



## ニュースリリース

FOR IMMEDIATE RELEASE  
2015年8月6日

メディアコンタクト: Naomi Amakawa  
天川直美 (808) 739-8786  
Asia Public Relations Manager  
[namakawa@kahalaresort.com](mailto:namakawa@kahalaresort.com)

### ザ・カハラ・ホテル&リゾート 2015年グリーンビジネス州知事賞を受賞

## The Kahala Hotel & Resort Receives 2015 Governor's Green Business Award

ホノルル、ハワイ-ザ・カハラ・ホテル&リゾートは、その環境保全に対する努力を評し、ハワイ州知事より2015年グリーンビジネスアワードを授与されました。伝統あるこのリゾートでは50年以上、日々のオペレーションに様々な環境保全のプログラムを組み込み、業界のリーダーとしてハワイ州に貢献してきました。

ホテルは積極的にオーナー、ベンダー、取引先と協力し、日々の業務を通じ、自然資源の保護、廃棄物や汚染の最小化、従業員、顧客、地域に環境問題の注意喚起を行い、たくさんの環境保全の実績を積み上げてきました。

「私たちはこの表彰をハワイ州より受けたことを心から光栄に思います。何故なら、カハラは未来に向けて環境保全を前進させるため、全ての努力を行う責任があると深く信じているからです。」とザ・カハラ・ホテル&リゾート総支配人、カーマイン・イオマツツオは言います。「そのために打ち込んでいる従業員一同に感謝をしています。そしてこれからも廃棄物の減少、リサイクルによるエネルギーの効率化、水資源の保護など、私たちを取り巻く地域に役立つ環境保全努力により、二酸化炭素の削減を推進し続けていきます。」

ザ・カハラ・ホテル&リゾートの環境保全に対する取り組みは下記の内容を含んでいます。

#### **廃棄物の減少とリサイクリング:**

- 従業員に対するリサイクルの推奨。
- 提案箱、地域の清掃活動、部署を越えての健康推進プログラムなどに対する従業員の貢献。
- グリーンリサイクリングコンテナ (堆肥を作るための植物専用の廃棄用のコンテナ)。
- 使用済みの食用油を天然のディーゼル燃料へ加工。
- 食品廃棄物のリサイクル(養豚所で餌として使用)。
- ミミズなどの虫をつかった堆肥の生成。
- レストランや従業員食堂で利用される新鮮なハーブや野菜菜園の造園。
- 草のリサイクリング。
- 食品、飲料の廃棄物から、カン、ビン、ガラス、書類やダンボールなどの紙製品、木材、金属をリサイクリング。毎月約9.5トンものゴミ廃棄物をリサイクリングしている。

- 全てのオフィスにリサイクル用ゴミ箱を配置。
- ハウスキーピングのカートにカンや、新聞を分別するバッグを設置。
- 客室のゴミから出されるビン類を、“アロハユナイテッドウェイ”を代表するチャリティ団体へ寄付。
- どうもろこしを素材とする分解可能なプラスチック製のテイクアウトボックスを採用。
- ホテルで不要となったマットレス、美術工芸品、家具、食器類などは地元の慈善団体に寄付するか従業員に対し販売。
- レストランでは布製のナプキン、繰り返し利用可能な容器、コースター、食器など廃棄が最小限になる製品を使用。
- 客室では繰り返し利用が可能はガラスのカップ、グラスを提供。
- 仕入先と協力し、製品の梱包を最小限化、ダンボール梱包の推奨、リサイクル、再利用、製造先による引取り可能な梱包方法を利用を推進。

#### **リサイクル製品の購入/製品の再利用:**

- トイレtpペーパー、ティッシュペーパー、ペーパータオル、オフィス利用の用紙などはリサイクル製品を利用。
- 改装や増築に際して、リサイクル原料を含む建築材を利用。
- コピーやプリンターにリサイクルトナーを使用。
- リサイクル品を利用、購買する社内規定を導入。

#### **消費エネルギーの削減:**

- 施設内において空調及び照明をエネルギー管理システムにて操作。
- プログラム可能は空調デジタル温度調整器を導入し、窓の開放時自動的に空調が停止するよう設定。
- 空調の代用もしくは効率化するシーリングファンを全客室に導入済み。
- 全客室に遮光カーテンを導入、および75ワットの白熱電球をコンパクトな蛍光灯に取り替えることにより、年約180,000キロワットの電力消費の削減を実施。
- 冷却システムによって発生する熱を温水プールにて再利用。
- 主な設備に可変周波数ドライブを設置。
- 断熱性ガラスを使用した窓を全ての客室に採用。
- エネルギー効率優良機器とされる洗濯機、乾燥機を導入。乾燥機には湿気センサーを装備。
- 館内で洗濯などに利用するお湯を効率よく作るため、省エネ効率の高いヒーターを利用。
- 省エネ効果の高いモーターを装備したエレベーターを利用。
- 照明には省エネ蛍光灯、センサー付ライトを付加し、食器洗浄機にはタイマー付ヒーターを取り付け。
- メンテナンスの予防措置基準を客室、厨房、ランドリーエリアに導入。
- ゲストの安全と健康の為、化学消毒薬のレベルを押えるUVシステムを導入し、副産物である塩素を除去。

#### **水資源の保護:**

- 冷却システムに井戸水を使用。2基の冷却塔を使用しないことにより年間約380,000KWHを節電。
  - 各冷却塔において年間320,000ポンドの二酸化炭素を削減。
  - 一冷却塔において1分間8.6ガロンの蒸発は、許容量の70%で稼動して年間4,520,610ガロンの水を節約している。
- 全ての客室において、シャワー、トイレ、シンクに節水対応装置が完備され、水の利用量を約40-50%減少。
- 館内の庭園では耐干ばつ植物を植え、散水タイマーが導入されている。
- 洗濯器の回転数を減らす節水タイマーをランドリーの利用。

### 汚染の防止:

- ビーチや海の生物が住むラグーンエリアでの化学物質使用禁止。
- 化学薬品を使わず、トラップやバリアを利用した生物的防除による害虫駆除を選択するなど、総合的な庭園管理。
- 安全性と環境に良いことからホウ酸製品を使用。
- リサイクル可能なトナーをプリンター、コピーに使用。
- リサイクル可能な蛍光灯、乾電池を使用。
- 環境に優しい洗剤を使用。
- 従業員の通勤に対し公共交通機関利用やカーシェアなどを奨励し、交通による環境への負担を軽減。
- 通勤に徒歩や自転車を利用する従業員に対してロッカーやシャワールームを提供。
- ホテルの外装や客室の内装に、環境に優しいペンキを使用。

### 食品の管理:

- 館内で提供されているハンバーガーパティは100%草食で育ち、抗生物質やホルモン剤などが加えられていない牛を育てているペイントッドヒルズ社より仕入。
- 館内で提供されている鶏肉は、放し飼いの環境の中、餌には動物性副産物、抗生物質、成長促進剤などが使われていない鶏を育てているシェルトンファーム社より仕入。
- 館内で提供している多くの野菜は環境に優しい害虫駆除製品を使っているナロ農場から仕入。
- サラダ用の葉野菜、かぶ、ビーツなどはオーガニック認定されている地元のマオ農場より仕入。
- 施設内には、料飲部スタッフによって「ハーブ菜園」が作られ、様々なハーブを育てている。肥料にはホテル内でスタッフによって作られた堆肥を利用

### ザ・カハラについて

ザ・カハラ・ホテル&リゾートは、ゲストルーム338室を有し、海岸沿いのリゾートホテルとして、きめ細やかなサービスともてなしに定評があります。ワイキキから数分という好立地にありながら、ネイバーアイランドにいるような安らぎと静けさを実感できます。ザ・カハラは1964年の開業当初から結婚式やパーティなどにご利用いただき、ハワイの社交場として愛されてきました。産業界の著名人、有名人の中には今でもザ・カハラをハワイの我が家と呼ぶ方が多数いらっしゃいます。ザ・カハラは、米国旅行雑誌『トラベル・プラス・レジャー』でハワイのホテルトップ3、「2014年ワールド・ベスト・アワード」では世界のベストホテル100に選ばれています。

詳細につきましては、ザ・カハラ・ホテル&リゾート 1-(808) 739-8888 までお電話いただくか、ホテルのウェブサイト <http://jp.kahalaresort.com> をご覧ください。

twitter: @kahalaresort      Facebook: ザ・カハラ・ホテル&リゾート

Web site: <http://jp.kahalaresort.com>