

## “Less Waste, More Taste”

シックスセンスズ、国連環境計画および国連観光局による  
「Recipe of Change」イニシアチブに参画



2026年5月

シックスセンスズはこのたび、国連環境計画（UNEP）および国連観光局（UN Tourism）が主導するグローバルイニシアチブ「Recipe of Change」に参画しました。本イニシアチブは、2030年までに食品廃棄物を半減させるという共通目標のもと、観光業界全体の連携を促進するものです。

シックスセンスズのサステナビリティ哲学と「Eat With Six Senses」の理念を体現する取り組みとして、長年にわたり培ってきた運営面および行動変容に関する知見を、ゲストや業界関係者とのオープンな対話を通じて共有し、世界で生産される食品の約3分の1が廃棄されているという課題に取り組みます。

### トレンドではなく、指針として

シックスセンスズにおけるサステナビリティは、1990年代半ばの創業以来、常に“共創”によって支えられてきました。現在、世界27軒以上のホテルやリゾートにおいて、各チームが地域の環境団体と連携しながらその理念を実践しています。

シェフやガーデナー、スパマネージャー、ハウスキーピング、養蜂家、植物学者、サンゴ保全チーム、さらには鶏舎の音響環境を整えるサウンドエンジニアに至るまで、すべてのメンバーが重要な役割を担っています。

ゲストとホストは、その成果を「Eat With Six Senses」プログラムを通じて体験します。これは、自然由来の食材、地産地消と持続可能性、“Less is More”の哲学を軸にした、ブランドの食の指針です。口にするものすべてが、自身の身体だけでなく地球環境にも良いものであるという安心感とともに、食との本質的なつながりを取り戻していただくことを目指しています。

シックスセンスズ サステナビリティ担当ヴァイスプレジデントのジェフ・スミスは次のように述べています。

「食品廃棄物の削減は、世界中のシックスセンスズのホテルやリゾートにおいて、日々実践され、呼吸するように根付き、常に進化し続けている取り組みです。それは料理が皿に届くはるか前から始まっており、サステナビリティとサービスの密接な関係を象徴しています。

過去30年にわたり、私たちは実践を通じて確かな知見を築いてきました。廃棄を意識したプラントフォワードなメニュー設計から、食材の調達背景、さらには栄養を土壌へ還元する循環まで、そのすべてがつながっています。UNEP および UN Tourism による『Recipe of Change』は、変化を加速させるために必要な“協働”を体現するイニシアチブです。この取り組みに参加できることを光栄に思うとともに、私たち自身も他者から学び続けていきたいと考えています。」

### “食”を取り巻くエコシステム

2017年に導入された「Earth Lab」は、すべてのシックスセンスに設置されているサステナビリティ体験スペースです。ゲストやホストが、楽しみながら実践的にサステナビリティに触れられる場として、リップバームやピクルス作り、さらには余った有機食材を使ったコンポスト作りなどを体験できます。

キッチンでは、日々の食品廃棄量をリアルタイムで計測し、宿泊稼働率に基づいた生産計画や、消費の少ないメニューを循環させる継続的なメニュー最適化を通じて、即時改善を行っています。

さらに、小ロットでの調理方法や標準化されたポーションサイズの導入により、食べ残しの削減を推進。シックスセンス ヴァーナのスタッフ食堂では、食品廃棄ゼロを実現しています。



### コアからクラウンまで、創造的な取り組み

シックスセンス ロンドンからモルディブのシックスセンス ラームまで、シックスセンスのすべてのキッチンには「何ひとつ無駄にしない」というシンプルな哲学があります。料理だけでなく装飾に至るまで、食材のすべてを活用しています。

社内イニシアチブ「Scrap Challenge」は、創造性とサステナブルな発想を育む取り組みとして展開されています。

バリやタイでは、自家栽培のパイナップルをジュースからテーブル装飾まで余すことなく活用。パパイヤ、マンゴー、アボカドの種は発芽させてグリーンデコレーションに生まれ変わります。また、使用後のコーヒーかすはココピートと混ぜてダイニングテーブルの素材として再利用されるほか、堆肥として土壌へ還元され、多様な土壌環境と腸内環境の健全化を支えています。

オマーンのシックスセンス ジギーベイでは、オーガニック廃棄物およびガラス廃棄物の80%を施設内でリサイクルまたはアップサイクルしており、毎月84キログラムの柑橘類の皮を砂糖漬けに加工し、ガーニッシュやウェルカムアメニティとして活用しています。

シックスセンス ロンドンでは、「Fermentation Lab (発酵ラボ)」を通じて、通常であれば廃棄されるキッチンの端材を、ザワークラウト、キムチ、ヨーグルト、ケフィアなどの発酵食品へと生まれ変わらせています。ゲストは、こうした発酵の基礎を体験型プログラムを通じて学ぶことができます。

また、シックスセンス ローマでは、地元農家が注文ごとに収穫し、その日のうちに再利用可能なプラスチックフリー包装でキッチンへ届けています。シックスセンス ロンドンでは、ミルクは再利用可能な樽で配送され、コーヒーは、環境負荷を抑えた帆船によって運ばれています。



## 大地と海からの恵み

シックスセンスズの農園は、多くの場合、ホテル敷地内または隣接地に位置し、豊かな自家栽培食材を提供しています。ホテル向けの季節野菜栽培に加え、再生型農業の先駆者やウェルネス専門家との連携を通じて、知識と経験の共有も行っています。

シックスセンスズ ジギーベイでは、近隣ディバ地区に18,000エーカー（約7,300ヘクタール）の農場を運営。シックスセンスズ イビサのローカルファーム「Can Tanca」は、地域コミュニティの拠点として発展しています。

また、ベトナム、シックスセンスズ ニンバンベイの「Solar FreshCuts」イニシアチブでは、800枚のソーラーパネルの下でガーデン栽培を行い、この取り組みはUNEP支援のもと「Global Low-Carbon Scenic Spot 賞」を受賞しました。

タイのシックスセンスズ サムイ「Farm on the Hill」は小規模農園ながら、地域社会に価値をもたらす存在となっています。有機廃棄物の大量発生、未活用の雑排水、栄養豊富な土壌不足という課題を解決するために誕生したこの農園では、現在、鶏やヤギ、雑排水再利用システムを備え、有機卵やヤギミルク、新鮮な野菜を生産しています。



モルディブでは、シックスセンスズ ラームの10名の海洋生物学者チームが政府や地元漁師と連携し、持続可能な漁業の推進と不要・非倫理的な漁獲の削減に取り組んでいます。

## 基準を築き、インパクトを広げる

シックスセンスズは各ホテル・リゾートの枠を超え、地域の NGO、学校、病院と連携し、地域サービスの向上や安全な水、教育へのアクセス改善にも取り組んでいます。

また、国連環境計画（UNEP）および国連観光局（UN Tourism）が主導する「Global Tourism Plastics Initiative」の初期署名メンバーでもあり、米国の United States Coalition on Sustainability および SustainChain™とも連携しています。

UNEP 産業・経済部門ディレクターのシーラ・アガーワル＝カーンは次のように述べています。

「シックスセンスズが『Recipe of Change』に参画し、観光業界における食品廃棄削減への取り組みを推進されることを歓迎します。食品廃棄は環境面だけでなく経済面でも大きな課題であり、構造的な変革が必要です。食品廃棄は世界の温室効果ガス排出量の最大10%を占めており、観光業界には大規模な解決策を推進する重要な役割があります。『Recipe of Change』を通じて、関係者は廃棄量の計測、実践的な解決策の導入、消費者への働きかけを進め、コミットメントを実行へと移しています。この協働こそが、2030年までに世界の食品廃棄を半減するという目標達成に向けた鍵となります。」

現在、20か国に展開する全27軒のシックスセンスズ ホテル&リゾートでは、施設内外における環境・社会的インパクトを可視化・報告しており、システム全体の変革推進に取り組んでいます。こうした活動は、グローバル・サステナブル・ツーリズム協議会（GSTC）認証取得にもつながっています。

詳細はシックスセンスズ公式[ウェブサイト](#)をご覧ください。

## 参考資料

\* [UNEP Food Waste Index Report 2024](#)

画像のダウンロードは下記より

[Eat With Six Senses Sustainability](#)



■シックスセンスについて：

現在27軒のリゾートとホテルを運営しています。このほか、35軒の開発プロジェクトも進行中です。IHGホテルズ&リゾーツファミリーの一員であるシックスセンスは、地域コミュニティとの共生、サステナビリティ、エモーショナル・ホスピタリティ、ウェルネス、独創性にあふれた特別な体験に対する徹底したコミットメントで、世界をリードしています。極上の離島リゾート、山岳リゾート、アーバンホテルなど、いずれのプロパティにおいても、旅の真の目的を感じる事が出来、ゲスト自身や周囲の人々、ゲストを取り巻く世界とのつながりを深めることができるよう、感覚を呼び覚ますことをビジョンとしています

■シックスセンス レジデンスについて：

オーナーの個性が反映された快適なプライベートヴィラやアパートメントで、シックスセンスならではのリゾートライフをお楽しみいただけます。シックスセンスの世界中のプロパティでの特別なステータスを含む多彩な特典が付いたレジデンスは、何世代にもわたり価値が高まっていく長期的な投資です。

■シックスセンス スパについて：

全てのシックスセンスのリゾートとホテルに併設されているほか、独立型のスパも展開しています。感性と感覚を大切にしたいローテクな要素とハイテクな技術の両方を兼ね備え、ホリスティックウェルネス、統合医療、健康長寿のためのメニューを幅広く提供しています。

■IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,600軒超のホテルを有し、2,200軒超のホテルを開発中です。また、IHGワンリワードは、1億4,500万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

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](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)