

2025 年 8 月 21 日

オリックス・ホテルマネジメント株式会社

「MSC ジャパン・アワード 2025」で特別賞を受賞 ～国際的な非営利団体 MSC が水産物の持続可能な取り組みを評価～

オリックス・ホテルマネジメント株式会社（本社：東京都港区、社長：似内 隆晃）は、このたび、一般社団法人 MSC ジャパンが主催する「MSC ジャパン・アワード 2025」において、「特別賞」を受賞しましたので、お知らせします。



授賞式の様子

（左：一般社団法人 MSC ジャパン プログラム・ディレクター 石井 幸造氏、中央：オリックス・ホテルマネジメント㈱ 営業本部 施設運営部長 千葉 陽二郎、右：MSC アジア太平洋地域ディレクター パトリック・カレオ氏）

「MSC ジャパン・アワード」は、MSC「海のエコラベル」付き水産物の国内での普及に貢献した事業者を表彰する制度として、2024 年に開設されました。「MSC ジャパン・アワード 2025」では、昨年の「小売部門」「メーカー部門」「フードサービス部門」の賞に加えて、今年から「コミュニケーション部門」と「特別賞」が新設され、当社が「特別賞」に選ばれました。

当社は、2024 年 4 月から、全国の旅館・ホテルのビュッフェレストランで、MSC 認証^{※1}水産物の提供を開始しました。これに先立ち、2023 年 8 月には、非認証水産物と混ざることなく適切に流通・加工を管理できることを証明する MSC CoC 認証を取得しました。この認証を取得し、複数の宿泊施設で認証水産物の提供を開始したのは、当社が日本初です^{※2}。

各施設で提供するメニューには、認証水産物の使用を示す MSC「海のエコラベル」を、品名カードや POP で表示し、紹介しています。今回の受賞は、当社が施設を通じてお客さまに持続可能な選択を行うための場を提供し、MSC「海のエコラベル」付き水産物の普及や訴求に貢献したことが評価されました。

当社は、「環境へのおもいやり」「心地のよい滞在」「地域との共生」「働きがいのある職場づくり」「公正な事業活動」の 5 つの重点テーマに沿って、サステナビリティ活動を推進しています^{※3}。今後も環境に配慮しながら、日本各地の魅力ある地域で、多様な施設の運営を進めてまいります。

※1 MSC 認証は、MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会) が管理・推進する、持続可能な漁業に関する国際的な認証制度です。水産資源と環境に配慮し、適切に管理された漁業に対する「MSC 漁業認証」と、水産物の流通・加工などのサプライチェーンを対象とした「MSC CoC 認証」があります。MSC 認証を受けた漁業で獲られた天然の水産物には MSC「海のエコラベル」を付けることができます。

※2 一般社団法人 MSC ジャパン調べ。

※3 [2025 年 4 月 15 日付リリース：サステナビリティ推進テーマを新たに設定](#)

以 上

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞
オリックス株式会社 グループ広報・渉外部
TEL : 03-3435-3167

1. 「MSC ジャパン・アワード」について

持続可能な漁業と MSC「海のエコラベル」を推進する国際的な非営利団体 MSC（海洋管理協議会）の日本事務所である MSC ジャパンが主催し、日本国内における MSC「海のエコラベル」付き水産物の普及に貢献した事業者を表彰します。2024 年に開設されたこの賞は、今年で 2 回目の開催となります。



「MSC ジャパン・アワード 2025」では、2024 年度の MSC 「海のエコラベル」付き製品の販売重量の実績に基づく「小売部門」「メーカー部門」「フードサービス部門」の 3 部門の賞に加え、新設された「コミュニケーション部門」「特別賞」の計 5 部門で表彰が行われました。

■オリックス・ホテルマネジメント株式会社 営業本部 施設運営部長 千葉 陽二郎 受賞コメント



このたびは、新設された「特別賞」を受賞することができ、大変うれしく思います。

現在、当社は、全国で運営する 12 の旅館・ホテルにおいて、MSC「海のエコラベル」付き水産物を提供しています。各施設の料理長が工夫を凝らしたメニューをビュッフェレストランで提供し、メニューの品名カードや POP を通じて MSC ラベル付き水産物の魅力をお客さまにお伝えしています。当社は、この MSC ラベルと認証制度を通じて、持続可能な漁業の実現に貢献し、当社のお客さまに MSC ラベルの意味を知っていただくことで、サステナビリティへの関心向上にも貢献してまいります。

今後も、新たなメニューや提供方法の工夫を重ね、お客さまとともに、海の資源保全と環境配慮に向けた取り組みを推進してまいります。また、本取り組みを先導する宿泊事業者として、業界全体のサステナビリティ推進にも貢献していきたいと考えています。

2. オリックス・ホテルマネジメントのサステナブル・シーフードの提供について

現在、全国で運営している ORIX HOTELS & RESORTS の施設のうち、12 の旅館・ホテルのビュッフェレストランで、サステナブル・シーフードを使用したメニューを提供しています。

「サステナブル・シーフード」とは、水産資源や環境に配慮し、持続可能な漁業や養殖業により生産・流通される、国際的な認証（MSC 認証および ASC 認証※4）の水産物です。

当社では、MSC 認証取得漁業で獲られた天然水産物を対象とする MSC CoC 認証と、ASC 認証取得養殖場で生産された養殖水産物を対象とする ASC CoC 認証※5 を 2023 年 8 月に取得しました。同年 10 月には、ASC 認証のエビ・マダイ・サーモンの 3 品目の提供を開始し※6、2024 年 4 月には、MSC 認証の赤魚・スケソウダラ・明太子・オマールビスクを追加し、現在は計 7 品目を提供しています。



サステナブル・シーフード提供 イメージ

宿泊施設運営会社として MSC CoC 認証および ASC CoC 認証を取得し、複数施設で提供を開始したのは、当社が日本初となります。水産資源の減少や、海洋養殖による環境負荷が課題となるなか、当社ではサステナブル・シーフードを積極的に導入し、持続可能な水産業の実現に貢献しています。また、認証水産物の使用は、提供メニューの品名カードや POP を通じて紹介しており、多くのお客さまにサステナブル・シーフードを知っていただく機会も提供しています。

※4 ASC 認証は、ASC（Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会）が運営する養殖水産物の認証制度です。社会的・環境的配慮のもと、責任ある方法で生産されたことを証明します。

※5 水産物の水揚げ以降の加工・流通など、消費者に届くまでのサプライチェーンを対象とした認証で、卸売・加工・小売など、ASC 認証水産物を取り扱う事業者が取得します。

※6 [2023 年 9 月 27 日付リリース：持続可能な漁業、養殖業の実現に向けて「サステナブル・シーフード」を国内 16 施設で採用](#)

3. オリックス・ホテルマネジメントのサステナビリティの取り組みについて

オリックス・ホテルマネジメントは、「環境へのおもいやり」「心地のよい滞在」「地域との共生」「働きがいのある職場づくり」「公正な事業活動」の 5 つの重点テーマに沿って、サステナビリティ活動を推進しています。「環境へのおもいやり」では、サステナブル・シーフードの使用のほか、CO₂削減、食品ロスの削減・リサイクル、プラスチック使用の削減など、自然環境の負荷低減に取り組んでいます。

■オリックス・ホテルマネジメントサステナビリティページ：

<https://www.orix-realestate.co.jp/hotelmanagement/company/sustainability.html>



「黒部・宇奈月温泉 やまのは」では、地元の漁業協同組合と協力し、魚津漁港で水揚げされた「低利用魚」をレストランで通年提供しています。おいしく食べられるにも関わらず、規格外のサイズや漁獲量が安定しないなどの理由から、買い手がつかない"もったいない魚"を活用することで、地元漁港の活性化と持続可能な漁業への貢献を目指しています。

4. オリックス・ホテルマネジメント株式会社 概要

オリックス・ホテルマネジメントは、オリックスグループの運営事業を担う会社として、国内 29 施設の多種多様な旅館・ホテル、研修施設の運営を行っています（第三者に運営を委託している施設を含む）。運営する施設のうち 14 施設は、事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の施設として、「また行きたい、と思っただけの場所。」をブランドコンセプトに、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。また、水族館やふぐ料理店の業務支援も行っています。

所在地：東京都港区浜松町 2-3-1

設立：1997 年 1 月（ブルーウェーブ株式会社から 2020 年 4 月 1 日に社名変更）

代表者：似内 隆晃

事業内容：旅館・ホテル・研修施設等の施設運営

株主構成：オリックス不動産株式会社（100%）

ウェブサイト：<https://www.orix-realestate.co.jp/hotelmanagement/>

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>