

報道関係各位

2023年1月16日
尼崎ホテル開発株式会社



「おいしく、たのしく、地球にやさしく。」 「ブルーシーフードパートナー」に加盟しました！

尼崎ホテル開発株式会社（兵庫県尼崎市、代表取締役社長 大矢 悦子）が運営するホテルヴィスキオ尼崎は、2023年1月より、セイラズフォーザシー日本支局が認定する「ブルーシーフードパートナー」に加盟いたしました。

ブルーシーフードパートナーは、ブルーシーフードガイドに掲載された持続可能な海産物（サステイナブルシーフード）を優先的に消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進することを目的とした取り組みです。

当社は地域共生企業の一員であるJR西日本ホテルズのグループホテルとして、SDGs（持続可能な開発目標）の理解を深め、すべての人と環境にやさしいホテルづくりに努めており、地域、社会課題へ積極的に参画しております。この度の加盟はSDGs推進の一環であり、セイラズフォーザシー日本支局の取り組みに賛同し、SDGsターゲット14番「海の豊かさを守ろう」に貢献するものです。



※画像はイメージです。

カフェ&レストラン「ウエストリバー」では、ブルーシーフードであるブラックタイガーを使用した有頭海老フライや、サーモントラウトを使用したスモークサーモンサラダ、真鯛のグリルなど、サステイナブルなブルーシーフードメニューを積極的にご提供しております。

地球にやさしく、おいしいシーフードメニューをぜひお楽しみください。

■ホテルヴィスキオ尼崎について

J R尼崎駅から徒歩1分の利便性、リラックスと寛ぎの空間を提供します。
JR尼崎駅直結、関西国際空港からリムジンバスの利用で約65分とビジネスシーンにも好立地。
神戸三ノ宮、大阪梅田方面へはもちろん宝塚や京都への観光にも大変便利な立地にあります。

ホテルヴィスキオ尼崎公式サイト <https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

■「ブルーシーフードガイド」とは

一般社団法人セイラーズフォーザシー日本支局が海洋環境改善を目的とし、科学的に検証された持続可能な水産物をお勧めするレーティングプログラムで、このリストに掲載された水産物を優先的に消費することにより、資源が枯渇している魚種を過剰漁獲や違法漁業から守り休ませて、持続可能性を高めることができます。

ブルーシーフードガイドについて <https://sailorsforthesea.jp/bluseafood>

■JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の14番に貢献するものと考えています。



■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 営業統轄部 営業企画課

TEL : 06-6491-8511 / FAX : 06-6491-8575

E-mail : kikaku@hotelvischio-amagasaki.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルヴィスキオ尼崎 料飲課

TEL : 06-6491-0603 (料飲予約係 受付時間 10 : 00 ~ 19 : 00)

<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>