

GOOD NATURE HOTEL KYOTO

京都市下京区にあるライフスタイル型ホテル。

2019年開業の複合商業施設「GOOD NATURE STATION」の中核施設で、運営は京阪グループの株式会社ビオスタイル。客室数は141室で、環境負荷に配慮したアメニティやオーガニック食品などサステナブルなサービスを提供している。

【会社概要】

※2025年3月時点

会社名 | 株式会社ビオスタイル

本社所在地 | 京都市下京区河原町通四条下ル富永町338番地 京阪四条河原町ビル5階

事業内容 | 京都・四条河原町複合型商業施設運営企画等

従業員数 | 170名(2024.7.1現在)



『脱炭素経営を実践している事例紹介』

『世界初のWELL認証及びLEED認証の同時取得*』

*ホテル版評価基準によるWELL認証及びLEED認証の同時取得は「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」が世界で初めて
株式会社ビオスタイルは、2017年6月に設立され、「GOOD NATURE STATION」の運営のほか、食品・化粧品等の商品開発、製造販売を行っています。「楽しみながら、健康的で良いものを自分らしく取り入れるライフスタイル」を提案するべく、京阪グループ全体で「BIOSTYLE」を提唱し、「BIOSTYLE」＝「京阪版SDGs」と位置付けています。「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」は、「BIOSTYLE」のコンセプトを体現した宿泊施設であり、建築段階から環境性能に配慮しています。2020年8月に、環境や健康に配慮した建物が認定される「WELL Building Standard™(v1)（以下WELL認証）」のゴールドランク、環境に配慮したグリーンビルディングを評価するプログラム「Leadership in Energy & Environmental Design（以下LEED認証）」のシルバーランクをそれぞれ取得しました。2022年4月に施行された「プラスチック資源循環促進法」に伴い、アメニティを持参いただくか、希望者には有料販売にしているほか、客室のミネラルウォーターをアルミ缶に変えるなど、環境に負荷の低い選択をしています。2023年度からは、非化石証書の購入により、全館で使用する全ての電力を実質再生可能エネルギー由来電力100%に転換しています。

循環型農業で食品ロス削減。メニューの工夫から生ごみ堆肥化、米づくりまで

ホテル宿泊者が利用するレストランでは、廃棄物ができるべく出ないように工夫したメニューを開発・提供しています。ただ、それでも廃棄せざるを得ない生ごみは発生します。その生ごみを捨てるのではなく、施設の中に設置したコンポストで堆肥にしています。つくった堆肥は、滋賀県の減農薬・化学肥料不使用の農家で米作りに利用いただいています。そうしてできた米を仕入れて、当施設のマーケットで販売したり、ホテルの食事で提供したりしています。また、弊社の社員教育の一環として、農作業の繁忙期に田植えや草刈りなどを手伝い、一緒に米づくりをしています。この取組は、食品ロス削減と循環型農業への挑戦という、弊社の象徴的な取組の一つです。



宿泊中に楽しみながら脱炭素を考えるきっかけを。“脱炭素紋帳”

お客様と脱炭素貢献を楽しむイベント「脱炭素紋帳/ Decarbo collection」を開催しています。GOOD NATURE STATIONにはCO₂排出量削減に貢献する商品やサービスがたくさんあります。ご宿泊のお客様に、楽しみながら脱炭素を考えるきっかけを提供したいと考え、その一部の商品の削減率をEarth hacks(株)が提供するサービス「デカボスコア」を使って可視化しました。例えば全客室に置いている「NEMOHAMO」のシャンプーは一般的な商品と比較し56%もCO₂排出量が少なく、環境にやさしいことがわかります。単に算出するだけでなく、「脱炭素紋帳」という御朱印帳を模した台紙にスタンプを集めることで、幅広いお客様に楽しく脱炭素に関心を持って頂いています。

