



SUPERHOTEL *Premier* 富山・城址公園前
提携店ガイドブック



食と泊

地元グルメとコラボレーション

食事券や地元飲食店の割引券などを提供

「食と泊」は、厳選した地元グルメと宿泊をコラボレーションさせたプロジェクトです。宿泊にグルメ食事券や地元飲食店の割引券をセットにしたお得なプランで、気軽に地元のお店に足を運び、その土地ならではの味に親しんでもらうことが目的です。利用方法は予約時に「提携飲食店お食事券付」を選択し、該当する飲食店から好きな店舗を選ぶだけ。

地域密着で全国展開するスーパーホテルならではの取り組みで、お客様と地元の飲食店の架け橋となり、地域貢献につなげています。

スーパーホテルPremier富山・城址公園前の「食と泊」

「グルメの街 富山」で夕食を楽しみたいけれどどこがいいかお悩みの方必見！

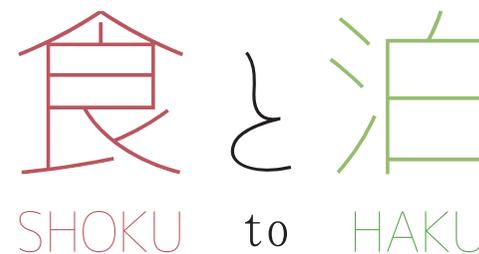
当館が提携する飲食店で使えるお食事券付きプランを販売中。

様々なジャンルからお好みのお店をお選びください！

※大変人気な飲食店様ばかりですので、事前のご予約をお勧めいたします。

※※飲食店の都合により臨時休業、営業時間変更の場合もございます

地元活性化プロジェクト





会乃風 総曲輪本店 [海鮮・郷土料理]

住所	〒930-0083 富山県富山市総曲輪2-4-14
営業時間	[月～金・土]17:00～23:00(L.O. 22:30)
定休日	日曜日
電話番号	076-423-1646
その他	喫煙可

おすすめPOINT

四季折々の地魚や郷土料理とともに、気軽に一杯
職人の丁寧な手仕事が効いた料理と心地よい雰囲気、早い時間から常連が集まる。
地物食材と地酒で富山を味わえます。



会乃風 総曲輪本店 [海鮮・郷土料理]



うみ かみやま かみ
越中膳所 海の神山の神 [海鮮・郷土料理]

MAPIはこちら



住所	〒930-0083 富山県富山市総曲輪2-1-9 2F
営業時間	●月～金 【ランチ】11:30～14:00 【ディナー】17:30～23:00 ●土日祝 【ディナー】17:30～23:00
定休日	不定休
電話番号	076-481-6397

おすすめPOINT

地物を中心に旬の食材にこだわり、相性の良い調理法で本格的な会席料理が味わえます。

浜直送のお造りなど、海の幸・山の幸を日替りで20品以上ご用意しています。



うみ かみやま かみ
越中膳所 海の神山の神 [海鮮・郷土料理]





焼肉ハウス大將軍 桜木町店 [焼肉]

住 所	富山県富山市桜木町11-12 中央パークビル1F
営業時間	月～木 18:00～24:00(L.O. 23:00) 金・土・祝前日 18:00～27:00(L.O. 26:30)
定休日	日曜日・祝日 (祝日が金土祝日になる場合は営業いたします)
電話番号	076-442-2929
予 算	
その他	

おすすめPOINT

昭和 62 年に富山駅前創業した大將軍は、創業時から腕を振るう肉職人が仕入れた特選和牛を武器に進化と深化を重ね続ける焼肉の名門。肉・サイドメニュー・サービス全てに妥協なく日々最高のご褒美タイムを提供しています。



焼肉ハウス大將軍 桜木町店 [焼肉]





SHOGUN BURGER [ハンバーガー]

住 所	富山市総曲輪3-3-21
営業時間	11:00~21:00(L.O.20:30)
定 休 日	年末年始
電話番号	076-461-3929

おすすめPOINT

SHOGUN BURGER は、富山県で1987年に創業した「焼肉ハウス大將軍」の姉妹店として、2015年にオープンしました。職人が目利きをした和牛のパティを思う存分楽しんでいただきたいという想いと、日本人が作る和牛ハンバーガーとして世界進出を夢に掲げたブランドです。



SHOGUN BURGER [ハンバーガー]



写楽 [寿司]

MAPIはこちら



住 所	〒930-0084 富山県富山市大手町5-13
営業時間	月～土曜 夜営業 17:00～21:00(L.O.) ※現在ランチタイムの営業はしていません。 ランチ営業は団体予約のみお引き受けいたします。どうぞご了承ください。
定休日	日曜日・祝日
電話番号	076-491-0700

おすすめPOINT

「写楽」で提供される魚は種類も豊富で新鮮そのもの。

なぜなら魚津、生地（いくじ：黒部市）、四方（よかた：富山市）、岩瀬（富山市）などの様々な漁港から仕入れているから。



写楽 [寿司]





元祖浅草からあげ からにし [からあげ]

住 所	富山県富山市総曲輪2丁目7-20 藤ビル1階
営業時間	[月～金]12:00～19:00 [土・日・祝日]16:00～19:00
定 休 日	なし(年末年始を除く)
電話番号	076-464-4106
そ の 他	駐車場なし

おすすめPOINT

からあげ専門店 元祖浅草からにし 富山総曲輪店 大口発注 OK! 国産鶏×秘伝ダレで旨味凝縮! 外はカリッ、中は肉汁じゅわっ。冷めても美味しいからお土産にもおすすめ!



元祖浅草からあげ からにし [からあげ]





将軍ホルモン あまよっと横丁店 [ホルモン]

住 所 〒930-0083
富山県富山市総曲輪3丁目2-15

営業時間 17:00～24:00(L.O. 23:00)

定 休 日 水曜日

電話番号 076-422-6623

そ の 他 喫煙可

おすすめPOINT

炭火焼肉 & ホルモン専門店！品質に自信あり！ホルモン9種盛りは必食の1品です！焼肉ハウス大将軍の姉妹店だからこそ出来る新鮮なホルモンを筆頭に焼肉を楽しみながら多数の焼酎や大人気「吉田レモンサワー」、そしてめのブラックラーメンと様々な用途に対応した「焼肉居酒屋 将軍ホルモン」



将軍ホルモン あまよっと横丁店 [ホルモン]



トトン KITCHEN [富山カフェ]

MAPIはこちら



住 所 富山市問屋町1-9-7 トトン2F

営業時間
月～金 morning 8:00～10:30(L.O.)
lunch 11:00～14:30(L.O.)
cafe 15:00～18:00
(food L.O. 17:00 drink L.O. 17:30)
土日祝 morning 8:00～10:30(L.O.)
lunch 11:00～14:30(L.O.)
cafe 15:00～17:00(L.O.)

定休日 なし

電話番号 076-471-0565

おすすめPOINT

富山の食文化の伝承と新たな価値の創造をテーマにしたカフェ食堂。

健康的かつ地元食材を使用した朝定食や、老舗焼肉店大將軍がプロデュースする本格和牛ハンバーグが楽しめます。

店舗から車で約10分。



トトン KITCHEN [富山カフェ]



dadada_ [イタリアン]

MAPIはこちら



住所	〒930-0286 富山県中新川郡舟橋村東芦原102-1
営業時間	平日 LUNCH 11:00~15:00 CAFE 15:00~16:30(L.O. 16:00) DINNER 18:00~21:30 (L.O. 料理20:30 ドリンク21:00) 土日祝 LUNCH 11:00~16:00 (L.O. 15:00) DINNER 18:00~21:30 (L.O. 料理20:30 ドリンク21:00)
定休日	火曜日
電話番号	076-463-4129

おすすめPOINT

山で焚き火を囲むようにピザ窯を見つめ、古い本に囲まれながら美味しい料理を頬張る新しいイタリアンレストラン。

富山の雄大な土地と豊かな自然の中から作り出されるレストランで、共に野生の息吹を感じながら、美味しい食事とゆったりと流れる時間が楽しめます。店舗から立山方面に向かって車で約 20 分。



dadada_ [イタリアン]





寿司劇場 とつととやれや [寿司居酒屋]

住 所 富山県富山市内幸町8番3 1F

営業時間 木～火/祝前日 18:00～25:00
(各L.O. 握り 23:00 フード 24:00 ドリンク 24:30)
日・祝 14:00-23:00
(各L.O. 握り22:00 フード22:00 ドリンク 22:30)

定 休 日 水曜日

電話番号 076-407-5188

おすすめPOINT

マスターは創業 50 年を超える市内の老舗郷土料理の店「十々八(ととや)」の3代目、北小路昌大さん。

古くからの町寿司文化に寄り添い、新しいスタイルの寿司居酒屋が体験できる! ? 本来の「寿司」としての本質を追求し、文化を絶やさず後世に残していく【焼鳥 とり藤】串物はもちろん、アラカルトメニューにもこだわり、おつまみから一品料理までメニューは豊富。



寿司劇場とっととやれや [寿司居酒屋]





焼鳥 とり藤 富山店 [焼鳥]

住 所 富山県富山市内幸町8番3 2F

営業時間
月～木曜 18:00～23:00
(FOOD 22:00 DRINK 22:30 L.O.)
金曜 18:00～24:00
(FOOD 23:00 DRINK 23:30 L.O.)
土曜 17:00～24:00
(FOOD 23:00 DRINK 23:30 L.O.)
祝日 17:00～23:00
(FOOD 22:00 DRINK 22:30 L.O.)

定休日 日曜日

電話番号 076-407-5178

おすすめPOINT

新鮮な地鶏と美酒を楽しむ至極の空間、大阪・福島で大人気の焼鳥店「とり藤」。鶏肉はすべて国産を厳選し、炭火で丁寧に焼き上げます。一粒一粒が大きく、焼き師が大阪本店で修行を行ったスタッフが、水分量に着目して柔らかくジューシーな焼鳥が食べれます。



焼鳥 とり藤 富山店 [焼鳥]





冷したぬき天国 [そば]

住 所 富山県富山市内幸町8番3 2F

営業時間 月～金 11:30～14:30(14:00 L.O.)

定休日 土・日・祝

電話番号 076-407-5178

おすすめPOINT

岐阜のソウルフードとして県民に愛されている冷たい「たぬき蕎麦」。メニューは「たぬき蕎麦」と「さば寿司」の一見シンプルな2品ですが、甘辛く深みのある出汁とたっぷりの薬味、冷たく締めたお蕎麦のハーモニーが、日本人なら誰しもクセになる魔性の一品です。スピード重視で提供しますので、ランチタイムにぴったりのブランドです。



冷したぬき天国 [そば]





BUTAMAJIN [韓国料理]

住 所	富山県富山市総曲輪2丁目7-20 藤ビル1階
営業時間	月・火・木・金 18:00～24:00 (フードL.O. 23:00 ドリンクL.O. 23:30) 土・日・祝日 17:00～24:00 (フードL.O. 23:00 ドリンクL.O. 23:30)
定休日	水曜日
電話番号	076-464-4106

おすすめPOINT

熟成肉の肉厚「サムギョプサル」こちらは必食の一品！富山県産と鹿児島県産の豚肉を使用し、大將軍を運営する肉屋だからこそできる製法で豚肉を熟成させ旨味を引き出せる。本場韓国の食べ方を富山で楽しむのも魅力。タッカンマリ、ユッケやチヂミ、純豆腐チゲなど豊富なメニューも魅力



BUTAMAJIN [韓国料理]





焼肉ハウス 大將軍 富山駅前店 [焼肉]

住 所	富山県富山市桜町2丁目4-13
営業時間	平日・祝日 17:00～23:00(L.O. 22:00) 金・土・祝前日 17:00～24:00(L.O. 23:00)
定 休 日	なし
電話番号	076-433-2983
そ の 他	駐車場なし

おすすめPOINT

昭和 62 年に富山駅前で創業した大將軍は、創業時から腕を振るう肉職人が仕入れた特選和牛を武器に進化と深化を重ね続ける焼肉の名門。肉・サイドメニュー・サービス全てに妥協なく日々最高のご褒美タイムを提供しています。



焼肉ハウス 大將軍 富山駅前店 [焼肉]





富山空港 まいどは屋／まいどは屋ゲート店 [お土産]

住 所	富山県富山市秋ヶ島30 富山空港内
営業時間	6:20～19:00
定休日	なし
電話番号	076-495-3150

おすすめPOINT

富山の特産・名産品が勢ぞろい。まず寿しはもちろん、富山ならではの銘菓、海産物、地酒など、富山の味を多彩に取り揃え、県内各地の特産品、名産品が盛り沢山！「えっここに売っていたの？」という商品もあるはず・・・。



富山空港 まいどは屋／まいどは屋ゲート店 [お土産]





富山空港 喫茶「Wing」 [喫茶]

住 所 富山県富山市秋ヶ島30 富山空港内

営業時間 6:20～19:00

定 休 日 なし

電話番号 076-495-3150

おすすめPOINT

飛行機を見ながら、楽しい空の旅を語りながらゆっくりとくつろげます。

富山を代表とする「富山湾の宝石」白えびが入った白えびかき揚げバーガーが人気！



富山空港 喫茶 「Wing」 [喫茶]





ワイン食堂 ル・グルトン [ビストロ]

住 所	富山市総曲輪2丁目6-4
営業時間	18:00~24:00
定 休 日	日曜日(月曜日が祝日の場合は営業)
電話番号	076-461-3931

おすすめPOINT

地元の新鮮な魚介や山の幸をふんだんに使用した《本格ビストロ料理》が堪能できるお店です。ワイン愛好家のオーナーが厳選した自然派ワインやヴィンテージワインとともに、料理をお楽しみいただけます。カジュアルながらも温かみのある雰囲気の中で、心地よいひとときを過ごせます。



ワイン食堂 ル・グルトン [ビストロ]





GUENON [イノベータータイプ]

住 所 富山市山岸344-1

営業時間 17:00~24:00

定 休 日 日曜日

電話番号 050-3551-4492

おすすめPOINT

「味覚を刺激する食の冒険がここにはあります」そう謳われるように、和をベースにフレンチの技法で仕上げる創作料理は予測不可能で、その上、ソムリエでもあるオーナーが自ら選んだペアリングが食の愉しさをぐっと広げてくれます。すべてが新しく、どのジャンルにも属さないそんな不思議な魅力のお店です。北陸ミシュラン一つ星を取得したお店で要予約、コースのみになります。



GUENON [イノベーティブ]





韓国酒場ミヨンドン [韓国料理]

住所	〒930-0083 富山県富山市総曲輪1丁目1-14
営業時間	月～土、祝日、祝前日 18:00～翌2:00 (料理L.O. 翌1:00 ドリンクL.O. 翌1:30)
定休日	日曜日
電話番号	076-403-6969

おすすめPOINT

駅近の好立地にある「韓国酒場」は、本場さながらの味と雰囲気を楽しめるお店です！

サムギョブサルやヤンニョムチキンなどの定番メニューはもちろん、韓国ならではのソトクソトクも絶品！

ジューシーな味わいと絶妙な辛さでお酒が進みます。

明るくおしゃれな店内は、女子会や会社帰りの飲み会、さらには二次会にもぴったりです。



韓国酒場ミヨンドン [韓国料理]





chill out ソフトクリーム畑 [カフェ]

住 所	〒930-0084 富山県富山市大手町5-1 富山新聞社 1F
営業時間	月・水・木・金 12:00~18:00 土・日 11:00~18:00
定 休 日	火曜日
電話番号	076-461-4747

おすすめPOINT

地元富山県高岡市の牧場から直送した生乳100%の低温殺菌、ノンホモのこだわりミルクソフトクリームが食べれる唯一無二のソフトクリームです。県内産の美味しい米粉をつかった米粉クレープ、シェイクに県内で焙煎した新鮮な豆を CHILLOUT& ソフトクリーム畑専用の CHILLOUT ブレンドなど、地元の食材や厳選されたものを使用したスイーツ専門店です。



chill out ソフトクリーム畑 [カフェ]





セブンイレブン富山城址公園前店 [コンビニ]

住 所 〒930-0083
富山県富山市総曲輪2丁目1-1

営業時間 24h

定休日 なし

電話番号 076-425-2588

おすすめPOINT

ホテルから一番近いコンビニです。
徒歩 2分。



※飲食店の都合により臨時休業、営業時間変更の場合もございます。

WELLNESS

ぐっすりにこだわるホテル

お客様が「ぐっすり」眠ることができ、翌朝には「すっきり」と元気に1日をスタートできるように…。スーパーホテルはあらゆる角度から快眠を追求した取り組みを行っています。

GUSSURI
NEMURETE
NAMBO!

COMMUNICATION

対話はずむホテル

アンケートやSNSでお客様の声を集めたり、ファンミーティングを開催することで、サービスの質を向上させたい…。スーパーホテルはお客様とのコミュニケーションを何よりも大切にしています。

Natural, Organic, Smart

唯一無二の サステナホテルへ

気候変動や地方の過疎化、そして人生100年時代のウェルネス。地球規模の課題に向き合い、持続可能な社会に貢献するため私たちが掲げるのは、「サステナホテル」というビジョンです。地球に優しいだけでなく、人や地域も元気にすることを目指したサステナホテルとしての多彩な取り組みを、ここにご紹介します。

ECO
FIRST

2001年から環境活動をスタートし、2015年にはSDGsへの取り組みを表明したスーパーホテル。これまでも、これからも、地球と社会にやさしいホテルを目指します。

地球と社会にやさしいホテル

SUSTAINABILITY

HOSPITALITY

属人化しがちな「おもてなしスキル」を科学的に分析し、誰もが最高のサービスを提供できるように…。スーパーホテルは常にホスピタリティの向上を追求し続けています。

おもてなしを極めるホテル

HOSPITALITY



WELLNESS

ぐっすり

にこだわるホテル

ぐっすり眠ること、それは心身の健やかさに直結しています。
スーパーホテルでは誰もが快適睡眠を体験できるよう、

大阪府立大学の名誉教授・清水教永医学博士と共同で

「ぐっすり」を科学的に探究しています。

ベッド、温泉、音、香り…、

五感で触れるものすべては快眠のために。

翌朝の「すっきり」をぜひご体感ください。

GUSSURI
NEMURETE
NAMBO!

「ぐっすり研究所」から始まった快眠へのこだわり

スーパーホテルでは2004年より大阪府立大学名誉教授の清水教永医学博士と共同で「ぐっすり研究所」を設立。睡眠を科学的に解き明かし、本物の快適睡眠を誰もが体験できるよう研究を重ねてきました。「ぐっすり」へのこだわりは20年以上前から始まっているのです。



COMMUNICATION

対話

がはずむホテル

スーパーホテルは、お客様のことを知りたいと思っています。
ス 「なぜスーパーホテルを選んでいただけたのか」

「どのような点を喜んでいただけているのか」

私たちの提供するサービスが一方方向にとどまることなく、
お客様の声を受けてさらにブラッシュアップしていけるように。

双方向のコミュニケーションを大切にしながら
よりよい未来につなげていきます。



優れた経営の証、日本経営品質賞(大規模部門)を受賞

日本経営品質賞は、企業の経営モデルが評価された証。顧客視点から経営全体を運営し、自己革新を通じて新しい価値を創出し続ける「卓越した経営の仕組み」を有する企業のみが表彰されます。スーパーホテルは2009年、2015年において受賞しています。



HOSPITALITY

おもてなし

を極めるホテル

開業以来、私たちが大切にしてきたのは、
顧客満足を超えた感動をお客様に提供すること。

「Natural, Organic, Smart」のコンセプトをふまえて

一歩前に歩み寄った接客で

心のこもったおもてなしを実現。

人にしかできないサービスの質の向上を目指して、

スーパーホテルはこれからも努力を続けていきます。

10年連続 宿泊客満足度No.1

2023年に引き続き、J.D.パワー“ホテル宿泊客満足度10年連続No.1<エコノミーホテル部門>”。
JCSI(日本版顧客満足度指数)「ビジネスホテル業種Standardクラス」調査全指標での第1位。
2024年も、スーパーホテルは、おもてなし分野における堂々のダブル受賞を果たしました。



J.D. パワー2014-2024年ホテル宿泊客満足度調査。*
調査実施年ベース(2020年は調査実施なし)。最多客室面積が15㎡未満のホテルブランドが対象(2014-2023年は正規料金の最多価格帯9,000円未満かつ最多客室面積が15㎡未満のホテルブランドが対象)。2024年調査は直近1年間に宿泊した6,007名からの回答による。japanjdpower.com/awards



SUSTAINABILITY

地球と社会

にやさしいホテル

ま だ世の中の関心が薄かった2001年から
環境活動を展開し、持続可能な暮らしの実現に

取り組んできたスーパーホテル。

2015年に国連が採択したSDGsにもいち早く賛同を表明し、
環境だけでなく人権やパートナーシップも目指すところとなりました。

地球に優しく、地域に優しく、社会に優しく。

今後は自然災害や過疎に悩む地域の問題にも目を向けて
ホテルができる最大限の貢献を
心がけていきます。

ホテル業界唯一のエコ・ファースト企業として

エコ・ファーストとは、企業が国に対し環境保全に関する取り組みを約束する制度。その活動が先進的で独自の、かつ業界をリードする場合のみ認定されます。環境省では原則として「1業種に1社ずつ」を掲げており、スーパーホテルはホテル業界唯一のエコ・ファースト企業です。

**ECO 1
FIRST**
環境大臣認定
エコ・ファースト企業



SUPERHOTEL

SDGsの歩み

水俣市が独自に制定した旅館・ホテル向けの環境ISO取得をきっかけに環境への取り組みを重要課題に掲げるようにトイレットペーパーやコピー紙を再生紙に切り替えたり、IT化によるペーパーレスを実施。



2001

- 2001年 ● ISO14001 認証取得開始
- 2002年 ● 客室エアコンを個別方式に変更するなど、環境負荷の低減を経営重要課題に掲げて取り組みスタート。
- 2003年 ● 客室のゴミの分別や、節水型シャワーヘッドの全店導入などゴミ、電力、水の資源対策の実施。
- 2008年 ● 連泊時の清掃不要のお申し出、マイ箸や歯ブラシのご持参などお客様と協働した環境活動「エコひいき活動」をスタート。

2011

エコ・ファースト企業に認定

環境省創設の「エコ・ファースト制度」においてホテル業界初の「エコ・ファースト企業」に認定。



- 2009年 ● Lohasシリーズ1号店であるスーパーホテルLohas JR奈良駅がオープン。
- 2010年 ● 「ECO泊」によるカーボン・オフセットを開始。環境省の「カーボン・オフセットモデル事業」に選定。
- 2012年 ● ECO泊におけるカーボン・オフセット割合を50%に。
● 朝食にオーガニック野菜サラダやオリジナルドレッシングを提供開始。

- 2013年 ● 三重県伊賀市に巨大太陽光パネルを設置し、再生可能エネルギー事業を開始。
- 2014年 ● ECO泊におけるカーボン・オフセット割合を100%に。
● アライバルカードのペーパーレス化を進めるエコチェックインの開始。

2015

SDGsへの取り組みを表明

- 2015年 ● FSC 認証を受けた間伐材を使用した客室備品の導入開始。
- 2016年 ● 第6回カーボン・オフセット大賞 環境大臣賞を受賞。
● 滋賀県甲賀市で2つ目のメガソーラーが稼働。
● えるぼし企業に認定。
● ㈱スーパーホテルクリーンを設立し海外人材採用を本格化。
- 2017年 ● バイオ生ゴミ処理機による資源循環サイクルを開始。
(スーパーホテルPremier武蔵小杉駅前)
● 第12回 日本パートナーシップ大賞グランプリを受賞。
- 2018年 ● 宮崎県諸塚村産のFSC認証木材を使用したリニューアルを実施。(スーパーホテル宮崎天然温泉)
● ブランドイメージの刷新。新しいホテルコンセプトとして「Natural, Organic, Smart」を展開。
- 2019年 ● 木材の地産地消で地域の森を活性化する店舗づくりを開始。
● 地域グルメと宿泊をコラボレーションさせた「食と泊」プロジェクト展開。

2020

- 2020年 ● 新型コロナ発生にあたり、大阪で第一号の宿泊療養施設に。(スーパーホテル大阪天然温泉)
● 医学博士指導のもとで館内や従業員の防疫対策を徹底。
● 可能な範囲でのリモートワークの推進。
- 2021年 ● コロナ禍で各店舗それぞれが独自のSDGs活動を推進。
● アテンダントが地域の魅力を発信する「ご当地結びスタ」スタート。

2024

- 2022年 ● 宮崎県諸塚村と包括連携協定を提携。
- 2023年 ● リファラル採用、グローバル採用の強化。
● オーガニックな原材料のみを使用した無添加のパン「BIOロール」の導入。
● ファンミーティングの初開催。
● バイオマス歯ブラシの導入。
● エコひいき清掃の推進を強化。
- 2024年 ● 再エネ電力の積極的導入。
● CO₂実質ゼロ泊のスタート。
● 多様性に合わせた制服を導入。



サステナブルな取り組み

宿泊するだけで環境貢献できる「CO₂実質ゼロ泊」

お客様が滞在中に使用する「電気・ガス・水」で発生する
約6kgのCO₂をお客様に代わって

※**カーボン・オフセット**します!!

CO₂実質ゼロの宿泊は、2010年から取り組みはじめ累計2000万泊以上・12万t/CO₂以降のカーボン・オフセットを実施してきました。

※カーボン・オフセットとは、日常生活や経済活動で排出された二酸化炭素などの温室効果ガスについて、削減努力をしてもどうしても削減できない分を植林・森林保護・自然エネルギー事業などで埋め合わせすること。



CO₂実質ゼロの理由



宿泊時の「電力」

**再生可能
エネルギー**

の活用でCO₂ゼロ!

宿泊時の「水道・ガス」

**100%
カーボン・オフセット**

で排出されるCO₂を相殺!

**ECO
FIRST**

私たちはホテル業界
唯一の環境大臣認定
エコ・ファースト企業です

「エコひいき」エコ活動をもっと身近にしませんか?

連泊時の**清掃不要**で

ミネラルウォーターをプレゼント!

客室清掃・ベッドリネンの洗濯に使う水は、1回あたり約21ℓ以上。

「翌日の清掃不要」とお申し出いただいた連泊のお客様にオリジナルミネラルウォーターをプレゼントしています。

約**21ℓの節水**になります!



洗濯
14ℓ



清掃
7ℓ

歯ブラシ返却でお菓子をプレゼント!

宿泊時に歯ブラシをご持参いただき、客室内の歯ブラシをフロントに返却いただいたお客様へ、地域のお菓子等と交換させていただく活動を行っております。

フロントに返却



お菓子をプレゼント!



SUPERHOTEL *Premier*