

2024年4月6日

ホテル三日月、「サステナブルリゾート化計画」第一弾事業として
国内リゾートホテル初「海老の陸上養殖」を4月18日より本格運用開始
“資源循環型ホテル”のロールモデルへ

株式会社ホテル三日月（本社：木更津市、社長：小高芳宗 以下、当社）は、世界的なサステナブルリゾートを目指す「サステナブルリゾート化計画」の第一弾事業として、「再エネパーク」内にて、国内リゾートホテル初の車海老・バナメイエビの陸上養殖を4月18日より本格運用開始します。



ホテル三日月は、世界的な「サステナブルリゾート」を目指し、社会活動の3つの柱である「防疫」「防災」「日本文化の発信」に加え、新たに“経済”“環境”“社会”への配慮を深めることで、持続可能なまちづくりへ貢献します。そしてこの度、「自社消費」と「新たな資源の創出」による“資源循環型ホテル”の実現を目指す「サステナブルリゾート化計画」の本格運用開始を発表。その第一弾事業として、車海老・バナメイエビの陸上養殖を運用開始します。生産支援として株式会社 Seaside Consulting® / エンザイム株式会社、ブランディングや外販支援として株式会社 SHAPE、アドバイザーとして株式会社京葉銀行との連携を進める。

ホテル三日月は、1961年の創業以来これまで、お客様に安全安心で高品質な食事を提供してきました。そうしたなか、今後もお客様に安全安心でより高品質な食事を提供しつ

2024年4月6日

づけることを使命とし、世界的な社会課題となっている食糧危機やタンパク質クライシスといった問題の解決に取り組むため、地域の資源を活かした「陸上養殖」に挑戦します。

現在の日本において、海老は90%を越える輸入率となっており、「防疫」、「防災」の観点から、“自産自消”の実現、そしてホテル三日月から日本・世界の食卓に美味しい海老を安定供給することを目指します。

「再エネパーク」では、海老の陸上養殖に加えて、水素プラントによる水素ステーションや電力利用、温泉自噴メタンガスや食品残渣によるバイオガス発電を運用し、グリーン水素、グリーン電力、グリーンメタルを創出する計画です。将来的には、海老の陸上養殖にかかるエネルギーは、ホテル内で創出する再生可能エネルギーや廃熱を活用して運用します。

そのほか、海老の陸上養殖とアクアポニックスを活用した野菜栽培の連動運用への展開も予定しています。

各事業は、海老の陸上養殖を皮切りに、2024年度に段階的に運用開始していき、先進的な日本の技術開発の実験場としての活用を進めてまいります。

【車海老・バナメイエビの陸上養殖について】

運用開始日：2024年4月18日（木）

場所：ホテル三日月 三日月エビ養殖場「再エネパーク」内
（千葉県木更津市畔戸字入江 1536-1）

※ご取材に関するご要望は、以下までお問い合わせください。

○本件に関するお問い合わせ先
株式会社ホテル三日月 広報・宣伝部
所在地 千葉県木更津市北浜1番地
TEL 0438-41-8111

ⁱ ※陸上養殖の届出申請に基づく、自社調べ