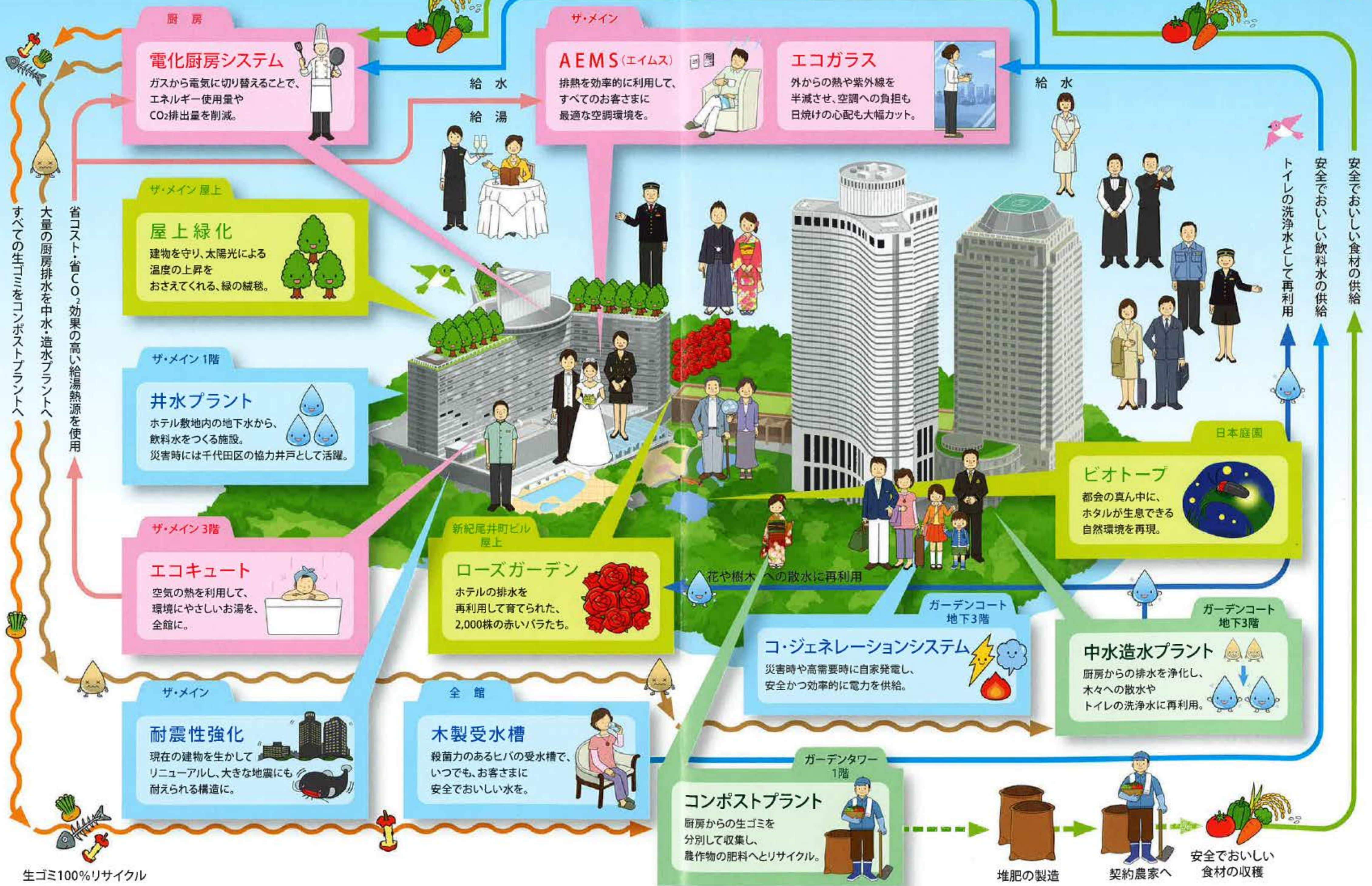


Hotel New Otani ECO MAP

ホテルニューオータニ エコマップ



厨房

電化厨房システム
 ガスから電気に切り替えることで、エネルギー使用量やCO₂排出量を削減。

ザ・メイン

AEMS (エイムス)
 排熱を効率的に利用して、すべてのお客さまに最適な空調環境を。

エコガラス
 外からの熱や紫外線を半減させ、空調への負担も日焼けの心配も大幅カット。

ザ・メイン 屋上

屋上緑化
 建物を守り、太陽光による温度の上昇をおさえてくれる、緑の絨毯。

ザ・メイン 1階

井水プラント
 ホテル敷地内の地下水から、飲料水をつくる施設。災害時には千代田区の協力井戸として活躍。

ザ・メイン 3階

エコキュート
 空気の熱を利用して、環境にやさしいお湯を、全館に。

新紀尾井町ビル 屋上

ローズガーデン
 ホテルの排水を再利用して育てられた、2,000株の赤いバラたち。

日本庭園

ビオトープ
 都会の真ん中に、ホテルが生息できる自然環境を再現。

ガーデンコート 地下3階

コ・ジェネレーションシステム
 災害時や高需要時に自家発電し、安全かつ効率的に電力を供給。

ガーデンコート 地下3階

中水造水プラント
 厨房からの排水を浄化し、木々への散水やトイレの洗浄水に再利用。

ザ・メイン

耐震性強化
 現在の建物を生かしてリニューアルし、大きな地震にも耐えられる構造に。

全館

木製受水槽
 殺菌力のあるヒバの受水槽で、いつでも、お客さまに安全でおいしい水を。

ガーデンタワー 1階

コンポストプラント
 厨房からの生ゴミを分別して収集し、農作物の肥料へとリサイクル。

堆肥の製造 → **契約農家へ** → **安全でおいしい食材の収穫**

省コスト・省CO₂効果の高い給湯熱源を使用
 大量の厨房排水を中水・造水プラントへ
 すべての生ゴミをコンポストプラントへ

安全でおいしい食材の供給
 安全でおいしい飲料水の供給
 トイレの洗浄水として再利用

生ゴミ100%リサイクル