

関係者各位

2020年7月22日
白馬観光開発株式会社

**オールシーズンで“非日常”が楽しめる白馬岩岳マウンテンリゾート、
持続可能な環境の創造に積極的に貢献する『サステナブル・リゾート』
の実現に向けた取り組みを本格的にスタート
地産地消サイクルを徹底した「Hakuba Deli」も7月23日より販売開始**

白馬観光開発株式会社（本社：長野県北安曇郡白馬村、代表取締役社長：和田 寛、以下「白馬観光開発」）が運営する白馬岩岳マウンテンリゾートでは、今夏より自然環境への負荷を低減しつつ、自然と共存できる環境を作り出していくことに積極的に貢献する『サステナブル・リゾート』の実現に向けた様々な取り組みをスタートいたします。

またその一環として、地産地消サイクルを徹底した「Hakuba Deli（ハクバ・デリ）」を7月23日（木）より白馬岩岳の各施設にて販売開始いたします。



近年、地球規模での気候変動が起きており、白馬エリアにおいても小雪問題など様々な事業に大きな影響が出始めています。そのような背景のなか、白馬観光開発では、環境負荷の少ないクリーンなリゾート経営に取り組むべく、国際連合の「持続可能な開発目標（SDGs）」に賛同した活動を行っており、これまで場内照明のLED化、期間・箇所限定のCO2フリー電力への切り替え、カーシェアリングを推進するためのカープール優先駐車場の設置、場内施設の高断熱化などを進めてまいりました。

そしてさらに今夏より、自然環境への負荷を低減させつつより良い環境の創造に積極的に貢献する『サステナブル・リゾート』へと白馬岩岳マウンテンリゾートを転換すべく、“利用エネルギーの低減と再生可能エネルギーへの転換”、“環境負荷の大きい食器や包材の廃止”、“廃材の積極的な利用などによるリゾート全体の内外装・アクティビティの整備”、“食材の地産地消の徹底（フードマイレージ※1の低減）”など多面的かつ持続可能なリゾートづくりを行っていき、取り組みを本格的に展開し、お客様に「ギルティ・フリー ※2」で白馬の素晴らしい大自然を楽しんでいただけるマウンテンリゾートを構築してまいります。

白馬岩岳マウンテンリゾートのサステナブル・リゾートへの取り組みの詳細：

<https://iwatake-mountain-resort.com/sustainable>

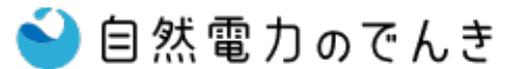


HAKUBA IWATAKE MOUNTAIN RESORT



■ 利用エネルギーの低減と再生可能エネルギーへの転換

地球温暖化防止に積極的に貢献するため、今夏より白馬岩岳エリアで使用する電力の一部を、環境負荷がより少ない自然エネルギー由来の電力へと転換を進めます。具体的には、2020年8月より、白馬岩岳マウンテンリゾートで利用する全低圧施設について、自然エネルギー発電所の開発・建設・運営・保守を通じて、“自然エネルギー100%の世界”の実現の加速を目指す自然電力株式会社が提供する100%自然エネルギー由来でCO2フリーの電力プラン(※3)「SE100」に切り替えます。これにより、白馬岩岳マウンテンリゾートで利用する全電力の約10%(※4)が自然エネルギー由来の電力で賄えることになる予定です。



また、自然エネルギー由来の電力への切り替えを積極的に進めていくだけではなく、2023年までに白馬岩岳エリアのレストハウスやゴンドラ施設における全照明をLED化し、照明に関する電気使用量の30%削減を目指すなど、電力使用量の削減に向けた投資を継続的に行っていくほか、エネルギーの地産地消に向けた検討を積極的に進めてまいります。



株式会社自然電力の詳細：

<https://shizendenryoku.jp>

■ 環境負荷の大きい食器や包材の廃止

海洋環境にも影響が大きいとされる“廃プラスチック問題”に積極的に貢献するため、白馬岩岳マウンテンリゾートの山頂エリアにおいては、2020年7月より、プラスチックを利用したカップやお皿、ストローなどの食器類及びペットボトル入りのドリンクのご提供を廃止いたします(一部フランチャイズ形態で運営している店舗を除く)。また、売店でのレジ袋についてもプラスチックバッグを廃止し、すべて紙袋でのご提供に切り替えてまいります(有料でのご提供)。



■ 廃材の積極的な利用などによるリゾート全体の内外装・アクティビティの整備

排出されるゴミの量の削減と資源の有効活用のため、スキー場や地域から出る廃材を使用し、施設の内外装のリノベーションや、アクティビティの整備を実施しています。

具体的には、索道部品の輸送等に使われていた木製パレットを、壁材や売店の陳列棚、花壇、プランターカバー等として活用するほか、利用なくなったリフト搬器をベンチに転換するなど、廃材を活用した場内のリノベーションを積極的に進めてまいります。

また、白馬エリアと「塩の道」で結ばれ、古くから縁の深い糸魚川市や塩尻市で使われていた「瓦」をチップ化したものを、2020年7月23日から白馬岩岳マウンテンリゾート内で営業開始する大自然の中の絶景キャンプ場「白馬岩岳マウンテンフィールド」のキャンプ場整備に活用するなど、アクティビティの整備においても「再生」を意識した取り組みを進めてまいります。



■食材の地産地消の徹底を意図した、「Hakuba Deli」の開始

食材の地産地消を進めることで、フードマイレージ※1 を低減させることは、輸送に関わる CO2 排出の削減に有効であると言われております。また、規格外農産品や端材などをそのまま廃棄してしまう食品ロスも資源の有効活用の観点から無駄が多いと考えております。

白馬岩岳マウンテンリゾートでは、こうした課題に対し、地産地消サイクルを徹底した「Hakuba Deli」の取り組みを、2020年7月23日より開始いたします。地域農業者と連携して規格外農産品や端材などを有効活用する他、廃棄食材などは自作コンポストでたい肥化させ、農地に還元する循環型農業などの自社耕作にも取り組んでまいります。

「Hakuba Deli」は、白馬岩岳の山頂カフェレストラン「スカイアーク」にて展開。ここでしか味わえない白馬の魅力がたっぷり詰まったデリを、店内またはテイクアウトで、大自然の中、絶景と共にお楽しみいただけます。さらに、デリでも使用しているピクルスやドレッシングを始めとしたオリジナル商品や地元産野菜など、信州・白馬ならではの逸品をセレクトした商品を取り揃えた店舗となっております。シェフがこだわったおいしさを、どうぞご堪能ください。



<「Hakuba Deli」メニュー紹介（価格は全て税込）>

信州産のグリーンサラダ+3Deli（メイン1品+サイド2品）を自由に組み合わせられるセレクトスタイル。洋風のイメージがあるデリを、風味豊かな信州の味噌をベースにした和風デリとして白馬ならではの味わいに仕上げました。

7月23日からスタートする Deli メニューは、信州サーモンや信州吟醸豚、信州福味鶏、糸魚川紅ズワイガニなどを使ったメイン Deli の他、信州産の夏野菜をふんだんに使用したサイド Deli の組み合わせで、ヘルシーかつボリュームミーなワンプレートとなっております。メニューは旬の野菜に応じて随時変更いたしますので、訪れる度に新たな味わいをお楽しみいただけます。

■信州産グリーンサラダ+3Deli（パン or ライス、スープ付） ¥1,480

○本日のサラダ

・信州産野菜のサラダ（オリジナル信州味噌と新玉ねぎのドレッシング／シーザードレッシング）

○メイン Deli（肉 or 魚よりいずれかを選択）

・肉：信州吟醸豚のケーゼやわらかローストビーフ／信州福味鶏の香草蒸
 ・魚：信州サーモン柚庵焼きと大根スープ煮／糸魚川産紅ズワイガニのクリームコロッケ

○サイド Deli（下記より2種選択）

・信州産夏野菜のピクルス
 ・信州産丸茄子露味噌田楽と信州産夏野菜のグリル
 ・信州産玉葱とジャガ芋のトルティージャ
 ・ネジリショートパスタのバジルソース和え

○ライス or パン（どちらか選択）

・白馬産コシヒカリの玄米御飯
 ・焼きたてパン

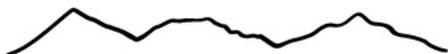
○本日のスープ（基本）

・野菜たっぷりスープ

※7月23日からのメニュー例であり、旬の野菜に応じてメニューは徐々に変化いたします

※デリの追加は全品 ¥300





HAKUBA IWATAKE MOUNTAIN RESORT



■ドリンク 全品 ¥400

- ・ Hakuba Deli オリジナルブレンドコーヒー (ホット or アイス)
- ・ 白馬岩岳産 黒文字茶 (ホット or アイス)
- ・ 信州産 100%リンゴジュース

■デザート 全品 ¥350

- ・ 自家製そば茶プリン
- ・ ジャージー牛乳 100%のミルクアイス信州産フルーツソース掛け

■セット価格

- ・ 信州産グリーンサラダ+3Deli (パン or ライス、スープ付) ドリンク SET ¥1,780
- ・ 信州産グリーンサラダ+3Deli (パン or ライス、スープ付) ドリンク&デザート SET ¥1,980

■Hakuba Deli 商品

- ・ ピクルス ¥780
- ・ ドレッシング ¥650

Hakuba Deli の詳細 :

<https://iwatake-mountain-resort.com/hakuba-deli>

※1 食料の輸送量に輸送距離を掛け合わせた指標

※2 罪悪感のない

※3 自然電力は、非化石証書を調達することで実質自然エネルギー100%の電気を提供しています

※4 電気料金ベースで換算

【会社概要】

会社名：白馬観光開発株式会社 HAKUBA RESORT DEVELOPMENT Co.,Ltd.

代表：代表取締役社長 和田 寛

住所：〒399-9301 長野県北安曇郡白馬村大字北城 6329-1

設立：1958年(昭和33年)7月4日

事業内容：スキー場一般(索道事業・飲食業)、索道施設32基、食堂施設8店舗

【白馬観光開発のSDGsの取り組み】

スキー場事業は「雪」と「山」という大自然の恵みをお客様に味わっていただくことで成立しています。しかし、近年の地球規模での気候変動の影響で、世界で最も豊富な降雪量を誇るエリアの一つである白馬においても小雪による影響が出始めています。

こうした中、白馬観光開発は今後の事業運営において、「持続可能な開発目標」(SDGs)に賛同し、スキー場運営を通してより良い自然環境を作り出すことに貢献いたします。具体的な取り組みについては、下記 URL をご参照ください。

<https://www.nsd-hakuba.jp/company/sdgs.html>

また、この取組の推進に当たっては、Protect Our Winters Japan (POW Japan) と効果的な連携をしております。



《本件に関するお問い合わせ先》

白馬観光開発 PR 事務局 (スキュー内) 担当：梶沼・玉越・中田

TEL : 03-6450-5457 FAX : 03-5539-4255 Mail : hakuba-pr@skewinc.co.jp