

報道関係各位

2026 年 9 月 24 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること

「JR西日本ホテルズ 秋のSDGs Month」

“もったいない”を美味しく食べる「Sustainable Curry ～地域食材を添えて」12ホテルで展開

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府京都市下京区、代表取締役社長 坪根 英慈）は、展開するホテルにおいて、今年も「グローバル・ゴールズ・デー(GLOBAL GOALS DAY)」である 9 月 25 日（金）から「食品ロス削減月間」である 10 月 31 日（土）までの期間を「JR 西日本ホテルズ 秋の SDGs Month」（以下、秋の SDGs Month）と称して、“食”にまつわるサステイナブルな取り組みを推進します。



JR 西日本ホテルズでは、「街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること」をスローガンに、日々全ての人と環境にやさしいホテルづくりに努めております。秋の SDGs Month 期間中は、「“もったいない”を美味しく食べる」をテーマに、地産地消や食品ロスに配慮したサステイナブルなメニューで「秋の味覚」をお楽しみいただけます。

“もったいない”を美味しく食べる「Sustainable Curry ～地域食材を添えて」

当ホテルグループの「Sustainable Curry」（以下、サステイナブルカレー）は、まだ食べられるのに廃棄されてしまう“もったいない食材”を活用することで、食品ロス削減の推進に繋がたいと考え、ホテルグランヴィア京都総料理長の柏木健一を中心に、グループホテルの総料理長で考案し、2023 年に「サステイナブルスープカレー」の開発から始まりました。

カレー開発の様子



今年の特徴として、カレーのベースには、ホテルグランヴィア京都で日々発生する抽出後のコーヒー粉を粉砕・乾燥させたコーヒーグラウンズとしてアップサイクルし、カカオハスク（チョコレート製造時に取り除かれるカカオ豆の外皮）と、約 20 種のスパイスをブレンドしているほか、ベジブロス（野菜の皮などを煮出した出汁）を使用しています。コーヒーとカカオが織り成す上品な甘味と深いコク、芳醇な香りに、野菜のうまみが重なり合うことで、スパイシーでありながらやさしい口当たりが生まれ、一日の元気を引き出すサステイナブルなカレーに仕上がりました。

本カレーは、JR 西日本ホテルズの 12 ホテル（※1）にて、地域の野菜などホテルごとに異なるトッピングを添えて、朝食ビュッフェやランチなどで、9 月 25 日（金）より順次提供いたします。（※2）

（※1）ホテルヴィスキオ富山を除く

（※2）本来廃棄する食材を原料としているため生産量に限りがあります。期間中も状況により提供できない場合もございますが、サステイナブルな取り組みにご理解・ご協力をお願いいたします。

このほか、従業員の取り組みとして、食品ロス削減の呼びかけや、サステナブルな取り組みの情報発信など、日々、SDGsの意識を高める活動を行っています。JR西日本ホテルズでは、今後もこうした取り組みを通じて持続可能な開発目標の達成に努めてまいります。

この秋は、ぜひ当ホテルズへお越しいただき、秋の味覚とともにホテルそれぞれの地域食材トッピングが楽しめるサステナブルカレーをお召し上がりください。

《各ホテルのこの秋おすすめの地産地消メニュー》

提供期間：2026年9月25日（金）～10月31日（土）

[ホテルグランヴィア京都]

<朝食>

- ・京都産食材が随所に光る和朝食「京の朝ごはん」（和食「浮橋」）

<ランチ>

- ・京都で育まれた季節の食材を使用した「選べる京ランチセット」（カフェレストラン「ル・タン」）
- ・京都産丹波栗の「絞りたて和栗モンブラン」（カフェレストラン「ル・タン」）
- ・大黒占地（大黒しめじ）や万願寺唐辛子等の京都産食材の御膳・会席（和食「浮橋」）

<ディナー>

- ・古都京都×フランス古典料理の組合せが楽しめるディナーコース（ビュー&ダイニング「コトシエール」）
- ・京料理の繊細な技法と鉄板焼の醍醐味を融合させた京鉄板（鉄板焼「五山望」）



選べる京ランチセット

[ホテルグランヴィア大阪]

<朝食>

- ・大阪の「名品」と地元野菜を味わう朝食ビュッフェ（フレンチレストラン「フルーヴ」）
メニュー一例：「大源味噌」を塗した黒毛和牛のローストビーフ、「上野焚黒糖」と「グリコ アーモンド効果®」を使用した黒糖アーモンドプリン、大阪産野菜のフレンチデリ（秋ナスのマリネ/赤玉ねぎとレーズンのマリネ/サツマイモと柿のアールグレイ風味※）
※入荷状況により内容が変更となる場合がございます。



大阪産野菜のフレンチデリ

[ホテルグランヴィア和歌山]

<朝食>

- ・紀州路の味覚を伝える朝食ビュッフェ（バイキングレストラン「ダイニングミユウ」）
メニュー一例：和歌山県産 釜揚げしらす、郷土料理の茶粥、金山寺味噌、紀州南高梅、100%有田みかんジュース

<ランチ・ディナー>

- ・豊かな自然に育まれた和歌山が誇るブランド牛「熊野牛」ステーキ（ホテルズカフェ「パスワード」）
- ・和歌山産の伊勢海老や足赤海老、和歌山ブランドの熊野牛などを使用した紀州会席（日本料理「毯」）



紀州路グルメ（朝食ビュッフェ）

[ホテルグランヴィア岡山]

<ティー>

- ・セミドライピオーネのバターサンドを添えた「岡山県産葡萄パフェ」（ロビーラウンジ「ルミエール」）



岡山県産葡萄パフェ

[ホテルグランヴィア広島]

<朝食>

- ・広島食材を味わう朝食ビュッフェ（「グランヴィアラウンジ」）
メニュー一例：広島県産 生しらす、青じそひじき、広島菜漬け、あおしばのり、四八米、苺ジャム、マーマレード、瀬戸内レモンジャム添えプリン、北広島農場牛乳



広島県産 苺ジャムとマーマレード

[ホテルグランヴィア広島サウスゲート]

＜朝食・ランチ＞

- ・瀬戸内を味わうビュッフェ (Café & Buffet 「UmiShima Dining」)
メニュー一例：広島サーモン、広島県産ケール、もち豚のベーコン、四八米、牡蠣醤油海苔、レモン胡椒、砂谷ヨーグルト、レモンジャム

広島サーモン × 広島レモンの
サヴァイヨンソース**[ホテルヴィスキオ京都]**

＜朝食＞

- ・京都の食材、調味料、香りを大切に仕上げた朝食ビュッフェ (レストラン「ヴィスキオガーデン」)
メニュー一例：京都水尾の柚子胡椒と白味噌を合わせたベシャメルソースと京都の老舗「半兵衛麴」のなま麴と里芋を合わせた「なま麴 西京味噌グラタン」



なま麴 西京味噌グラタン

[ホテルヴィスキオ大阪]

＜朝食＞

- ・「大阪&イタリアン」をテーマにした朝食ビュッフェ (イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」)
メニュー一例：大阪府産のさつまいも「夢シルク」を使用したポタージュスープ

「夢シルク」を使用した
ポタージュスープ**[ホテルヴィスキオ尼崎]**

＜朝食＞

- ・兵庫県産食材を味わうビュッフェ (カフェ&レストラン「ウエストリバー」)
メニュー一例：兵庫県産玉ねぎを使用した「オニオンスープ」

兵庫県産玉ねぎの「オニオンスープ」
※背景は生成 AI で作成したものです**[ホテルヴィスキオ富山]**

＜朝食＞

- ・富山を感じる朝食ビュッフェ (朝食会場「ヴィスキオガーデン」)
メニュー一例：富山名物 握り寿司、小ばいの煮物、白エビのタルトフランベ、富山県産のお米を使用した冷やし甘酒



冷やし甘酒

[THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection]

＜ランチ・ディナー＞

- ・贅沢に黒毛和牛を使用し、大阪の老舗「大源味噌」の赤味噌でコクをプラスした「黒毛和牛とオニオンのボロネーゼ 大阪大源味噌の香り」 (THE LOBBY LOUNGE、THE-MOMENT GRILL&DINING、In Room Dining)

黒毛和牛とオニオンのボロネーゼ
大阪大源味噌の香り**[奈良ホテル] 2026 年 9 月 2 日 (水) 西館リニューアルオープン**

＜ランチ・ディナー＞

- ・奈良県産食材を使用したバリエーション豊かな素材を伝統的フレンチの技法で織りなす唯一無二の鉄板焼コース (鉄板焼「花菊」)



鉄板焼コース

【梅小路ホテル京都】

<朝食>

- ・京都の食材を取り入れた「無限朝食」ビュッフェ（レストラン）
メニュー例：京都・美山の自然でのびのび育った平飼いたまご「美山卵」と
京丹後産ミルククイーンと「松野醤油」でつくるたまごかけご飯



たまごかけご飯

※写真は全てイメージです。

※一部メニューは9月25日（金）～10月31日（土）の期間以外も提供しています。

詳細は各ホテルの公式ホームページをご覧ください。

◆グローバル・ゴールズ・デーについて

2015年9月25日に国連本部で実施された総会にてSDGsが採択されたことを受け、毎年9月25日を「GLOBAL GOALS DAY」と称し、この日を含む約1週間は、持続可能な開発目標（SDGs）の推進と達成に向けて意識を高め行動を喚起するイベントが世界中で実施されています。

また、1945年10月16日に国連食糧農業機関（FAO）が創設されたことを記念し、世界の食糧問題を考える日として毎年10月16日が「世界食料デー」と定められました。

さらに、2019年10月1日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」第9条において10月が「食品ロス削減月間」、10月30日が「食品ロス削減の日」と定められています。

【JR西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル（4,407室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域とともにお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域とともに、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域とともに、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs目標の11番、12番、17番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

TEL：06-7655-1620 FAX：06-7655-1700

担当者 ブランド戦略部 E-mail：e_ataka@granvia-kyoto.co.jp

営業戦略部 E-mail：n_yano@granvia-kyoto.co.jp

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

〒600-8216 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口

TEL: 075-344-8888 FAX: 075-344-4400 <https://www.hotels.westjr.co.jp/>