



2022年6月21日

京都市内初、ご家庭で不要になったステンレス製ボトルの回収をスタート

THE THOUSAND KYOTO がタイガー魔法瓶株式会社とコラボレーション

環境と人にやさしいサーキュラーエコノミーの実現へ

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)」(京都市下京区・総支配人：井上貴史)は、熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社(大阪府門真市・社長：菊池嘉聡)とコラボレーションし、ステンレス製ボトルを通して持続可能な社会の実現に寄与するため、オリジナルボトルの貸し出しを開始するほか、京都市内で初めて、ご家庭で不要になったステンレス製ボトルの受け入れ、再資源化の取り組みに回収拠点として参画します。

 **TIGER** ×  **THE THOUSAND KYOTO**



タイガー魔法瓶株式会社は、ステンレス製ボトルのメーカーとして「循環型モノづくり」が責務と考え、同社製品のみならず、広く使用済みステンレス製ボトルの受け入れ、再資源化の取り組みを、2021年に京都府亀岡市とスタートさせました。また同社はステンレス製ボトルにおいて、2020年より「NO・紛争鉱物」「NO・フッ素コート」「NO・丸投げ生産」「NO・プラスチックごみ」の「4つの約束」を掲げ、地球の未来のために、人権・健康・環境の社会課題にチャレンジしています。

▶タイガー真空断熱ボトルの「4つの約束」詳細 <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/about-us/sustainability/index.html>

京阪グループでは「京阪版 SDGs」として循環型社会の実現を目指すライフスタイルを提案する「BIOSTYLE PROJECT」を推進しており、THE THOUSAND KYOTO でもプラスチック製アメニティの設置をやめるなど、地球環境への負荷軽減を進めています。今回、タイガー魔法瓶株式会社の理念・取り組みに共感し、以下のコラボレーションを実施することとなりました。

- ご家庭で不要になったステンレス製ボトルの受け入れ、再資源化の取り組みに回収拠点として参画(京都市内初)
- 「4つの約束」のもと製造されたホテルオリジナルデザインボトルの貸し出しをスタート

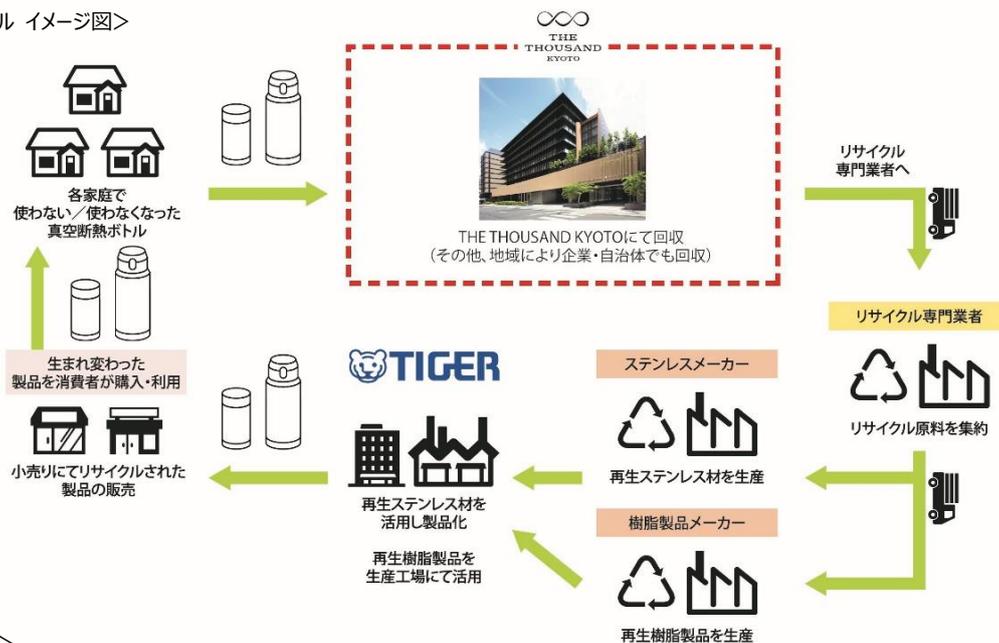
京都市内で初めて、ご家庭で不要になったステンレス製ボトルの回収をスタート

タイガー魔法瓶独自の取り組み「使用済みステンレス製ボトルの回収と再資源化」に、THE THOUSAND KYOTO が回収拠点として参画します。この取り組みにおいて、京都市内に回収拠点ができるのは当ホテルが初めてです。また、国内の宿泊施設としても初参画となります。

ご家庭で不要になったステンレス製ボトル（タイガー魔法瓶製以外も可）をホテルへお持ちいただき、スタッフへお渡しください。このサービスは、ホテル利用の方に限らず、すべての方にご利用いただけます。

当ホテルや他参画施設にて回収したステンレス製ボトルは、リサイクル専門業者へ集約され、集まったリサイクル原料から再生ステンレス材および再生樹脂製品が生産されます。この再生ステンレス材は新たな製品へと生まれ変わり再びお客さまの元へ、再生樹脂製品は同社の各生産工場にて活用するといった循環が生まれます。 ※再生ステンレス材を利用した製品はステンレス製ボトルのみとは限りません。

<再資源化モデル イメージ図>



<回収のご注意>

プラスチックやアルミのボトル、ステンレス製ボトル付属のポーチは回収できません。ふたはつけたまま、ボトルはよく洗って水気を切ってお持ちください。

マイボトルを持って出かけよう！宿泊者へオリジナルボトルの貸し出し

6月21日(火)より、脱プラスチックの新たな取り組みとして、ホテルオリジナルデザインのタイガー魔法瓶ステンレス製ボトル（容量 500ml）を、ご滞在中のお客さまに無料で貸し出すサービスをスタートいたします。貸し出しボトルには、水か白湯をスタッフが入れてお渡します。

オリジナルデザインボトルは、「NO・紛争鉱物」「NO・フッ素コート」「NO・丸投げ生産」「NO・プラスチックごみ」の“4つの約束”のもと製造されています。タイガー魔法瓶独自の加工技術により軽量化を実現し、約 190g の軽さでお持ち運びに最適です。また、ステンレス真空二重構造により、高い保温・保冷力を実現。温かい飲み物は温かいまま、冷たい飲み物は冷たいまま、飲みごろの温度を長時間キープします。ご滞在中の観光時や、サイクリングや朝のジョギングなど様々なシーンでご利用ください。

また、ホテル 2F のカフェ&バー「TEA AND BAR」に貸し出しボトルをお持ちいただくと、テイクアウトコーヒー・紅茶（ホットまたはアイス）を 500 円（税込、最大提供容量 360ml）でボトルに入れてご提供いたします。通常テイクアウトドリンクを提供していない「TEA AND BAR」こだわりのコーヒー・紅茶を、移動先でもお楽しみいただけるのはこのボトルだけです。



■カフェ&バー「TEA AND BAR」

【営業時間】 10:00～21:00(ドリンクL.O. 20:30)

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar>



(参考) そのほか当社の主な SDGs の取り組み

■ 都市養蜂プロジェクト

当社では、京都のホテルでは初めてとなる屋上での都市養蜂を行っています。ミツバチは生態系の循環の中でポリネーター（花粉媒介）としての重要な役割を担っています。都市域の植物の受粉を行うことで、自力で受粉できない植物が育ち、実をつけ、野鳥がその種を運び、周辺の緑が増え、その植物の受粉にミツバチが再び貢献するという循環が生まれます。京都駅前という都市部で養蜂を始めることで、緑化促進だけではなく、採れたはちみつの商品展開、自社ホテルレストランでの提供などにより、地産地消による地域活性化を目指します。



■ 京都のホテルとして初めて経済産業省「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」に選定

2020 年 3 月に経済産業大臣表彰を受けました。「働き方改革」を中心に据え、特に「障がい者雇用」において障がいがある方とない方が共に働くことで互いの自立性や創発性の向上が成果として評価されました。



当社の SDGs の取り組みについて詳しくはこちらをご覧ください。 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/sdgs/>

SDGs を実現するライフスタイルを提案する
京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ピオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

なお、「都市養蜂プロジェクト」「新・ダイバーシティ経営企業 100 選」選定は BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

BIOSTYLE PROJECT

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番
アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分
開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日(火)
階数：地下 1F～地上 9F (客室:3F～9F / 222 室)
HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当 / ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp