



報道関係者各位

2015年7月15日
京都センチュリーホテル**2015年9月、京都センチュリーホテルの客室が全面リニューアル！****◆業界初・IKEUCHI ORGANIC のタオルを新設のグランコンフォートルームへ****◆関西初・小川珈琲のバードフレンドリー®オーガニックドリップコーヒーも採用**

環境に配慮しながら、心地良いこと、おいしいこと。心にも、体にも、そして環境にも優しいホテルを目指して

株式会社京都センチュリーホテル(本社:京都市下京区、社長:山下 剛史)は、京阪グループ「京都駅前新ホテルプロジェクト」の第1弾として、6月11日より客室の全面改装を開始しております(※)。改装コンセプトとして「BIO-Style」を取り入れ、9月にリニューアルオープンするグランコンフォートルームでは、タオルと客室のコーヒーにオーガニックアイテムを導入いたします。 ※改装の概要につきましては添付資料をご確認願います。

◆業界初◆今治のオーガニックタオル <IKEUCHI ORGANIC> を新設グランコンフォートルームへ導入

「このタオルに関わるすべての人、そして地球環境に優しいということ。」そんな思いから、完全オーガニックの今治タオル「IKEUCHI ORGANIC」のバスタオル、フェイスタオル、ハンドタオル、バスマットをグランコンフォートルームへ導入いたします。お客さまの素肌に直接触れるため、安全性と心地のよさを最優先にしつつ、無農薬、フェアトレードで作られた綿花を素材に、環境に優しい風力発電を使用して製造されたタオルを選びました。大切に作られ、思いのこもったぬくもりタオルをご体感いただけます。

<http://www.ikeuchi.org/>**◆関西初◆客室のコーヒー（無料）に地元京都<小川珈琲>のバードフレンドリー®オーガニックドリップコーヒーを採用**

タオルと同様、地球保全に配慮しながら、ご到着のお客様にほっと温まる、心に響くおいしいドリンクを提供することにこだわりを持ち、地元京都・小川珈琲のバードフレンドリー®オーガニックドリップコーヒーを選びました。

◆バードフレンドリー®認証とは◆

伝統的なコーヒー栽培は熱帯の森林の木陰を利用する手法が取られています。渡り鳥はその森林を休息場所とするため、コーヒー農園は渡り鳥の生息に重要な役割を果たしていると言われていました。現代の機械収穫から渡り鳥の生息する自然環境を守るために立ち上がったのが、スミソニアン渡り鳥センターによる「バードフレンドリー®認証プログラム」。伝統手法を用いて栽培されるコーヒー豆は、木陰の中でゆっくりと熟成されるため、品質の良さにも繋がっています。

※有機 JAS 認証/バードフレンドリー認証®コーヒー <http://www.oc-ogawa.co.jp/>

どちらも女性スタッフが中心となり、オーガニック素材から「心地よい、そしておいしい」を中心に選んだこだわりのサービスです。

客室改装に伴い、今後、レストランなどにおいてもサービスを見直しいたします。今後の詳細につきましては順次ご案内させていただきます。

改装コンセプト：「BIO-Style」

健康的で美しく、クオリティの高い生活の実現と、循環型社会に寄与するライフスタイルを提唱。
旅先で元気になる。心にも体にも、そして環境にも優しいホテルを作ります。



9月にオープンするグランコンフォートルーム
※イメージ

今後の改装スケジュール

第1期：平成27年6月～9月（3～6階全90室がグランコンフォートルームへ）

第2期：平成28年1月～3月（7～10階 129室 お部屋タイプは追ってご案内いたします）

■京都センチュリーホテル■

社長：山下 剛史

資本金：4000万円

住所：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 680

代表電話：075-351-0111

創業：1928年3月3日

客室数：222室

<http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/>

<このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当／松井・東田

TEL：075-371-3115(京都タワーホテルコミュニケーション推進室内) FAX：075-371-3215

Email：higashida-e@kyoto-centuryhotel.co.jp

