

## 会社概要

2026年4月1日現在

商号	(邦名) 株式会社東京ドームホテル (英文名) TOKYO DOME HOTEL CORPORATION
設立年月日	1999年2月1日
決算日	3月末日
発行する株式総数	30,800 株
発行済株式総数	2,000 株
資本金	払込資本金 1億円
所在地	〒112-8562 東京都文京区後楽1丁目3番61号
電話	03-5805-2111 <代表>
FAX	03-5805-2200 <代表>
出資者	株式会社 東京ドーム (発行済株式総数に対する割合100%)
代表者	代表取締役社長 執行役員 棟方 史幸
事業目的	<ul style="list-style-type: none"><li>・内外旅客の宿泊、貸席および宴会</li><li>・料飲施設の経営および食品の製造および販売</li><li>・煙草、酒類、雑貨、新聞、雑誌、医療品および書籍の販売</li><li>・不動産の売買および賃貸借</li><li>・スポーツ施設およびライブハウス、娯楽施設の経営</li><li>・旅行代理店の経営</li><li>・各種チケットの販売</li><li>・ホテルおよび料飲施設の経営受託および技術指導</li><li>・両替業務</li><li>・有価証券の保有および管理</li><li>・その他前各号に付帯または関連する一切の事業</li></ul>
従業員数	495名(男性269名・女性226名) ※2026年4月1日現在

## TOKYO DOME HOTEL

### SUSTAINABILITY REPORT

2025



## TANOSHISABLE

“楽しさ”から生まれる  
持続可能なアクション

3つの重点課題と笑顔を象徴するロゴを掲げ、  
“楽しさ”を起点に喜びが連鎖する  
持続可能な未来の創造を実現させます。

## 持続可能な観光に資するために

東京ドームホテルは2000年に開業いたしました。

東京ドームに隣接し、都心最大級のエンターテインメントエリアである東京ドームシティ内に位置することから、開業当初より「楽しさ度ランキングNo.1ホテル」をビジョンとし、お客様の“楽しさ”だけではなく働く従業員もそれぞれの“楽しさ”を日々感じながら生き生きとしたサービスを提供してまいりました。

近年サステナビリティの観点においては、喫緊の課題である気候変動への取り組みが大きく加速した一方で、人権問題がより顕在化するなど、企業活動においても経済価値に加えて環境価値や社会価値がより重要視されるようになりました。

このような環境下で「持続可能な観光」の一翼を担うホテル業を生業としている私どもは、「将来世代のニーズを損なわずに現役世代のニーズを満たす商品開発」が求められ、社会の課題解決を常に意識しながら中長期的に遂行していく必要があります。

東京ドームホテルでは重点課題を定め、一人ひとりが自分事として意識できる“人起点”にて一歩一歩進めてまいります。

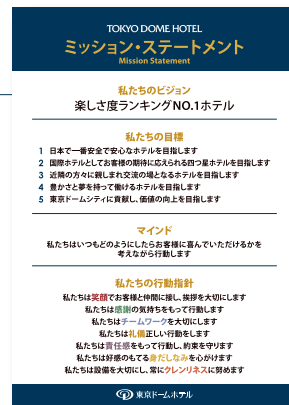


代表取締役社長  
棟方 史幸

## お客様に届けたい価値 「楽しさ度ランキングNo.1ホテル」

東京ドームホテルが目指すのは  
“楽しさ度ランキングNo.1ホテル”。

それは「今までにない新しいホテル文化を創造し、東京ドームホテルにいらっしゃるすべてのお客様の“楽しさ”を共に実現させたい」という夢が根底にあります。お客様の数だけ“楽しさ”の表現方法があり、その可能性は無限です。

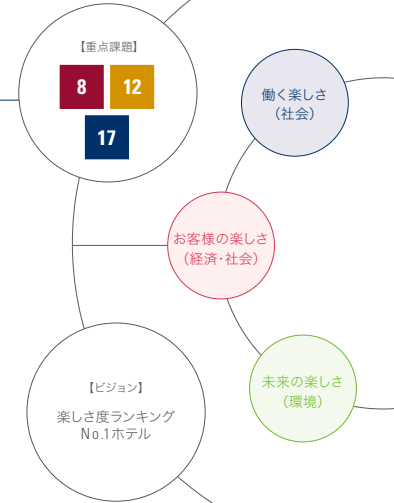


## 重点課題と3つの楽しさ

東京ドームホテルでは、事業と関わりの深いゴールを「重点課題」として設定。更にわたしたちのビジョンである“楽しさ度ランキングNo.1ホテル”に繋がる全てのステークホルダーの“楽しさ”の実現を目指して、取り組んでまいります。

### 重点課題

チェーンマッピングにより各ゴールとホテルとの関わりを認識し、より関係の深い3つのゴールを重点課題として設定いたしました。「人」に重点を置きながら課題の解決に取り組んでまいります。



8.4 8.5 8.9

働きやすく、やりがいをもって働ける環境づくりを行うと共に、経済成長と環境保護の両立を目指し、持続可能な観光業の推進に貢献いたします。



12.3 12.4 12.5 12.6

食品ロス削減への取り組みをはじめとする3Rの意識醸成、そしてゴミの分別を見直し、徹底することにより、廃棄物の削減に貢献いたします。



17.17

文京区のランドマークとしてすべてのステークホルダーとのパートナーシップのもと目標達成を目指してまいります。





## 働きがいも経済成長も

働きがいの追求とワークライフバランスが両立する職場づくり。そして、環境保護と経済成長が調和する持続可能な観光業の推進。私たちはこの二つの視点を大切に、人にも地球にも優しい運営を目指します。

## 第4回SDGs AWARD

日々の業務をSDGsと結び付け、全社一丸となって持続可能な社会を目指す「SDGs AWARD」。第4回目を迎えた2025年度は、身近な気づきを形にした小さな改善から大きな変革まで、その確かな貢献をたたえ、6つの賞が贈られました。



## 若手社員向け表彰制度「新米大作戦」

入社1～2年目社員の日頃の頑張りを身近な先輩社員が評価する制度である「新米大作戦」が2025年度も開催されました。先輩社員から投稿されたエピソードの数は、1年間でなんと84件にのぼり厳正な審査の結果、今年度は8名の若手社員が表彰されました。



## 社内コンクール開催

東京ドームホテルでは、次世代を担うスタッフの育成と、さらなるサービス品質の向上を目指し、毎年社内コンクールを開催しております。

### ○料理コンクール

2025年度は「世界中のゲストを笑顔にする一皿」をテーマに、若手スタッフが多様性の時代に応える独創的なメニューを考案。名誉総料理長らによる厳正な審査に加え、全スタッフを対象とした写真事前審査も実施されました。部署の垣根を越えて新しい「美食の形」を追求する、ホテル一丸となった熱気あふれる機会となりました。



### ○サービスコンクール

入社2年目の若手社員が、数ヶ月にわたるトレーニングの成果を披露。接客技術の習得はもちろん、互いに学び合い、チームワークを強化することで、持続可能な「最高のおもてなし」の土台を築いてまいります。



## 東京ドームシティ 接客ロールプレイングコンテスト

東京ドームシティ接客満足度 No.1 施設を決める「接客ロールプレイングコンテスト」が開催され、東京ドームホテルからは宿泊部門とレストラン部門の社員がエントリー。総勢122名が参加した予選大会を見事勝ち抜き、成績上位22名のファイナリストとして2名揃って決勝大会に進出いたしました。



## 技能グランプリに出場

全国の熟練技能士が日本一を競う「第33回技能グランプリ」に、当ホテルの技術教育を担う社員が東京都選手団の一人として出場いたしました。1級レストランサービス技能士・ソムリエとしての高度な専門知識に加え、デクパージュやフランベ等、至高の技術を披露いたしました。

## 第12回全国B.M.C.若手コンペティション「最優秀賞」受賞 第13回全国B.M.C.若手コンペティション 東京最終予選「最優秀賞」「東京B.M.C.会長賞」受賞

第12回全国大会において、入社3年目社員が「最優秀賞」および「プライダル産業新聞賞」をダブル受賞したことに続き、第13回東京予選でも新入社員2名が「最優秀賞」と「東京B.M.C.会長賞」に輝く快挙を成し遂げました。6分の持ち時間で、若手らしいとびきりの笑顔と情熱溢れるプレゼンテーションを披露し会場を圧倒。次世代を担う社員たちの挑戦が、未来のおもてなしに繋がる高い評価をいただく機会となりました。



## サンクスパーティ開催

社員同士のコミュニケーション活性化および働き甲斐の向上を目的に、社員とその家族を対象としたサンクスパーティを開催いたしました。ホテルメイドの美味しい料理に舌鼓を打ちながら、緑日コーナーやじゃんけん大会など様々な催し物を共に楽しみ、交流を図りました。



## 工場やワイナリーの見学視察実施

お客様へ提供する飲食材の知識取得と生産活動への理解を深め、適正な取り扱い方法を学ぶことを目的に、各分野の専門施設や工場への見学視察を実施しております。2025年度は、ワインや水産物の生産現場に加え、「アサヒビール」の工場や、館内の彩りを支えるファブリックメーカー「イヨベ工芸社」を訪問。原材料の選定から加工工程までを直接学び、製品への深い知見を養いました。

## 研修・セミナーの実施

持続可能な組織運営に向け、マネジメント層を対象とした管理職研修を実施。多様な価値観を尊重し、スタッフが最大限に能力を発揮できる職場環境づくりについて学びを深めております。また、外部講師を招いたセミナーやワークショップも開催。専門家から循環型ビジネスの知見を学ぶなど、社外とのパートナーシップを通じて新たな価値を創造する「共創」の姿勢を養っております。



## 12 つくる責任、つかう責任

事業活動で発生する環境負荷の低減に向けた取り組みに力を入れております。特に、食品ロス削減をはじめとする3Rの意識醸成に着目し、食品・燃えるゴミ・燃えないゴミの廃棄量を計測し、そのデータを活用して廃棄量削減計画の策定を目指しているほか、館内で使用するアイテムはできる限り環境対応型素材を使用したものを選定しております。

### 食材の有効活用

調理工程で発生する食材の端材や規格外の果物などを、無駄なく使い切るメニュー開発に力を注いでおります。マグロの切り落としを自家製ツナやつみれへ、ネギの頭を香り高いネギ油へ、また肉の端材をポロネーズソースに活用するなど、プロの技術で新たな一皿へと昇華させております。



### 「お子様たべきりチャレンジ」

ブッフレストラン「リラッサ」では、夏休み期間にお子様を対象とした完食応援企画を実施いたしました。楽しみながら「残さず食べる」体験を提供することで、子どもたちの環境意識を育み、店舗全体の食品ロス削減へと繋げております。



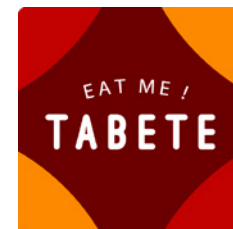
### 未来へつなぐサステナブルケーキ

開業25周年記念ケーキ「Fleurir(フルリール)」では、美味しさと環境配慮の両立を実現。ベースには他のケーキを製造する工程で生まれるスポンジ生地を無駄なく活用し、マーマレードはオレンジの皮を破棄せずに使用いたしました。



### フードロス削減アプリ「TABETE」導入

ロビーラウンジ「ガーデンテラス」では、フードシェアリングサービス「TABETE」を導入いたしました。「TABETE」は、安全に食べられる品質でありながら、店頭で売り切ることが難しいケーキなどをアプリを通じてお客様に「レスキュー」していただく仕組みです。このサービスの活用により、心を込めてお作りしたケーキを廃棄することなくお客様にお届けし、持続可能な食の消費と提供を実現してまいります。



## 廃棄物計量システム

ホテル館内で廃棄されるゴミの量を把握し、削減に向けた方針を策定するために2022年度より廃棄物軽量システムを導入。アルバイトスタッフや協力会社のスタッフも多い環境下で、従業員の誰もが抵抗なく計測と登録ができる仕組みを構築しております。



## プラスチック使用量の削減

客室アメニティや館内レストランで使用・提供する使い捨てプラスチック製品等は、環境負荷の少ない製品を選定しております。

## 協力会社との連携による資源の再利用

館内で発生した生ごみは、協力会社のプラントにてメタン発酵によるバイオガス化が行われ、電気・都市ガスとして再利用されております。また、オフィス古紙についても、トイレトーパー等紙製品へとリサイクルされております。協力会社との連携により、廃棄物を資源に変えることで環境負荷の低減に努めております。

## TOKYO CORK PROJECT

コルクは樹木を伐採せず樹皮を剥いて生産され、断熱性や吸音性など様々な機能特性を持つ優れた天然素材ですが、海外の限られた地域でしか生育することができません。そのため、国内で捨てられる使用済みコルク栓を回収、再生加工し、活用する事業に取り組む「TOKYO CORK PROJECT」に賛同。2025年度は48kgのコルク栓を回収いたしました。



## カードキーのアップサイクル

役割を終えたホテルの客室カードキーを再利用し、オリジナル「ラゲージタグ」へとアップサイクルいたしました。

制作したタグはお正月宿泊プランをご利用のお客様へノベルティとして進呈。本来廃棄されるプラスチック資材に新たな価値を与え、お客様と共に楽しみながら資源循環の大切さを共有する、ホテルならではのサステナブルな体験を提供いたしました。



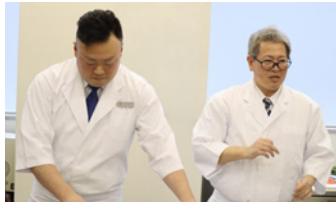
## 旧ユニフォームのリサイクルで脱炭素を推進

ユニフォームのリニューアルに伴い、旧ユニフォーム約1.86トンを単純廃棄せず、グループ会社と協力して代替燃料へリサイクル。約2.5～3.5トンのCO2削減に寄与いたしました。

## 電力グリーン化

三井不動産グループにおける脱炭素社会の実現に向けたグループ行動計画「2030年度までに全国の保有物件共用部・自社利用部の電力をグリーン化」の方針に沿って、2025年4月から非化石証書の活用により「実質再生可能エネルギー100%」での運営を実現しております。グループ一体となって実効性の高いエネルギー導入を継続し、持続可能な街づくりに貢献してまいります。

文京区のランドマークとして、すべてのステークホルダーとのパートナーシップのもと目標達成を目指しております。ホテルを利用されるお客様はもちろんのこと、文京区民や近隣の学校に通う学生のみならず、更にはホテル従業員の家族などにも向けて、共に目標達成を実現すべくさまざまな機会の醸成に努めております。



### ハピベジ食育講座での講演

文京区が区民の野菜摂取量向上を目的に開催する「ハピベジ食育講座」にて、当ホテルの和食料理長が講師を担当。「和食と刃物」をテーマに、ホテルの和食料理人の目線で、野菜をはじめ、料理のおいしさを引き出すコツを伝授いたしました。



### くらしのサス活

三井不動産レジデンシャル株式会社による、日々の暮らしを豊かに、楽しみながら、持続的に脱炭素活動が行える「くらしのサス活」。賛同パートナー企業として2023年8月より参画し、ホテルでの宿泊で生じるCO2排出相当量をオフセットする宿泊プランを本年度も提供いたしました。

### 文京区子ども宅食プロジェクトへの備蓄食の寄付

ローリングストックに伴う備蓄品の入れ替えにあたり、期限まで十分に余裕のある「10年保存クッキー」と「ポトルドウォーター」を文京区子ども宅食へ寄付いたしました。災害に対する備えとして、また、備蓄食を味見しながら親子で防災について話し合う機会として、ご利用いただきました。また、文京区民センターにて開催された「子ども宅食事業報告会」では、成澤廣修文京区長より感謝状をいただきました。

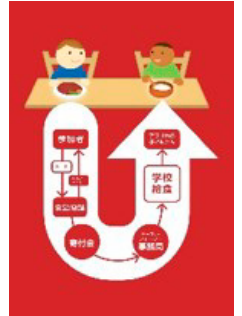


### さまざまな社会貢献

当ホテルは2022年度より継続して以下の2つのプログラムに参画しております。

#### ○TABLE FOR TWOプログラム

従業員食堂で対象となるメニューを購入すると、代金の一部が寄付金となって、TABLE FOR TWO internationalを通じて開発途上国の子どもたちの学校給食になる「TABLE FOR TWOプログラム」。2025年度は学校給食の寄付相当食数が1,676食にのぼり、過去最高を更新いたしました。



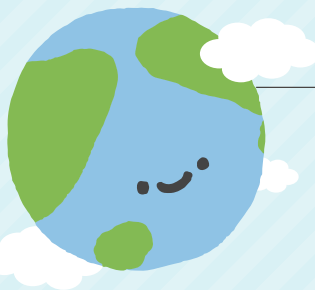
#### ○世界の子どもにワクチンを

社内で集めたペットボトルキャップをリサイクル事業者へ売却し「認定NPO法人 世界の子どもにワクチンを日本委員会」を通じて開発途上国の子どもたちにワクチンを届ける活動に参画。2025年度のワクチン寄付相当本数は78.1本分で、こちらも過去最高を更新いたしました。



### 国際交流を通じたサステナビリティの発信

国際交流の一環として、フィリピンの大学生を対象に当ホテルのサステナビリティに関する取り組みを紹介いたしました。当日は館内見学を実施し、アクセシブルームをはじめとするユニバーサルデザインの導入事例を紹介したほか、当社のサステナビリティレポートに基づいた具体的な活動内容を共有いたしました。環境配慮への工夫や社会貢献のあり方について共に考えることで、ホテルとしてできる持続可能な社会への貢献を直接伝える貴重な機会となりました。



## サステナブルな夏休みの思い出を

開業25周年を迎えた2025年度は、社会貢献の取組みとして2つの特別企画を実施。子どもたちへ多様な学びの機会を届けたいという思いから、「家族で発見！SDGs探検ツアー」と「ホテルのお仕事体験」を開催いたしました。

### 家族で発見！SDGs体験ツアー



当社のSDGs活動を通じて、地球と人に優しい社会について考えるきっかけを提供すべく、小学生とご家族を対象にした体験イベントを開催いたしました。身近な視点から社会課題を自分事として捉え、未来を自由に想像する。家族の対話が自然と生まれる、サステナブルな学びの場となりました。

### ホテル館内の探検ツアー



ホテル内のSDGsに関連するスポットを巡る探検ツアーを実施。体の不自由なお客様にも快適にお過ごしいただけるよう設計された客室の見学や、環境に配慮したアメニティの紹介、東京ドームホテルが取り組む食品ロス対策などについてお話ししながら、ホテル館内をスタンブラリー形式でご案内いたしました。



### サステナブル仕様の「アップルパイ」試食体験

ロビーラウンジ「ガーデンテラス」で提供しているアップルパイのご試食とともに、おやつタイムをお楽しみいただきました。当ホテルのアップルパイは、他のケーキを製造する工程で生まれる生地を無駄なく活用したサステナブルな商品で、美味しくお召し上がりいただきながら、食品ロス削減に貢献できる一品です。



### ネームカードは「シードペーパー®」で



ご参加いただいたお客様のネームカードを「シードペーパー®」をご用意。植物の種が埋め込まれたカードで、水に浸すと数日で芽が出て、土に植え替えると花が咲くというもので、イベント参加の思い出を捨てずに、花を咲かせていつまでも楽しんでいただきたいという思いで制作いたしました。

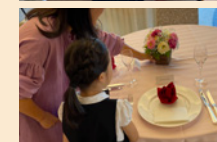
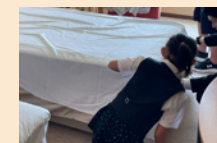
### 体験を通じた社会貢献

地域社会への支援として、「文京区こども宅食」を利用されているご家庭へ、本イベントの体験機会を提供いたしました。すべての子どもたちが等しく学び、体験できる場を創出することで、持続可能な地域づくりに寄与してまいります。

### 小学生がホテルに！ ベッドメイキングからモクテル作りまで学べる ホテルの本格お仕事体験



小学生のお子様を対象に、ホテルのお仕事体験イベントを開催。プロ仕様のベッドメイキングや、普段は入れないバーでのバーテンダー体験、さらにテーブルコーディネーターなどのプログラムを用意し、ホテル業界の仕事の面白さや奥深さに触れてもらうことで、お子様のキャリア教育に貢献いたしました。





## アースアワー

WWF主催の環境アクション「EARTH HOUR 2026」に初参加。本取組の主旨に賛同し、「消灯のその先へ」をテーマに掲げ、単なる消灯に留まらない、持続可能な未来を考える多彩なプログラムを展開いたしました。

### イマーシブシアター開催

消灯時間(20:30~21:30)に合わせ、普段は光に包まれるチャペルを舞台に、観客自身が物語の一部となる没入型演劇を開催いたしました。暗闇と静寂の中で「地球とのつながり」を五感で感じる、一夜限りの特別な体験を提供いたしました。

### 光と花が彩る 節電に繋ぐキャンドルナイト

ロビーや館内各所をLEDキャンドルと装花でデコレーション。都会の喧騒を離れ、柔らかな光の中で地球環境に想いを馳せる、穏やかで持続可能な夜のひとときを演出いたしました。

・総削減電力量:232.32kWh



### 旅する60パンダも登場

アースアワーの親善大使である「旅する60パンダ」が東京ドームホテルにも登場。地球環境を想う人の輪を繋ぎ、アースアワーの夜に癒しを添えてくれました。



### 地産地消と「ベターミート」で描く 持続可能な食体験

ダイニング「ドゥ ミル」にて、エシカルな食材を用いたコースを提供。東京湾で水揚げされた「地産地消」食材や、命を尊び再肥育された「ベターミート(経産牛)」を主役に、食を通じた資源循環のあり方を提案いたしました。



### 一杯のグラスから広がる 資源循環の物語

バー「2000」では、環境負荷を抑えたスピリッツを採用。100%再生可能エネルギーで蒸留されるラムや、酒粕などの未利用資源を再生させたエンカルジンを通じ、持続可能な蒸留酒の可能性を体感していただきました。

### 特別フードプレゼンテーション

エグゼクティブフロア専用ラウンジでは、地球温暖化防止と生物多様性保全に配慮したアースアワー特別メニューを提供いたしました。ASC認証食材や規格外野菜を活用したメニューを通じ、環境負荷を抑えながらも華やかな一皿一皿が、ゲストと地球を結ぶ心地よいひとときを演出いたしました。



# EARTH HOUR 2026