

ウェスティン都ホテル京都  
「食の循環」を実現するプロジェクト推進  
食品廃棄物由来の堆肥で栽培した特別苺のスイーツを3月限定販売

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1）は、2025年3月1日（土）から3月31日（月）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にて、ホテルから廃棄された生ごみを、ドライコンポストによって材料にした堆肥で栽培した苺を使用したスイーツを販売します。

総合地球環境学研究所 大山教授の有機物循環プロジェクトに協力し、ホテルから排出された生ごみを土に戻し、その土から新たな農作物を栽培、その農作物から新たな商品を生み出すという一連のサイクルを昨年に引き続き展開しています。小さな取組みながらも、循環型社会への一歩になればという思いを込めたSDGs活動のひとつです。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部  
〒605-0052 京都市東山区粟田口華頂町1（三条けあげ）  
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

## ■実施概要

当ホテルは、2023年8月より総合地球環境学研究所 大山修一教授の研究プロジェクトの一環として、革新的な「ドライコンポスト」の取組みに協力しています。ドライコンポストは、従来の堆肥作りで課題となっていた水分管理の問題を解決する画期的な手法で、水を一切使用せず、微生物と良質な厨芥のみを活用した環境にやさしい堆肥作りを実現しています。

使用するのは、当ホテルのオールデイダイニング「洛空」から週に2度回収される、約30キロの食品廃棄物で、プロジェクトチームが厳密な管理のもと堆肥化を進めています。土壌と米ぬか、鶏糞を混ぜ合わせることで活性化した微生物の働きにより、投入された生ごみは速やかに分解され、栄養価の高い堆肥へと生まれ変わります。本プロジェクトでは、以前から地元食材の活用に関心に取り組んでいる、当ホテル総料理長の吉田が地元の農業生産者とのパイプ役を担い、精華町の清水農園との連携が実現しました。この堆肥を利用して栽培された苺は、2025年2月から収穫が始まりました。収穫されたさちのかの糖度の高さと果実の硬度を生かして、ホテルパティシエが苺のシャルロットを考案。3月中限定でティーラウンジ「メイフェア」にて販売します。

当ホテルでは、このドライコンポストの取組みを一步として、食品廃棄物の削減や資源の有効活用など、今後も身近なところからSDGsを意識した活動を進めていきたいと考えています。

**苺のシャルロット**

柔らかなスポンジ生地の上に、バニラと苺の二層のムースを重ね、その間には苺ジャムを挟みました。トップには食べやすくカットした果肉を盛り付け、2種類のチョコレートプレートでムースを囲んで仕上げています。

【販売期間】2025年3月1日（土）～3月31日（月）

【販売店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】11:00～18:00

【料 金】1,000円（イートイン）

※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料や販売期間を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。



**総合地球環境学研究所/ 京都大学大学院アジア・アフリカ地域  
研究研究科 教授 大山修一**

総合地球環境学研究所で「都市と農村の有機物循環」プロジェクトを主導する環境学の専門家。アフリカのサヘル地域における砂漠化と環境修復の研究で知られ、西アフリカのニジェールで20年以上にわたりフィールドワークを実施。有機物循環を活用した持続可能な農業システムの構築に取り組み、第11回ワールド面白いアワードを受賞。日本では革新的な「ドライコンポスト」技術を通じて食品廃棄物の循環利用を推進し、地域社会と連携した実践的な環境保全活動を展開。資源の有効活用と持続可能な社会システムの構築に貢献している。



**清水農園**

京都府相楽郡精華町に位置する清水農園は、野菜ソムリエプロの資格を持つ清水弘明氏が丹精込めて運営する、こだわりのいちご農園。清水氏は野菜ソムリエコミュニティ京都の会員でもあり、その専門知識と情熱をもって豊かな香りと高い糖度が特徴の「さちのか」という品種のいちごなど、その他様々な野菜作りを行っている。近年、水耕栽培が増える中、清水農園では土づくりにこだわりをもち、土で育てることによって、甘味と酸味のバランスが絶妙な、風味豊かないちごの栽培が実現している。また、農薬使用を最小限に抑え、代わりに燻蒸による病気対策を取り入れるなど、安全性にも配慮されている。

**■ご予約・お問い合わせ先**

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係  
営業時間 10:00 ~ 19:00  
TEL : 075-771-7158

**【ウェスティン都ホテル京都】**

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyo/>

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

以 上