

2024年2月1日

京都駅前で「秋はちみつ」を採取し、商品化 限定 50 セットで「春はちみつとの食べ比べセット」を販売

～ホテル屋上での都市養蜂で京都駅前から生物多様性の保全に貢献
地産地消による SDGs の実現へ～

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井美和)は、2023年9月下旬、都市養蜂プロジェクトにおいて秋蜜を採取しました。当ホテルは、2021年5月に京都のホテルでは初めての取り組みとなる本プロジェクトを始動し、生物多様性の保全などに一定の役割を果たしているミツバチを京都駅前のホテル屋上で飼育しています。



ザ・サウザンド京都の屋上で採れたはちみつは、たくさんの種類の花々や樹木からミツバチが思い思いに集めて生成した「百花蜜」です。半径 2～3km の植物を蜜源にするセイヨウミツバチの習性から、京都駅周辺の公園やお寺、家庭菜園の植物などから蜜を運んできたと考えられ、季節によって蜜源となる植物が変わるため、それに伴って変化する色や味わいも楽しむことができます。今回採取された秋蜜は、春蜜に比べて花の香りが控えめで、さっぱりとした味わいが特徴です。

このほど、私たちが大事に育てたミツバチが晩夏から秋にかけて一生懸命集めた秋蜜を瓶詰めにして商品化し、春蜜との食べ比べができるギフトボックスに詰め込みました。蜜源植物と女王蜂の産卵が減少するため、春よりも蜜の収集やその生成に時間がかかる秋蜜。季節の花々の違いで変化するはちみつの繊細な色や風味の違いをぜひお楽しみください。

【関連 URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/autumn-honey2023.html>

都市養蜂プロジェクト担当者のコメント

プロジェクトメンバー 兼 はちみつマイスター協会認定アドバイザー ブランドマーケティング部：和田 麻璃奈



「昨年の春には、はちみつを 100kg 以上採取しました。全てホテル内でプロジェクトメンバーが遠心分離・ろ過したのち、瓶詰め販売やレストランでみなさまに召しあがっていただきました。ようやく養蜂活動の最も忙しいシーズンが終わる 9 月、『秋のはちみつはどんな味がするのだろうか?』という好奇心に突き動かされ、戸惑うプロジェクトメンバーを巻き込みながら、5kg だけ秋のはちみつを採取しました。その味の差に驚き、ぜひみなさまにも試していただきたいという思いから、今回の食べ比べセットを考案いたしました。」

THOUSAND HONEY 春秋はちみつ食べ比べセット

【原材料名】 はちみつ（京都府産）

※注意：1 歳未満のお子さまには与えないでください。

【販売期間】 2 月 1 日(木)～なくなり次第終了(限定 50 セット)

【内 容 量】 1 セット 3 個入り(春蜜 2 瓶、秋蜜 1 瓶、各 35g)

【販売価格】 2,700 円 (税込)

【販売場所】

- ・カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO2 階)
- ・フロント(コンシェルジュデスク) (THE THOUSAND KYOTO1 階)
- ・THE THOUSAND KYOTO オンラインショップ



<https://www.the-thousand-kyoto-shop.jp/SHOP/thousandhoneyset.html>

本取り組みの目的

当ホテルは「Think 1000 year comfort.」をスローガンに“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求した感動体験をお届けしています。本取り組みは、生物多様性の保全などに一定の役割を果たしている「ミツバチ」をホテル屋上で飼育し、副産物としてのはちみつを採取し、ホテルレストランの食材として提供したり、瓶詰にして販売したりと、地産地消の取り組みも合わせて進めていくものです。また、京阪グループが推進する「京阪版 SDGs」として循環型社会の実現を目指すライフスタイルを提案する「BIOSTYLE PROJECT」の取り組みの一環でもあります。

◆ミツバチの役割

植物は種子を作り世代を新たにするために「受粉 (pollination) 」を昆虫の活動に託しています。その役割を担う昆虫の代表格がミツバチで、香りに誘われ花を訪れ、蜜を吸っている間に体に付着した花粉を他の花へと運びます。栽培されている作物の多くがミツバチに依存していると言われるほど、植物の生育と繁栄になくはならない存在です。

◆SDGs17 の目標との関連性

●目標 13 気候変動に具体的な対策を

⇒ ミツバチを育てることで、植物が繁栄し、植物は二酸化炭素を吸収し酸素を生み出すという連鎖につながります。

●目標 15 陸の豊かさを守ろう

⇒ ミツバチを育てることで、植物の受粉がなされ、結果的に生態系、生物多様性が維持されることにつながります。



都市養蜂プロジェクト概要

開始日：2021年5月25日
設置場所：THE THOUSAND KYOTO 屋上
種類：セイヨウミツバチ
規模：巣箱3箱(約20,000匹) ※2024年1月時点
運営：京阪ホテルズ&リゾート株式会社
都市養蜂プロジェクトチーム

<参考>

プロジェクトの紹介動画：

<https://www.youtube.com/watch?v=kg8UTgZX0N4>

プロジェクト始動時のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000035.000071541.html>

昨年はちみつ採取時のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000114.000083761.html>

昨年はちみつ商品化時のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000133.000083761.html>



SDGs を実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGs の達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE (ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLE の概念を事業化する取り組みとして BIOSTYLE 事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

THE THOUSAND KYOTO は開業5周年を迎えます

京都駅から徒歩約2分。THE THOUSAND KYOTO は、「千年ホテル」をコンセプトに“千年の都・京都”から“次の千年”につづく新しい心地よさで、快適さとサステナビリティを追求した感動体験をお届けしています。

2024年1月に開業5周年を迎えることを記念し、「five senses」をテーマに、THE THOUSAND KYOTOらしい五感を通じたおもてなしをご用意しています。

ロゴマークには、ホテルの象徴である大階段をデザイン。初心を忘れず、お客様へ日頃の感謝をお伝えするとともに、人・社会・未来に心地よい“サステナブル・コンフォート・ホテル”として一段一段、進化してまいります。

- ▶ THE THOUSAND KYOTO のサステナビリティの取り組みについてはこちら

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/sdgs_actions/



THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約2分

開業日：2019(平成31)年1月29日

階数：地下1階～地上9階(客室:3階～9階 / 222室)

H P：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当 / ブランドマーケティング部

TEL：075-351-0337 FAX：075-343-3722 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp