

新宿ワシントンホテル

**農業を応援しながら過ごす、環境にやさしい滞在を実現**  
**「農業応援 CO<sub>2</sub>ゼロ STAY®プラン」 7/1 (水) より再販**  
～300名限定で新潟県産「蛍の里くびき米」2合&「オフセット STAY 証明書」を贈呈～

新宿ワシントンホテル本館・ANNEX（別館）（東京都新宿区、総支配人：和田修治）は、昨年ご好評をいただいた農業由来の J-クレジットを活用した宿泊プラン「農業応援 CO<sub>2</sub>ゼロ STAY®プラン」を、今年も 2026 年 7 月 1 日（水）より宿泊開始します。宿泊で生じる CO<sub>2</sub>排出量を実質ゼロにできるとともに、特典として「蛍の里くびき米」（新潟県産コシヒカリ）2 合および「オフセット STAY 証明書」を贈呈します。



本プラン特典

■「蛍の里くびき米」について

本プランでは、株式会社 蛍の里（所在地：新潟県上越市）の「蛍の里くびき米」（新潟県産コシヒカリ）を、特典として提供いたします（限定 300 個／お一人さま 1 泊につき 1 個）。「蛍の里くびき米」は温室効果ガスの一種であるメタン排出の削減に貢献する「水稻栽培における中干し期間延長」の方法論を用いて生産されているもので、本プランをご利用いただくと温室効果ガス削減活動や農業支援に寄与することができ、サステナブルなホテル滞在をお過ごしいただけます。



蛍の里（所在地：新潟県上越市）

■「蛍の里くびき米」の白米を、期間限定でご提供

今年は、新しい取り組みとして、プラン販売期間中（7 月 1 日（水）～9 月 30 日（水）予定）に、当ホテルの朝食会場（本館 25 階 マンハッタンテーブル／ANNEX（別館）1 階 鉄板焼 ふじた）にて「蛍の里くびき米」の白米をご提供いたします。豊かな雪解け水と肥沃な土壌が育んだ新潟産コシヒカリは、炊き上がりの艶やかさ、ふっくらとした粒立ち、噛むほどに広がる自然な甘みが特長です。生産者が丁寧に育てた一膳を、ぜひ炊き立てでお楽しみください。

■「農業応援 CO<sub>2</sub>ゼロ STAY®プラン」について

「農業応援 CO<sub>2</sub>ゼロ STAY®プラン」は、カーボン・オフセットの仕組みを利用し、宿泊で生じる CO<sub>2</sub>排出量相当分を削減活動へ投資することで、実質ゼロに相殺できる宿泊プランです。農業分野では生産者の減少や高齢化といった課題があり、持続可能な食料生産システムの構築が求められています。農業由来の J-クレジットの創出とその流通は、生産者にとって新たな収入源となり、環境と経済の両立に貢献する仕組みです。この仕組みと連動した宿泊プランの販売によって、日本の第一次産業・農業を支援したいという想いで、本プランの販売に至りました。

新宿ワシントンホテルは、今後もお客さまとともに持続可能な社会を目指すべく SDGs の推進に取り組んでまいります。

## 【本プランを利用するお客さまのメリット】

1. 環境配慮（CO<sub>2</sub>排出量削減等）および SDGs 達成への貢献
2. 農業に協力することが可能
3. 「オフセット STAY 証明書」の取得
4. 「蛍の里くびき米」（新潟県産コシヒカリ）2 合プレゼント（限定 300 個／お一人さま 1 泊につき 1 個）

## 【プラン概要】

- ◎プラン名 「農業応援 CO<sub>2</sub>ゼロ STAY®プラン」
- ◎予約期間 2026 年 6 月 18 日（木）～9 月 29 日（火）
- ◎宿泊期間 2026 年 7 月 1 日（水）～9 月 30 日（水）／300 名限定（無くなり次第終了）
- ◎料金 1 名 1 室 11,700 円～、2 名 1 室 15,100 円～（消費税・サービス料込）
- ◎予約方法 公式 HP または各予約サイトにて
- ◎公式 HP

【本館】 室料のみ <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg008/plans/10165764>

朝食付き <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg008/plans/10165763>

【ANNEX（別館）】 室料のみ <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg009/plans/10165766>

朝食付き <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg009/plans/10165765>

## <「蛍の里くびき米」（新潟県産コシヒカリ）について>

新潟県上越市頸（くびき）城区の里山に息づく清流と肥沃な耕地で育てられるお米です。厳しい品質管理のもとで栽培され、ふっくらとした粒感と程よい粘り、自然な甘みが調和した味わいが特長。地元の伝統と環境保全に根ざした生産で、安心してお召し上がりいただけます。

詳細ページ <https://hotaru-s.com>



「蛍の里くびき米」 白米イメージ

## 【朝食概要】

- 会場 本館 25 階 マンハッタンテーブル  
営業期間 6:30～10:30（最終入店 10:00）  
料金 ご宿泊のお客さま：大人 2,750 円（消費税込）  
外来のお客さま：大人 3,300 円（消費税込）  
公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku/breakfast/>



- 会場 ANNEX（別館）1 階 鉄板焼 ふじた  
営業期間 7:00～10:30（最終入店 10:00）  
料金 ご宿泊のお客さま：大人 2,750 円（消費税込）  
外来のお客さま：大人 3,300 円（消費税込）  
公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku-annex/breakfast/>



## 【新宿ワシントンホテル概要】

所在地 東京都新宿区西新宿 3-2-9  
アクセス JR 各線「新宿」駅南口より徒歩約 8 分  
客室数 本館 1,281 室 / ANNEX（別館）337 室  
TEL 03-3343-3111（代表）  
公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku/>



## 【藤田観光株式会社について】

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業、その後、1955 年に会社を設立しました。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。



公式 HP : <https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！ : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>

## 【藤田観光グループのサステナビリティへの貢献について】

藤田観光は創業以来、「私たちは、健全な憩いの場と温かいサービスを提供することによって、潤いのある豊かな社会の実現に貢献したいと願っております。」という社是のもと、「環境に関する取り組み」、「多様な価値観に対する取り組み」などを企業としての持続的成長に不可欠で重要なものと捉え、進めてまいりました。これらの取り組みは、持続可能な社会の実現を目指すサステナビリティに相通じるものです。今後も当社は事業を通じて社会課題の解決と持続可能な社会の実現に努めてまいります。

サステナビリティに関する取り組み : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sustainability/>

## 【藤田観光株式会社が運営する代表的な施設ブランド】

全拠点の詳細はこちら (<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/facility/>) をご覧ください。

- WHG 事業：ワシントンホテルやホテルグレイスリーを中心に全 34 拠点
  - ・ワシントンホテル 19 拠点 (<https://washington-hotels.jp/>)
  - ・ホテルグレイスリー 10 拠点 (<https://gracery.com/>)
  - ・ホテルタビノス 3 拠点 (<https://hoteltavinos.com/>) など
- ラグジュアリー & バンケット事業：ラグジュアリーホテルや婚礼施設、ゴルフ場など全 6 拠点
  - ・ホテル椿山荘東京 (<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp>) など
- リゾート事業：温泉リゾートやグランピング施設など全 19 拠点
  - ・箱根ホテル小涌園 (<https://www.hakone-hotelkowakien.jp/>)
  - ・箱根小涌園 天悠 (<https://www.ten-yu.com/>)
  - ・箱根小涌園ユネッサン (<https://www.yunessun.com/>) など（2026 年 5 月現在）

### 本件に関するお問い合わせ先

新宿ワシントンホテル本館・ANNEX（別館）企画課担当：横内、本田  
TEL：03-3344-6121 / FAX：03-3342-2575  
MAIL：[kikaku2@shinjyuku-wh.com](mailto:kikaku2@shinjyuku-wh.com)