



料理人が産地で学ぶ「ソト活」と
注文分だけを調理する
「オーダービュッフェ」による
食品ロス36％削減







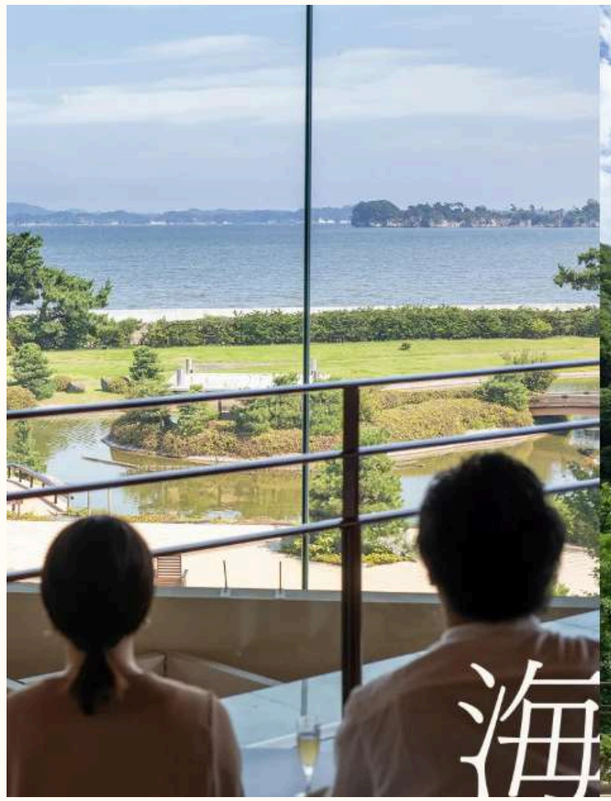


“理想の日常 SM”に出会う
ICHINOBO Resort
一の坊

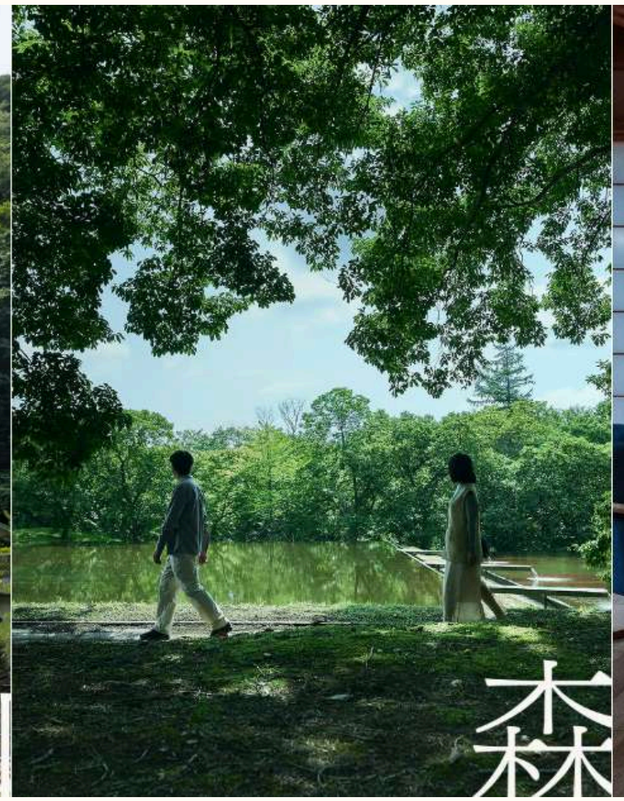
海と山と森の温泉リゾート

一の坊リゾートは、宮城県内で4つの温泉リゾートとレストラン、ガラス美術館を運営しています。

【日本三景・松島温泉】松島一の坊
【仙台・作並温泉】ゆづくしSalon一の坊
【みやぎ蔵王・遠刈田温泉】ゆと森倶楽部 / 温泉山荘だいこんの花
【松島】一の坊別邸 かきとあなご 松島 田里津庵 / 藤田喬平ガラス美術館









松島温泉 松島 一の坊
仙台・作並温泉 ゆづくしSalon 一の坊
宮城蔵王の森林温泉リゾート ゆと森倶楽部 MT.ZAO.MIYAGI YUTOMORI CLUB
温泉山荘 だいこんの花
一の坊別邸 かきとあなご 松島 田里津庵 TARITSUAN Oyster & Hitsumabushi
「海とガラスと庭園のミュージアム」 藤田喬平ガラス美術館 Museum of the sea, glass and Japanese garden in Matsushima
ichinobo セレクト

"理想の日常SM"に出会う
ICHINOBO Resort 一の坊

取組の概要

快適な滞在価値の提供とともに持続可能な地域共生を目指し、
2018年よりつくり置きを排した「オーダービュッフェ」による
食品ロス削減に着手。
2023年からは料理人が産地を訪ねる「ソト活」を開始し、
食材の背景や生産者の想いをお客様へ伝える環境配慮型の
食提供と、地域循環・地産地消・次世代の人材育成に一丸と
なって取り組んでいます。





01

オーダービュッフェ
導入による

**約36%の
食品ロス削減**

02

無駄を減らす
行動の定着

**社員研修
プログラム
「ソト活」**

03

「ソト活」を
きっかけとした

**地域連携と
規格外野菜の
有効活用**

Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™

ホテルのソトに飛びだして、
料理人が、東北の【食】と【文化】と【ひと】に会いに行く。

つくり手と料理人が出会い、語り、学び、つながる。

その学びは、“出来たてのひとさら”としてお客様へ。

2013年より延べ30回以上実施しています。



これまで訪れた生産者

登米市・忠義さんのササニシキ（お米）/仙台市・山田農園「一の坊ファーム」（野菜）/石巻市雄勝湾・成澤さんの牡蠣/
山元町・いちご農園/蔵王町・チーズアトリエMozzao（チーズ）/山元町・佐藤蒟蒻店（生芋こんにゃく）/
蔵王町・蔵王高原牧場（蔵王牛）/名取市・仙台せり/ 加美町・仙台みそ醤油蔵元今野醸造/ 仙台市新川地区・新川クレソン/
石巻市・原木しいたけ/石巻市・あかま里山農園（山椒）/石巻市・竹ノ浜漁港のあなご/栗原市・みちのくの心意気（豚肉）/
仙台市秋保地区・森と蜂と（はちみつ）/村田町・仙南せり/蔵王町・いちごの国ゾーナ農園（苺）/
白石市・杜のいわなや（美澄ます）/仙台市・しばさき農園（野菜）and more

“理想の日常℠”に出会う
ICHINOBO Resort
一の坊

社員研修プログラム「ソト活」を通じた無駄を減らす行動の定着

社員の意識改革を目的として、農作業体験や
地元の生産者と直接交流するプログラム
「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」
（ソト活 ）を2013年より導入。

生産者のこだわりや苦労、食材の背景にある想いを
現場で直接学ぶことで、調理・サービススタッフ
一人ひとりに「食材を無駄にしない行動」が
深く定着しました。
さらに毎日メニューを変更できる強みを活かし、
旬が短く市場に出にくい食材や規格外野菜も
主役級の料理へ昇華させています。











オーダービュッフェ導入による
約36%の食品ロス削減

当社は3つの温泉リゾート（日本三景・松島温泉／
仙台・作並温泉／宮城蔵王・遠刈田温泉）にて、
注文を受けてから目の前で調理する
「オーダービュッフェ」を先駆けて導入し、
フードロス約36%削減を達成しています。
つくり置きが不要で過剰調理を防げるため
お客様は出来立てを適量楽しめ、
旧来の大皿料理による残食を大幅に抑制できます。

食体験の価値を高め、お客様へ生産者の想いを
直接伝えることでエシカル消費の意識醸成へ
繋がっています。











「おいしい」と「共感」が創る好循環

オーダービュッフェによる食品ロス36%削減と地産地消・
ソト活の挑戦が、環境・食・地域の各分野で高く評価されています。

・令和6年度「気候変動アクション環境大臣表彰」大賞
（先進導入・積極実践部門／緩和・適応分野）（主催：環境省）

・第27回「人に優しい地域の宿づくり賞」厚生労働大臣賞
（主催：厚生労働省・全旅連）

・第41回「日本料理全国大会」農林水産大臣賞・厚生労働大臣賞
（主催：公益社団法人日本全職業調理士協会 /後援：農林水産省、厚生労働省 等）

・令和5年度「みやぎゼロカーボンアワード」最優秀賞（主催：宮城県）

・第29回「人に優しい地域の宿づくり賞」 選考委員会賞
（主催：全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会）

・「ジャパン・ツーリズム・アワード2026」入賞
（主催：ツーリズムEXPOジャパン実行委員会（公益社団法人 日本観光振興協会 / 一般社団法人 日本旅行業協会 / 日本政府観光局）

お客様

地域社会

生産者

一の坊リゾート

“理想の日常 SM” に出会う
ICHINOBO Resort
一の坊



自然と地域の恵みを、未来につなぐ

つくり置きをしない「オーダービュッフェ」による食品ロス36%削減と、
料理人が産地へ出向く「ソト活」を融合させた、
顧客満足度向上と環境配慮を両立する持続可能なリゾートモデルです。

食材の背景や生産者の想いをお客様へ伝える環境配慮型の食提供と、
地域循環・地産地消・次世代の人材育成に一丸となって取り組んでいます。
これからも私たちは、東北の食と文化とひとに会いに行き、
“出来たてのひとさら”を届け続けます。

“理想の日常SM”に出会う
ICHINOBO Resort
一の坊