

「ひとも地球も、元気にするリゾートへ」 フェニックス・シーガイア・リゾートのサステナブルなおもてなし



宮城県宮崎市にある太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたリゾート施設「フェニックス・シーガイア・リゾート」。
リゾートエリアの中心に位置する“シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート[※]”では、美しく雄大なロケーションを楽しめるだけでなく、「日本でいちばん“美味しい”リゾートへ」をブランドスローガンに掲げ、食の宝庫である宮崎のリゾートとして、宮崎の恵まれた食を宿泊者に提供しています。

今回、認証農場である宮崎大学で生産された JGAP 認証の牛乳を取り扱っているということで、詳しくお話をうかがってきました。

食材の調達のこと、サステナビリティの取り組みのこと、施設内の様子など、情報満載です！ぜひご覧ください！

※ 2025年6月6日より「フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー」へ名称を変更



今回お話をうかがったフェニックス・シーガイア・リゾートのみなさま
左から、日吉正人さん 下西桂子さん 田中千鶴さん 外山次郎さん

美しく雄大なロケーションと空間演出

おもてなしの心であふれる心地よい空間

フェニックス・シーガイア・リゾートは、2024年10月31日にグランドオープンから30周年を迎えました。

これまでリニューアルを重ね、美しく雄大なロケーションを楽しむための空間演出、そしておもてなしを高めてきたリゾート内を、インタビューの前に案内していただきました。

リゾート内は、細部まで宿泊者への心遣いが感じられ、おもてなしの心で溢れた心地よい空間に包まれていました。



1階は吹き抜けとなっており、開放感のある空間

“旅”をテーマにした本を自由に読むことができる「風待ちテラス」(宿泊者限定)。美味しいコーヒーや軽食を楽しみながら、本を片手に、これから始まる宮崎の旅に思いをはせたり、旅の思い出に浸れる空間となっている。

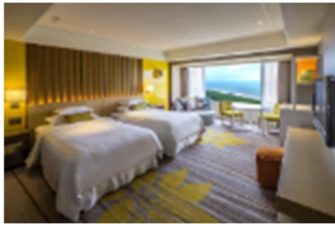


風待ちテラスの奥にある「レタールーム」。大切な人や未来の自分に旅の思い出を手紙で伝え残すことができる。ルーム内のポストには“未来へ”、“大切な人へ”、“あてのない手紙”の3つの投函口がある。



一日中くつろげる屋外空間「THE LIVING GARDEN」(宿泊者限定)。夏場のプール遊泳だけでなく、年間を通して水辺の空間でゆったりと過ごすことができる。ガーデン内の焚火のリビングでは、宿泊者にコーヒーとマシュマロのサービスがあり、焚火で焼きマシュマロを楽しむことができる。





全客室オーシャンビュー。美しい黒松林や太平洋を眺めることができる。

フェニックス・シーガイア・リゾートのフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は、高さ154mの高層ホテルで、全客室オーシャンビュー。朝は太平洋から昇る美しい朝日を、満月の夜には幻想的な「月の道」を見ることができるとのこと。

今回、お話を伺った場所は、36階のクラブラウンジです。クラブラウンジからも客室と同様、雄大な太平洋や黒松林を眺めることができ、壮大な景色を目の前にしながら、軽食やドリンクを楽しむことができます。実は、この黒松林をはじめとする美しい景観もサス

テナビリティの取り組みと密接な関係があるんです。

前半は、フェニックス・シーガイア・リゾートと JGAP 認証農場宮崎大学との出会いなど、食に関すること、後半は、黒松林との関わり、そのほかのサステナビリティの取り組みを紹介していきます。

JGAP との出会い

G7 で出会った JGAP 認証農場宮崎大学の宮崎牛

2023年4月、シーガイアコンベンションセンターでG7宮崎農業大臣会合が開催されました。歓迎レセプションや大臣夕食会のメニューを主に担当したのは、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートのシェフ。農業大臣の会合というだけあって、食材の調達が大変だったそうです。「食材に対するリクエストがとて多く苦労しました。要件に合う食材を探しても、なかなか見つからなかったんです。」と、当時の様子を教えてくれたのは、G7で使用する食材の手配を担当した購買部の外山さん。



購買部の外山さん

とくに苦労したのが“食の安全”に関するリクエストで、「アニマルウェルフェア」、「GAP 認証」、「GI」、「見える化食材」のいずれかに該当する食材を調達する必要がありました。

宮崎牛においては、“GAP 認証取得農場で生産されたもの”というピンポイントでの指定があり、宮崎県内の JGAP 認証農場で生産され、かつ G7 開催時期に出荷できる宮崎牛がなかなか見つからず、当時、外山さんは途方に暮れていました。そんな中、“宮崎大学なら JGAP 認証の宮崎牛を提供できる”という朗報が舞い込んできたのだそう。

フェニックス・シーガイア・リゾートから、車でわずか5分程のところにある JGAP 認証農場の宮崎大学住吉フィールド。

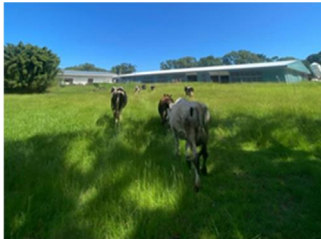
「これほど近くに、このような取り組みを実施している農場があることを、そのとき、はじめて知りました。」と、宮崎大学の情報を聞いた外山さんは喜びと共に驚きも感じたとのこと。

この出会いを経て、無事に JGAP 認証の宮崎牛をG7で提供することができました。



G7 で提供された宮崎大学の JGAP 認証を受けた宮崎牛を使用したお料理

シェフの食材への想い



宮崎大学住吉フィールドの牛たち



宮崎大学の牧場の見学の様子

牧場のよい管理が牛乳の風味に現れる

宮崎大学との関係は、G7が終わった後も続きます。

G7をきっかけに、「宮崎大学とコラボしたい」という意見が社内で提案され、さっそく宮崎大学の牧場視察に行ったのだとか。そこで目の当たりにしたのは、放牧され優雅に暮らしている牛や豚の姿。このような環境の中で生産された畜産物を取り入れて、“サステナブルな食”を推進したいという気持ちが高まりました。

「近距離に位置するため、物流の面でもサステナブルな取り組みができるということも大きかった」と語るのは下西さん。



サステナブル推進部の下西さん

視察に同行したエグゼクティブ・シェフ・パティシエの日吉正人さんは、広大な草原に放牧され自然に近い環境下にいる乳牛をみて、さらに低温殺菌された宮崎大学の牛乳の生乳本来のすっきりとした風味に魅了され、「この牛乳を使ってスイーツを作りたい」と強く思ったそうです。取材にうかがった私たちにも、宮崎大学の牛乳を使用して作ったアイスと生キャラメルを振舞ってくれた日吉シェフ。

「放牧をして、自由に運動ができ、牛が好きなきに好きなだけ草を食べることができる環境なので、ストレスが少ないのだと思います。そのためか、宮崎大学の牛乳は、雑味のない牛乳本来の味を楽しめる。牛乳そのものの美味しさを味わってもらえるスイーツを提供していきたいと思っています。」と語ってくれました。



宮崎大学の牛乳を使用した絶品スイーツ。
牛乳アイス(写真左):材料は、牛乳とほんの少しのお砂糖。牛乳本来の風味がしっかり伝わり、濃厚なのにさっぱりしている。
生キャラメル(写真右):とてもなめらかで、口の中で優しくとろける。オブラートに包まれているため、ごみが出ず、環境にも配慮されている。



エグゼクティブ・シェフ・パティシエの日吉さん

「料理人の意識が変わってきていて、付加価値のある食材を要求するようになってきていると感じています。」と、多忙なシェフに代り、ご自身の足を使ってシェフが求める食材の調達に尽力する外山さん。フェニックス・シーガイア・リゾートとしての、またスタッフの方一人一人の食のこだわりへの

情熱が伝わってきました。

宮崎大学の牛乳は、通常、クラブフロアで提供され、ティータイムの日替わりデザートとして牛乳のアイスが提供される日もあるそうです。また、期間限定で、宮崎大学の牛乳を使ったパフェが風待ちテラスで提供されることもあるとか。仕入れることができる量が限られているため、限定で提供される宮崎大学



宿泊者に人気の宮崎大学の牛乳
かわいい牛のパッケージが目印

の牛乳を使用したスイーツ。ホテルを利用する際には、宮崎大学の牛乳やスイーツとの出会いにもご期待いただきたいですね。

※宮崎大学の牛乳は、入荷状況により提供していない場合もあります。詳細は、フェニックス・シーガイア・リゾートまでお問い合わせください。

安心安全な食の提供

認証を取得した食材の調達や地産地消の推進

フェニックス・シーガイア・リゾートでは、社会に必要とされる会社であり続けることを目的とし、サステナビリティの取り組みのひとつとして、「安心安全な食の提供」に取り組んでいます。

具体的な取り組みのひとつが、認証を取得した食材の調達です。JGAP 認証の宮崎大学の牛乳のほか、レインフォレスト・アライアンス認証を受けたコーヒー豆、有機 JAS&ASIAGAP 認証取得農園で栽培された有機米を一部店舗で提供しています。そのほか、地元食材や環境に配慮して生産された食材も提供しています。レストランでは、地元で収穫された宮崎県産野菜の積極的な使用を推進し、全国的にも知名度が高い綾町の有機野菜の取引も行っているとのこと。

食材調達の展望

認証を取得した食材の調達のこれから

宿泊者に大変人気の宮崎大学の牛乳。現時点では、JGAP 認証の牛乳であることまでは伝えきれていないが、今後は、宿泊者にも持続可能な農業や社会に興味を持っていただけるよう、JGAP や認証農場の取り組みに関する情報を提供していきたいと考えているとのこと。



JGAP をはじめ、日本の認証取得農場はまだそれほど多くはないため、調達は簡単なことではありません。それでも、「少しずつ認証取得の食材の調達量を増やしていきたい。」と、外山さんは語ってくれました。



持続可能な社会の実現への取り組みについて熱く語る外山さんと田中さん

「認証に求めるものは、やはり一番に安心安全です。お客様には、この先もずっと、安心安全でおいしいものを食べていただきたいと考えています。」と話すのはサステナブル推進部の田中さん。農業の問題や土壌の問題など、農産物に関しては日本特有の事情や課題があり、持続的に食の安心安全を実現していくには、それらに配慮し対応していく必要があるとも語ってくれました。

JGAP は日本の農業の実情や日本特有の課題に配慮した取り組みを求めた基準です。そういう点においても、フェニックス・シーガイア・リゾートと JGAP の考えた方に通ずるところが

あるのかもしれませんが。

従業員への教育に関する課題についても話してくれました。従業員数が多いため、どうやって全従業員に理解してもらうかが課題とのこと。現在は、社内報の中で認証や食の安全、サステナビリティに関する情報を発信したり、様々な研修会や勉強会を開催しているそうです。



フェニックス・シーガイア・リゾートで発行している社内報。サステナブルに関する取り組みも多く掲載され、従業員に情報発信している。

認証農場を応援したい

認証農場に抱く想い



認証農場への想いを熱く語る外山さん

「生産者を応援したい。」と認証農場への想いを語るのは外山さん。

数々の認証取得に取り組んでいるフェニックス・シーガイア・リゾートだからこそ、認証を取得し維持すること、サステナビリティなどの取り組みを継続することの大変さや難しさを理解できる。それゆえ認証農場を応援したいという気持ちが大きいと話してくれました。

した。

より安心安全な食材を消費者に届けたい、持続可能な社会の実現に貢献したい、という共通の想いを、流通全体、社会全体で持つことが持続可能な社会の実現の第一歩なのかもしれません。

様々なサステナビリティの取り組み

ひとつも地球も、元気にするリゾートへ

フェニックス・シーガイア・リゾートでは、2022年にサステナブル推進課(現サステナブル推進部)が新設され、本格的にサステナビリティの取り組みが始動しました。サステナビリティの取り組みのコンセプトは、「ひとつも地球も、元気にするリゾートへ」。

社会に必要とされる会社であり続けることを目的とし、「製品/サービス」、「人」、「環境」を3つの重要課題として、2030年までにそれぞれの課題解決に向け取り組むこととしています。

「製品/サービス」に関する取り組みは“安心安全な食の提供”であり、前述のとおりです。ここでは、「人」と「環境」への取り組みについてご紹介したいと思います。

■「人」への取り組み

『DE&I』と『職場環境』をテーマに、誰もが活躍できるリゾートを目指し、「女性活躍推進」、「LGBTフレンドリー」、「職場環境の向上」に取り組めます。誰もが自分ら

【具体的な取り組み内容】

- ・キャリア選択のサポート体制の充実
- ・パートナーシップ宣誓制度を就業規則へ導入



しく働きながらキャリア形成が叶う職場環境を整える
取り組みを行っています。

■「環境」への取り組み

『GHG 削減』と『周辺環境維持』をテーマに、カーボンニュートラルを目指し、「Scope1,2,3」、
「黒松エリアの保全」、「ビーチエリアの保全」、「環境負担軽減」に取り組みます。

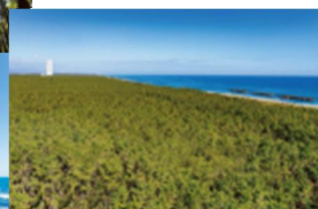
客室 2 泊目以降の清掃やアメニティの見直しはもちろん、レストランから出る野菜端材の活用、
また黒松林の保護・育成や一ツ葉海岸のビーチクリーン活動にも取り組んでいます。

【具体的な取り組み内容】

- ・館内照明の LED 化とメンテナンスの徹底
- ・客室の節電のお願い
- ・環境に配慮した移動手段の提案
- ・連泊時の清掃の削減
- ・環境に配慮した製品へ
- ・食品ロス・食べ残し削減(※)
- ・黒松林の保護・育成
- ・廃棄松を活用した製品
- ・古紙や文書を再生利用
- ・ビーチクリーン活動



フェニックス・シーガイア・リゾート
ウェブサイトより。



(※)食品ロスに関する取り組みについて

フェニックス・シーガイア・リゾートでは、調理の際に発生するレタスの端材や、消費されなかったパンを、動物
たちの食事として、宮崎市フェニックス自然動物園へ提供しています。

参考 URL:<https://www.fnn.jp/articles/-/536237?display=full>

その他にも、フェニックス・シーガイア・リゾート
ではさまざまな環境配慮への取り組みを行って
います。サステナビリティの取り組みの詳細は、以下
の URL からご覧いただけます。

URL:<https://seagaia.co.jp/article/952>

【その他の環境配慮への取り組み】

- ・お客様も地球も喜ぶ、製品の提案や食事メニューの提供
- ・環境イベント(アースアワーや世界禁煙デーなど)
への参加や CSR 活動(社会・地域支援活動)
- ・環境プロジェクトへの参画や地域連携活動
- ・産学連携:宮崎大学との取り組み

認証農場の食の安全や持続可能な社会の実現
への想いを繋ぐフェニックス・シーガイア・リゾート。
日本 GAP 協会は、フェニックス・シーガイア・リゾ
ートの取り組みを応援します！

今回、施設の素晴らしさに加えて、スタッフの方一人一人のおもてなしの心に触れ、心温ま
る訪問取材となりました。みなさんも、“日本でいちばん美味しいリゾート”のサステナブルなお
もてなしを体験しに訪れてみてはいかがでしょうか。

認証の取得と賞の受賞

【シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート】

- エコマークアワード 2022 優秀賞受賞
 - エコマーク認定取得
 - 高付加価値経営旅館など申請「準」認定
 - 心のバリアフリー認定取得
- ※心のバリアフリー認定制度:観光庁が進めるバリアフリー対応や情報発信に積極
的に取り組む姿勢のある観光施設を対象とした認定制度

【フェニックス・シーガイア・リゾート】

- 「宮崎県温室効果ガス排出抑制事業者」として表彰
 - PRIDE 指標 Gold 認定
- ※PRIDE 指標:LGBTQ+などの性的マイノリティに関するダイバーシティ・マネジメ
ントの促進と定着を支援する団体「一般社団法人 work with Pride」が策定す
る LGBTQ+などの性的マイノリティに関する取り組みの評価指標

フェニックス・シーガイア・リゾートの基本情報

住所	〒880-8545 宮崎市山崎町浜山
電話番号	0995-21-1113 (総合予約センター／10:00～17:00)
営業時間	■シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート(※) チェックイン / 14:00、チェックアウト / 11:00 ※その他の宿泊施設やリゾート内の各施設、レストラン等の営業情報は公式 WEB サイトをご参照ください。
料金	宿泊料金はプラン・時期によって異なります。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。
アクセス	バス：宮崎駅、宮崎空港、宮崎港よりバスあり 車：宮崎駅から約 15 分
駐車場	シーガイアエリア内の各施設全てに無料駐車場あり(予約不要) ※宮崎市フェニックス自然動物園、フローランテ宮崎、サンビーチツ葉の施設に関しては、宮崎市の運営となるため有料
関連リンク	公式サイト

※ 2025 年 6 月 6 日より「フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー」へ名称を変更。