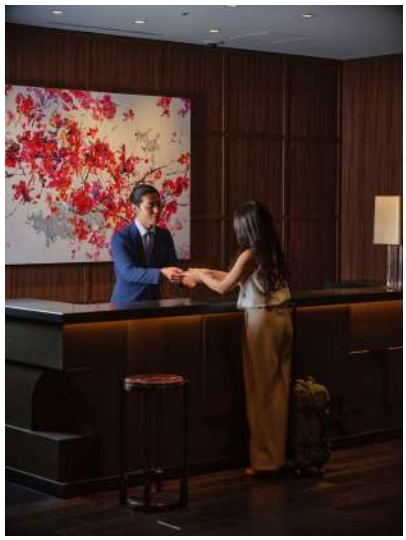
CONTACT
Dina Louis
Hyatt Regency Tokyo
+81-3-3348-3108
Dina.Louis@hyatt.com

FOR IMMEDIATE RELEASE

【ハイアット　リージェンシー　東京】
国際的なサステナビリティ認証「EarthCheck Silver」を取得

環境負荷の低減から地域との共生まで、持続可能なホテル運営への歩みをさらに前へ



ハイアット リージェンシー 東京は、このたび、観光・旅行業界における国際的なサステナビリティ認証制度「EarthCheck（アースチェック）」において、Silver Certification を取得しました。

今回の認証は、より責任あるホテル運営と地域社会とのつながりの強化に向けて、当ホテルが継続して取り組んできた活動が評価されたものです。ホテル全体では、エネルギーや水の使用量削減、備品や食品廃棄物の削減、資源循環の推進、ホテルの窓への UV カット・遮熱フィルムの設置、地元産品や環境に配慮した商品の調達、地域のパートナーとの連携など、さまざまな取り組みを進めています。

また、エネルギー使用量、水使用量、廃棄物管理、温室効果ガス排出量に関する方針や手順の整備、詳細な記録管理、目標設定、そしてホテル全体での積極的な取り組みに加え、環境マネジメントシステム、サステナビリティ・アクションプラン、従業員への研修、サプライヤーとの連携、地域社会に向けた活動など、ホテルが継続して実践してきた幅広い取り組みの成果が、今回の認証に表れています。

EarthCheck では、その認証プロセスを、科学的根拠に基づきながら、人にも焦点を当てたものとしています。ベンチマーキングでは、エネルギー、水、炭素排出量、化学物質、紙、廃棄物に加え、地域社会や従業員への影響など幅広い項目を対象とし、事業者が改善の機会を見出し、その進捗を継続的に把握することを可能にしています。

サステナビリティの枠組みと認証

EarthCheck の認証は、「参画とコミットメント」「ベンチマーキングとパフォーマンスの把握」「サステナビリティ・マネジメントシステムの導入」「認証」という 4 つのステップで構成され、測定可能な成果と具体的な行動を結びつけています。ハイアット リージェンシー 東京においても、日々のホテル運営における取り組みと、その成果を測定し、改善につなげるための仕組みを連動させています。

EarthCheck では、科学的なベンチマーキングと測定可能なデータに基づき、ホテル運営における環境面と社会面の双方を評価しています。今回の Silver Certification 取得は、ハイアット リージェンシー 東京が責任あるホスピタリティと継続的な改善に取り組んでいることを示すものです。

ハイアットでは、こうした取り組みを、地球環境、人々、そして責任あるビジネスへの配慮を推進するグローバルなアプローチ「World of Care」のもとで展開しています。また、アジア太平洋地域における「Top 20 Sustainability Fundamentals」に基づき、エネルギー、水、廃棄物、食品廃棄物、責任ある調達、従業員の学び、自然・生物多様性、データ報告とコンプライアンスなど、幅広い分野でホテルの取り組みを推進。部門横断的な管理体制やアクションプランの見直し、エネルギー・水などの使用量および廃棄物に関する追跡可能なデータ管理、地域社会とのパートナーシップも重視しています。

東京のホテルだからこそできる、地域とつながるサステナビリティ

ハイアット リージェンシー 東京が大切にしているのは、環境負荷を減らすことだけではありません。地域に根差したホテルとして、東京で生産される食材を積極的に取り入れ、生産者とのつながりを育むことも、持続可能なホテル運営の一つと考えています。

その一例が、田倉農園との長年にわたる関係です。コロナ禍に、従来の出荷先を失ったことで完熟トマトが畑に残されていることを知り、生産者との対話を重ねた末、ハイアット リージェンシー 東京では年間約 1 トンのトマトを買い取る取り組みを始めました。

現在では、田倉農園で育てられた野菜のうち、サイズや見た目など一般的な流通規格に合わないものも、ソースやスープをはじめとするさまざまな料理に活用しています。それぞれの食材が持つ個性を生かすことで、料理の質を保ちながらフードロスの削減にもつなげています。

また、都内で育てられた東京和牛は一頭単位で仕入れ、さまざまな部位をレストランや宴会料理で有効に活用しています。東京和牛を育てる竹内牧場の堆肥は、都内の農園で野菜づくりに活用され、そこで育った野菜をホテルの料理に取り入れることで、農家や生産者、料理人をつなぐ地域内の循環にもつながっています。

こうした継続的な対話と信頼関係を通じて、ハイアット リージェンシー 東京では、地元で育まれた食材だけでなく、その背景にある生産者の想いやストーリーも伝えることで、心に残る、よりサステナブルな食体験の提供を目指しています。

認証取得を新たな一歩に、継続的な改善へ

EarthCheck は、認証取得そのものをゴールとするのではなく、データの収集とベンチマーキング、改善策の実行、第三者監査を通して継続的な改善を促す仕組みです。

ハイアット リージェンシー 東京では、Hyatt のグローバルな ESG プラットフォーム「World of Care」の考え方と EarthCheck に基づく環境マネジメントシステムのもと、サステナビリティをホテル運営の重要な柱の一つとして位置づけています。

今回の EarthCheck Silver 認証取得を新たな一歩として、これからも環境への負荷を抑えながら、地域社会や生産者、お客様、従業員とともに、東京という都市の中で持続可能なホスピタリティのあり方を考え、実践してまいります。

EarthCheck Silver 認証書はこちら: Hyatt-Regency-Tokyo-Benchmarked-Silver-Certificate-2026-27.pdf

ハイアット リージェンシー 東京について

ハイアット リージェンシー 東京は、1980 年 9 月 15 日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、ビジネス・ショッピング・エンターテインメントで賑わう新宿の中心に位置しています。 ロビーから 8 階まで吹き抜けるアトリウムには、11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルをあしらった 3 基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。改装後の 712 室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質・機能性を重視したデザイン。リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5 つのレストラン・バー、大小 18 の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。
Instagram：https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/
X：https://x.com/HyattRegencyTyo

ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界 50 カ国以上で 235 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティーの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ハイアット リージェンシー 東京 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
Tel：03-3403-5328　E-mail：info@kentosnetwork.co.jp
Web：www.kentosnetwork.co.jp　https://www.instagram.com/kentos_network/