Press Release
報道関係者各位
2025 年 8 月 7 日

THE KAHALA
HOTEL & RESORT
YOKOHAMA

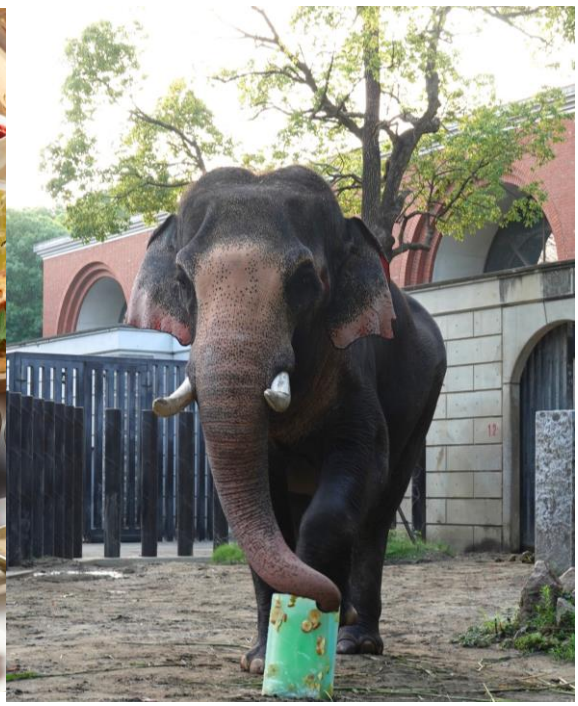
ブッフェで余った料理を動物のおやつとして循環

ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜の食品ロス削減への取り組み

2025 年 8 月より、横浜市、公益財団法人横浜市緑の協会と連携

2025 年 9 月に開業 5 周年を迎える、ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜（所在地：神奈川県横浜市西区みなとみらい 1-1-3 / 総支配人：阿部 泰年）は、横浜市、公益財団法人横浜市緑の協会と連携し、ブッフェ料理で消費しきれなかった果物や野菜などの食品を、よこはま動物園ズーラシア（所在地：横浜市旭区上白根町 1175-1 / 園長：村田 浩一）へ提供いたします。これは、食品ロスの削減と横浜市域内での資源の循環利用を促進する取り組みです。

朝食ブッフェイメージ


よこはま夜の動物「ナイトズーラシア」2024 の様子

当ホテルでは、「朝食ブッフェ」や、「Chef's Dining Buffet × World Gourmet Collection」、「Premium Buffet 極－KIWAMI－」をはじめ、バンケットを貸し切りでご利用いただくご宴席の食事として、ブッフェ料理を提供しており、希少な食材や独自性のある調理法で提供する料理がご好評をいただいております。徹底した食材管理や、盛り付け方法の工夫など、極力無駄を出さぬよう努めておりますが、衛生管理のために設けた消費時間を過ぎた料理は再利用できず、食品ロスの問題を抱えております。横浜市内において資源を循環させる取り組みが、ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜のスピリットであるローカルリスペクトの心と一致し、この度の連携が決定いたしました。

よこはま動物園ズーラシアへ提供する果物や野菜などの食品は、同園で 2025 年 8 月 30 日（土）開催のよこはま夜の動物園「ナイトズーラシア」及び、2025 年 9 月 6 日（土）開催の「ドリームナイト・アット・ザ・ズー」にて、インドゾウやチンパンジーのおやつとして活用されます。

■横浜市、公益財団法人横浜市緑の協会との連携概要

【取組内容】ホテルで提供するブッフェ料理で消費されなかったパイナップル、オレンジをはじめとする果物や野菜を冷蔵保存し、よこはま動物園ズーラシアへ提供。今夏開催のナイトイベントにて、動物のおやつとして活用いたします。イベント時には、動物園飼育員による特別ガイドを実施し、動物が果物入りの氷を楽しむ様子をご覧いただくとともに、パネル展示にて食品がホテルから動物園に届くまでのエピソードご紹介。来園者に食品ロス削減や、資源の循環利用について理解を深めていただく機会を創出いたします。

【提供先】よこはま動物園ズーラシア

【提供食品】オレンジ、パイナップル、ドラゴンフルーツ、グレープフルーツなどの果物や野菜

【日程】2025 年 8 月 30 日（土）よこはま夜の動物園「ナイトズーラシア」

飼育員のとっておきタイムにて、おやつとして提供

17:30～インドゾウ / 18:30～チンパンジー

2025 年 9 月 6 日（土）「ドリームナイト・アット・ザ・ズー」

17:15～20:00（最終入園 18:30）

※障害のある子どもたちとそのご家族をご招待する事前申込制イベントです

※申込受付は終了しております

【提供量】約 6 kg（予定）

【食品運搬協力】藤ビルメンテナンス株式会社

【URL】https://thekahala.jp/yokohama/info/4676/

■「よこはま動物園ズーラシア」概要

【時間】9:30～16:30（最終入園 16:00）

【休園日】毎週火曜日（祝・休日の場合は翌日） ※臨時開園あり

【料金】大人 800 円 / 高校生 300 円 / 小・中学生 200 円 ※未就学児無料

※毎週土曜日高校生以下無料（要学生証等）

※よこはま動物園・金沢動物園共通年間パスポート 18 歳以上 2,000 円

【U R L】https://www.hama-midorinokyokai.or.jp/zoo/zoorasia/

【お問い合わせ先】045-959-1000（9:30～16:30 ※休園日を除く）

■「Chef's Dining Buffet × World Gourmet Collection」概要

中国料理、日本料理、西洋料理、ペストリー 4 人の料理長のシグネチャーディッシュが集結する Chef's Dining Buffet。黒毛和牛のしゃぶしゃぶや握り寿司、カービングされる北京ダックとシェフ独自の調理法で仕上げるステーキなどのライブキッチンをメインに、和洋中のさまざまな料理をお楽しみいただけます。

【場所】グランドボールルーム（ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜 1 階）

【日程】

2025 年 8 月 2 日（土）・4 日（月）・8 日（金）・9 日（土）～17 日（日）・23 日（土）・30 日（土）・9 月 6 日（土）・13 日（土）・14 日（日）

【時間】17：00 / 19：00 ※各回 90 分制

【料金】大人：1 名様 17,710 円（税サ込）/ 小学生：1 名様 6,325 円（税サ込）※未就学児無料
【URL】https://thekahala.jp/yokohama/event/4317/
【Web 予約】https://www.tablecheck.com/shops/baycourtclubyokohama-grandballroom/reserve
【ご予約・お問い合わせ】045-522-0077（レストラン予約 10:00~17:00）

■「Premium Buffet 極－KIWAMI－」概要

2025 年 9 月に迎える、ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜の開業 5 周年を記念し開催中。その名の通り、プレミアムな食材に焦点をあて、素材の持ち味を生かした料理の数々が来場者を魅了します。
【場所】グランドボールルーム
（ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜 1 階）
【日程】2025 年 8 月 29 日（金）第 4 弾 中国料理「鮑」https://thekahala.jp/yokohama/event/4180/
2025 年 9 月 26 日（金）第 5 弾 日本料理「松茸」https://thekahala.jp/yokohama/event/4441/
【時間】17:00 / 19:30 ※各回 90 分制
【料金】大人：1 名様 25,000 円～ / 小学生：1 名様 10,000 円～（全て税サ込）※未就学児無料
【Web 予約】https://www.tablecheck.com/shops/baycourtclubyokohama-grandballroom/reserve
【ご予約・お問い合わせ】045-522-0077（レストラン予約 10:00~17:00）

■ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜について

ハワイ・ホノルルで 60 年以上にわたり世界各国の要人に愛され続けている「ザ・カハラ・ホテル＆リゾート」のグローバル展開 第一弾として 2020 年 9 月に横浜・みなとみらいで開業。「Timeless Luxury 時を忘れ、時を超え、時を刻む。」をブランドコンセプトに、豊かさの本質とは何かを余すことなく追求し、皆様を“OHANA（私達の大切な仲間）”としてお迎えいたします。
光と影をモダンに表現した「クリスタルモダン」をデザインコンセプトに、横浜・みなとみらい地区では最大級の 47 ㎡以上を誇る広々としたスタンダードルームを含む全 146 室の客室、活気あふれる 3 つのレストランとバー＆ラウンジ、最新鋭の設備を備える宴会施設、極上の空間で心身をリフレッシュさせる SPA など、充実した施設を備えています。

URL：https://thekahala.jp/yokohama/
Instagram：https://www.instagram.com/kahalaresort_yokohama/
Facebook：https://www.facebook.com/thekahalahotelandresortyokohama/

※写真はイメージです。
※仕入れ状況等により、内容・提供期間が変更となる場合がございます。

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】
ザ・カハラ・ホテル＆リゾート 横浜
広報担当：旭岡 志乃
E-Mail：R14037220@rt-group.jp / TEL：045-522-0023