

報道機関各位  
ニュースリリース

2022年6月28日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
No. 22-03

**ステイケーションしながら、SDGs をテーマにした自由研究対策もお任せ  
夏休み親子向け宿泊プランを発売します  
第一ホテル東京、ホテル阪神大阪、千里阪急ホテルにて6月28日(火)より予約開始**

株式会社阪急阪神ホテルズ（本社：大阪市北区 代表取締役社長：山中 やまなか なおよし 直義）は、6月28日（火）より、東京と大阪の直営3ホテルにて、ステイケーションを楽しみながら、SDGs への関心を高めるきっかけ作りを目的とした親子向け宿泊プランの販売を開始します。

本プランは、小学生とその親御様を対象に、自由研究用のヒントを持ち帰っていただくという企画で、パンフレットのクイズに答えながら、当社のSDGs 目標の達成に向けた活動を実際に“見て、味わって” SDGs に対する理解を深めていただきます。また、クイズ回答者には修了証をお渡しします。



＜概要＞ ベジブロススープを取り入れた朝食 取り扱いを変更したアメニティーの紹介

第一ホテル東京 客室

販売開始 2022年6月28日（火）

利用期間 2022年7月21日（木）～8月31日（水）※3日前までに要予約

対象 第一ホテル東京、ホテル阪神大阪、千里阪急ホテル

内容 1泊2食付きの宿泊プラン（パンフレット付き）

➤ ディナー バイキングレストラン

（サステナブルフードと言われる「大豆ミート」を使用した料理を提供しています）

➤ 朝食 ベジブロス※スープを取り入れた洋食

※野菜の皮や芯などでとった出汁。味に深みが生まれ野菜を無駄なく活用できます。

料金一例 第一ホテル東京（東京都港区） スーペリアツイン 35,950円～

（2名1室） ホテル阪神大阪（大阪市福島区） ハリウッドツイン 18,234円～

千里阪急ホテル（大阪府豊中市） 西館スーペリアツイン 19,800円～

パンフレットで紹介するSDGs 関連の学びと当社の取組例

『なぜプラスチックごみを減らすのか』…宿泊での使い捨てアメニティーの取り扱いを変更

『水の大切さについて考えよう』…連泊の方のシーツやタオル再使用による水資源の保全

『大豆ミートを知っていますか？』…バイキングレストラン全店舗で大豆ミート料理を提供

※ シェフおすすめの“フードロスレシピ”紹介

残り野菜で作るジャムなどをご家庭で実際に作り、自由研究の資料に取り入れられます。

ご予約方法など詳しくはこちらをご覧ください [https://www.hankyu-hotel.com/group/stayplan/sdgs\\_stayplan](https://www.hankyu-hotel.com/group/stayplan/sdgs_stayplan)

■当社が取り組むSDGs についてはこちら <https://www.hankyu-hotel.com/sustainability>

【リリース同時配付先】大阪商工記者会、青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、国土交通記者会ほか

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。※対象ホテルではいずれも宿泊税を、ホテル阪神大阪では入湯税を別途頂戴します。※画像は全てイメージです。客室の画像は一例であり、実際と異なることがあります。

**この件についてのお問い合わせは**

阪急阪神ホテルズ 広報担当：田中・伊豆丸 たなか いずまる

TEL：06-6377-5743 FAX：06-6486-3322

e-mail：pr@hankyu-hanshin-hotels.com