



日本庭園の名跡、施設のご紹介



彦根藩井伊家中屋敷の時代からある
《イヌマキ》と《カヤ》



上野の寛永寺から移設された
《寛永寺灯籠》



江戸時代形式の貴重な
《めれさぎ灯籠》



茶室《和楽庵》
※1953年 皇太子殿下(今上天皇)
御轉所賀賀会のために建てられ、後に移築



加藤清正公時代から残る
《佐渡の化石》



南北朝時代形式の
《四角大層坊塔(十三重の塔)》



鎌倉時代形式の
《春日灯籠》



陶芸に親しんでいたための
《紀尾井窯》



佐渡島の金山より運ばれた
《赤玉石》

約40,000㎡の広さを持ち、東京名園のひとつにも数えられる、ホテルニューオータニの日本庭園。その歴史は400年以上も前にさかのぼり、かつては加藤清正公の下屋敷、そして彦根藩井伊家の中屋敷だったことがわかっています。その後、人から人へと譲り渡されていく中で荒れ果てていった庭園を、ホテルニューオータニの創業者が買い取って改修し、現在の姿となりました。木々や花、野鳥たちが季節の美しさを教えてくれる、都会のオアシスとして親しまれています。

*2014年9月1日、日本庭園のLEDライトアップがスタート! 詳しくは「省エネルギー」ページをご覧ください。

www.newotani.co.jp/tokyo/

ホテルニューオータニ 〒102-8578 東京都千代田区紀尾井町4-1 TEL. 03-3265-1111

The New Otani

お客さまと、環境と。どちらも大切にできるホテルへ。



GREEN
New Otani

Hotel New Otani ECO GUIDE

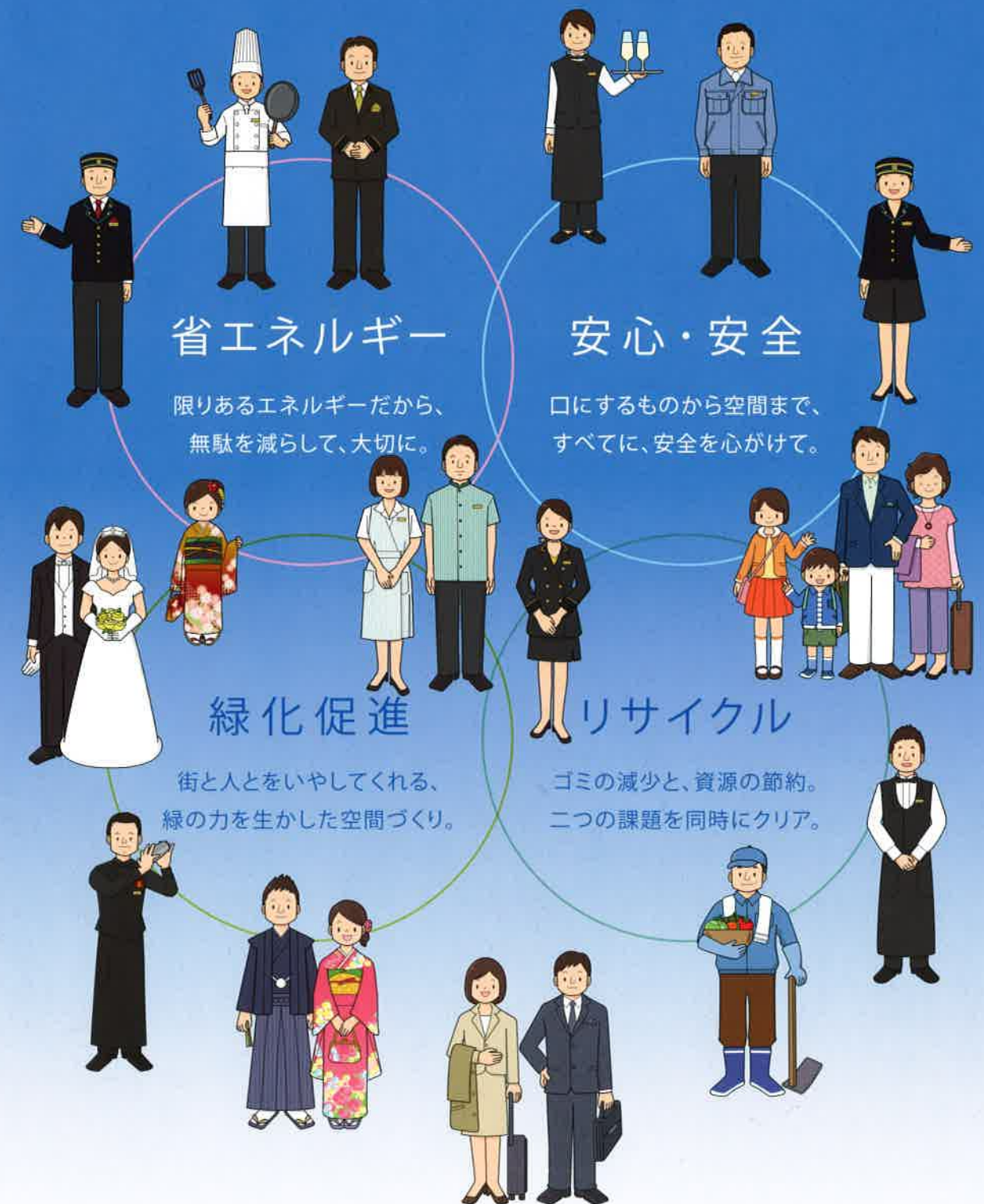
ホテルニューオータニ エコガイド

The New Otani

ホテルニューオータニが思う、 エコロジーのかたち。

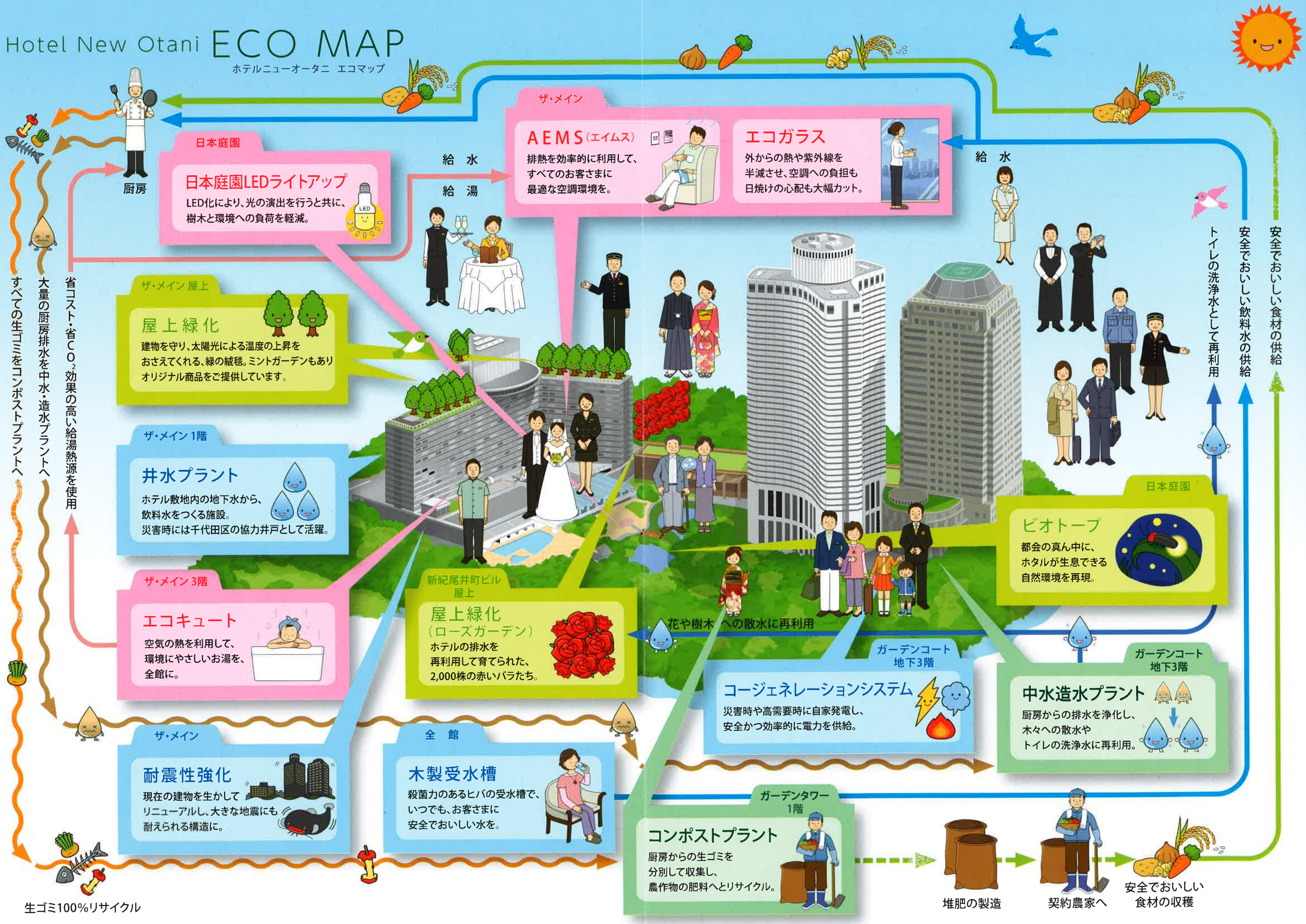
私たちの願いは、
お一人おひとりのお客さまに
ホテルニューオータニでの時間を楽しみ、くつろいでいただくこと。
そのためにできる限り努力することが、私たちの使命です。
お部屋やお食事、さまざまなサービスはもちろん、
ホテルニューオータニという空間や周辺地域の環境、
そして、私たちスタッフの環境への意識。
そのすべてが、
快適にお過ごしいただくために欠かせない“おもてなし”だと考えています。
ここでは、その中でも普段あまりお見せすることのない、
環境への取り組みのいくつかをご紹介します。
お客さまにも、環境にも、
もっと心地いいホテルニューオータニをめざして。
これが、私たちのエコロジー・スタイルです。

ホテルニューオータニのエコロジーは、 4つのポイントから成り立っています。



Hotel New Otani ECO MAP

ホテルニューオータニ エコマップ



日本庭園

日本庭園LEDライトアップ

LED化により、光の演出を行うと共に、樹木と環境への負荷を軽減。

ザ・メイン 屋上

屋上緑化

建物を守り、太陽光による温度の上昇をおさえてくれる、緑の絨毯。ミントガーデンもありオリジナル商品をご提供しています。

ザ・メイン 1階

井水プラント

ホテル敷地内の地下水から、飲料水をつくる施設。災害時には千代田区の協力井戸として活躍。

ザ・メイン 3階

エコキュート

空気の熱を利用して、環境にやさしいお湯を、全館に。

ザ・メイン

耐震性強化

現在の建物を生かしてリニューアルし、大きな地震にも耐えられる構造に。

全館

木製受水槽

殺菌力のあるヒバの受水槽で、いつでも、お客さまに安全でおいしい水を。

ザ・メイン

AEMS (エイムス)

排熱を効率的に利用して、すべてのお客さまに最適な空調環境を。

エコガラス

外からの熱や紫外線を半減させ、空調への負担も日焼けの心配も大幅カット。

新紀尾井町ビル 屋上

屋上緑化 (ローズガーデン)

ホテルの排水を再利用して育てられた、2,000株の赤いバラたち。

花や樹木への散水に再利用

ガーデンコート 地下3階

コージェネレーションシステム

災害時や高需要時に自家発電し、安全かつ効率的に電力を供給。

日本庭園

ビオトープ

都会の真ん中に、ホテルが生息できる自然環境を再現。

ガーデンコート 地下3階

中水造水プラント

厨房からの排水を浄化し、木々への散水やトイレの洗浄水に再利用。

ガーデンタワー 1階

コンポストプラント

厨房からの生ゴミを分別して収集し、農作物の肥料へとリサイクル。

堆肥の製造

契約農家へ

安全でおいしい食材の収穫

生ゴミ100%リサイクル





AEMS(エイムス)

ザ・メイン

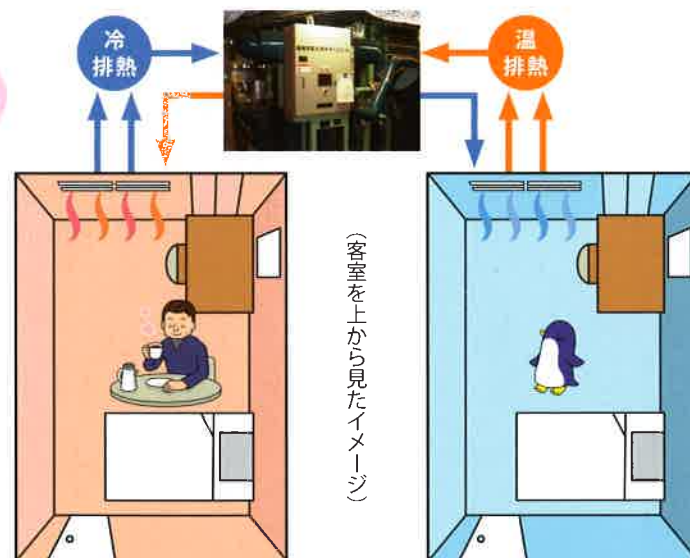
冷房や暖房から排出された熱を回収して活用する、空調管理システム。各部屋ごとに操作できるので、好みの温度に設定いただけるとともに、チェックインのタイミングで作動させることで、無駄なエネルギーを節約しています。



ホテルならではの、快適＆省エネルギー対策

同じ温度でも、暑く感じる人もいれば寒く感じる人もいます。特にホテルでは、いろんな国の方やさまざまな年齢の方がお越しになるため、感じ方の違いは想像以上。年中、冷房と暖房の両方が必要とされています。そんな状況にぴったりなのが、AEMS(エイムス)。冷房から排出された温風を暖房に、暖房から排出された冷風を冷房に活用し、お一人おひとりの快適さと省エネルギーを両立させているのです。

これが
AEMS(エイムス)
の、しくみです。



エコガラス

ザ・メイン



客室の窓には、外気温や紫外線の影響を半分におさえるエコガラスを採用。冷暖房の負荷を大きく減らし、全面ガラス張りのフルハイトウインドウでお部屋からの眺めも良くなりました。



エコキュート

ザ・メイン 3階



空気中の熱を利用してお湯をわかす給湯システム。夜間電力を活用して、24時間いつでも環境にやさしいお湯をお届けしています。



日本庭園LEDライトアップ

日本庭園



日本庭園のライトアップを、樹木にもやさしいLED電球に変えることで、従来に比べて約70%ものエネルギー削減を達成。また、世界的な照明デザイナー・石井幹子氏のデザイン監修のもと、四季折々で変化する光の演出もお楽しみいただけるようになりました。



Q&A

Q. AEMS(エイムス)とは、何の略ですか？ また、どこに配置されているのですか？

A. AEMS(エイムス)は、エアーコンディショニング・エネルギー・マネジメント・システムの略であり、ホテルニューオータニの環境部門を担うグループ会社「NRE/ハビネス」を中心に、独自で開発したものです。現在、ザ・メインの客室643室と一部の宴会場、レストランに導入しており、このシステムを動かすヒートポンプによってCO2排出量が大きく削減されています。

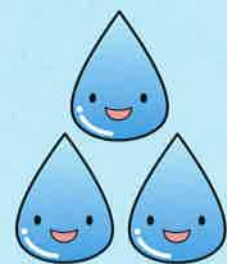
Q&A

Q. エコガラスは、どんな仕組みになっているのですか？

A. 2枚のガラスの間に空気層を閉じ込め、特殊な金属膜でコーティングすることで、夏は日射熱をカットし、冬は断熱性をアップ。すぐれた省エネルギー性能を持ち、別名Low-Eペアガラスとも呼ばれています。

井水プラント

ザ・メイン 1階



ホテル敷地内の地下水から、飲料水をつくる施設。

約9,700世帯が3日間過ごせる量の飲料水を1日で作ることができ、災害時には千代田区の協力井戸としても活躍します。



耐震性強化

ザ・メイン



地震の揺れを吸収して分散させる設計で、阪神・淡路大震災級の地震にも耐えられる建物に。

建て直すよりも遙かに無駄なく、環境にやさしいリニューアルという方法で、安全性を高めました。



コージェネレーションシステム

ガーデンコート 地下3階



電気と熱(蒸気)を供給する巨大ガスタービン3基を設置しています。災害時や高需要時に自家発電し、安全かつ効率的な電力供給を行います。発電量は最大4,500kwでホテル全体の30%に相当します。



木製受水槽

全館



殺菌効果とすぐれた耐久性を持つヒバの木を使用した、16槽の受水槽を設置。

お客さまに安心して飲んでいただける、おいしい水をつくっています。



Q&A

Q. 耐震性の強度のめやすは、何ですか？

A. 阪神淡路大震災(平成7年)における建物への大きな被害を省みて法制化された「耐震改修促進法」に基づいて強化したもので、超高層建築物の大規模な改修工事としては、日本で初めての試みでした。その際、制振ブレースという地震の揺れを吸収して分散する設計を採用しています。

屋上緑化



太陽光から建物を守り、光合成によってCO2を削減する屋上緑化は、蒸散作用で大気の温度を下げる役割も果たします。

また、屋上緑化は環境だけでなく、お客さまの「嬉しい」にも役立っているエリアがあります。

ザ・メイン 屋上



ミントガーデン

「VIEW & DINING THE Sky」では、16階屋上に広がる緑化スペースで栽培したミントを使用したオリジナル商品をご提供しています。(期間限定)



新紀尾井町ビル 屋上



ローズガーデン

約30種類、2,000株のバラが一面に咲き誇る屋上庭園かつ、結婚式場。その気品ある美しさは、排水をリサイクルした水や、生ゴミから再生された堆肥によって支えられています。



ビオトープ

日本庭園



澄んだ水にしか住めないとされるホタル。日本庭園には、そんなホタルが元気に暮らせる環境を再現したビオトープがあり、都会にいながら自然と触れ合うことのできる貴重な空間となっています。



Q&A

Q. ホテルニューオータニの屋上緑化の面積は、どのくらいあるのですか？

A. 主にローズガーデンの2,500㎡およびザ・メインの2階と16階の屋上2,800㎡からなる、5,300㎡になります。これは東京ドームのグラウンド(13,000㎡)の約40%にあたります。

排水のリサイクル

中水造水プラント

ガーデンコート 地下3階



ホテルの厨房から出る1日約1,000tの排水からゴミを取り除き、タンパク質や油分を分解して、きれいな水へとリサイクル。再生された水はホテル内で再び利用され、水道水の節約、川や海の環境保護に役立っています。



これが
水のリサイクル
の、しくみです。



大量の厨房排水を中水造水プラントへ

浄化 洗浄



中水の 再利用



厨房



ローズガーデン



トイレの洗浄水

中水造水プラントでリサイクルされた水は、屋上緑化をはじめとする植物への散水、トイレの洗浄水、洗車用の水などに再利用されています。

Q&A

Q. 中水造水プラントで再利用される排水は、厨房からのものだけですか？

A. そうです。中水造水プラントは、ホテルにある約50箇所もの厨房から出される排水をすべてリサイクルするために設置されたものです。ですから、ここで再利用されるのは厨房からの排水のみで、雨水や生活用水は一切含まれていません。

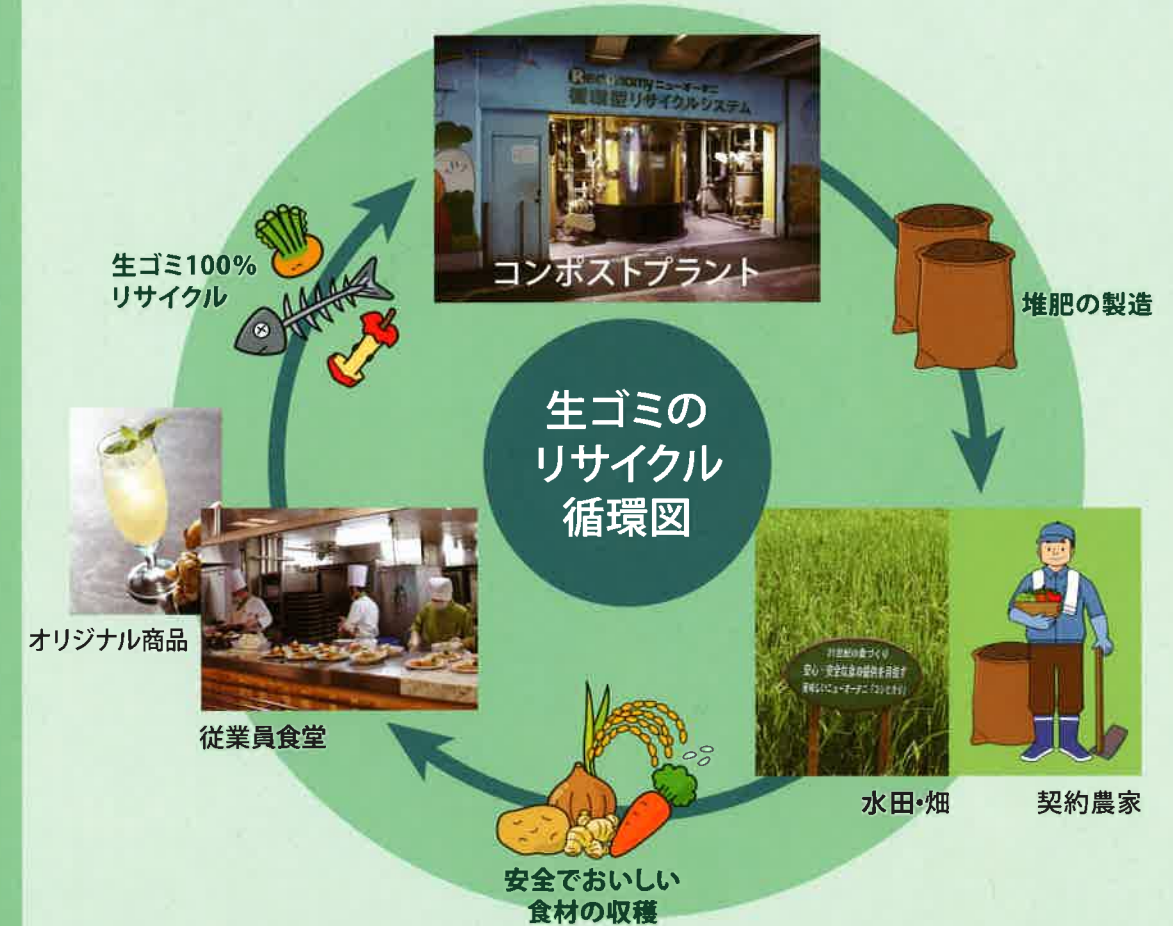
生ゴミのリサイクル

コンポストプラント

ガーデンタワー 1階



ホテルにある数多くの厨房から出る生ゴミの量は、1日約5t。それらすべてが、コンポストプラントで乾燥、発酵され、有機堆肥に。そして、工場ですらに発酵を重ねて、完熟の堆肥へとリサイクルされています。



堆肥は庭園などに使用するとともに、契約している農家にも販売され、そこで育てられた農作物の一部をまたホテルで買い取るという、リサイクルの輪ができています。

Q&A

Q. コンポストプラントによる堆肥を利用して、どんな農作物が作られているのですか？

A. 堆肥は茨城県・千葉県の契約農家に送られ、お米、じゃがいも、人参、玉ねぎ、生姜などが作られています。生姜は館内のレストランでお客さま向けのオリジナル商品に使用されているほか、「オータニコしひかり」と名付けられたお米やその他の野菜も従業員食堂で活用されています。

受け継がれ、育まれていく、
環境への思い。
「おもてなし」のこころ。

世界各地で環境問題が深刻化し、
未来への大きな課題となっている現代。

日本国内でも、それぞれの企業が、またひとり一人が
さまざまなかたちで、エコロジーに取り組み始めています。

ホテルニューオータニが

エコロジーの第一歩を踏み出したのは、1964年。

開業と同時に、環境にやさしく安全な水をつくる

ヒバの受水槽を設置したのが始まりでした。

それ以降、省エネルギーやリサイクルにも次々と取り組み、

そうした実績が、環境大臣表彰をはじめとする数々の受賞へ、

さらに、サービス業界のエコロジー活動を

推し進める結果へとつながったことは、

私たちにとって喜びであり、日々の励みとなりました。

そして今、私たちは、ホスピタリティ(サービス面)、

エコロジー(環境面)、ヘルシー(健康面)を核として、

新しい「おもてなし」のあり方を追求する

「グリーンニューオータニ」の実現に向けて、動き出しています。

そこには、開業当時のからの環境への思いが受け継がれ、

「おもてなし」のひとつの軸として大きく育まれています。

本当の豊かさをお届けできるホテルとして、

常に進化し続けるために。

これからも、ホテルニューオータニの

新たなチャレンジは続きます。

