地元農家やシックスセンスの契約農園からの食材で不足部分を補っています。ゲストは、その地域ならではのローカル料理とインターナショナル料理の両方をお楽しみいただけます。来店された時よりも健康で晴れやかな気持ちでお帰りいただくことができるようサービスを提供しています。」



あなたは、あなたの食べたものでできています。ヘルシーな食事をよく食べて、気分も晴れやかに！
[高解像度の画像はクリックしてダウンロードして下さい。](#)



シックスセンスホテルリゾートスパと共に飲料水の革命に取り組みましょう！
[高解像度の画像はクリックしてダウンロードして下さい。](#)

Six Senses Hotels Resorts Spas シックスセンス (Six Senses)、エバソン (Evason)、シックスセンススパ (Six Senses Spas) のブランド名にて、現在21ヶ国、16軒のリゾートと30軒のスパを運営しています。今後5年間にポートフォリオを3倍に拡大すべく、オーストリア、ブータン、ブラジル、カンボジア、中国、インド、インドネシア、イスラエル、セントクリストファー・ネイビス連邦、シンガポール、スペイン、スイス、台湾、タイ、アメリカで様々なプロジェクトを展開中です。

Six Senses 自然環境と地域社会との共生、サステナビリティ、ウェルネスとデザインへのコミットメントを理念に掲げ、企業の社会的責任を遂行する徹底したスタンスより、自然派ラグジュアリーリゾートの先駆者として名を馳せています。島滞在型リゾート、山岳リトリート、都市型リゾートなど個性あふれるリゾートを展開しています。どのタイプのリゾートにおいても、ゲストが自然や文化に溶け込めるようデザインされており、各地の地域性を生かした斬新かつ独創的な体験をお楽しみいただけます。

Six Senses Spas ウェルネス業界に於けるリーディングカンパニーとして、熟練のセラピストのもと地域の伝統を組み込んだホリスティックウェルネス、アンチエイジング治療などを提供しています。すべてのシックスセンスリゾート内に併設されているほか、16軒の独立型スパを運営しています。セラピストの高い技術力とハイテク機能を合わせたアプローチにより、ナチュラル感溢れる癒しの空間の中で、ゲストをより深いウェルビーイングへと導きます。

Evason シックスセンスの理念を継承しつつ、家族連れや友人同士の旅行からハネムーンまで幅広い客層のゲストに満喫していただけるカジュアルなラグジュアリーリゾートです。ご家族でお楽しみいただける思い出に残る体験を幅広く提供しています。

リゾートの予約： Six Senses Hotels Resorts Spas 0120-921-324

問い合わせ：japan@sixsenses.com（日本語対応）

メディア関連の問い合わせ： ケントス・ネットワーク 03-3403-5328 / info@kentosnetwork.co.jp