

2022年6月30日

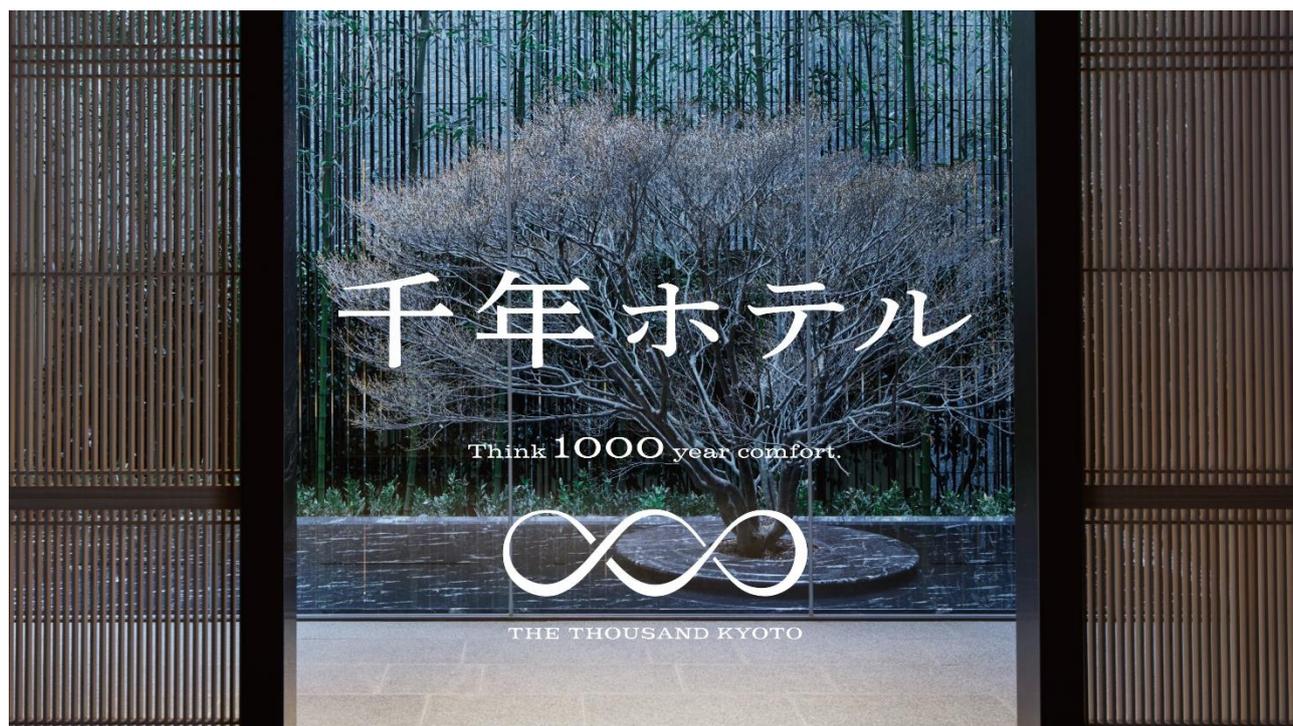
フラッグシップホテル・THE THOUSAND KYOTO
京阪グループ全体のサステナビリティ牽引へ向けリブランド
“快適×サステナブル”な「千年ホテル」へ
“サステナブル・コンフォート・ホテル”として、100のSDGsアクションを実践

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、2022年7月1日（金）より、京阪グループ全体のサステナビリティの牽引へ向け、初のリブランドを実施いたします。

ホテルの新たなブランドコンセプトとして、「千年ホテル」を掲げ、“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きます。

SDGs が当たり前になる世の中で、個人の快適さだけでなく、自然や文化、社会にとっても心地よい消費へとニーズがシフトしています。京阪グループでは、2020年より「BIOSTYLE PROJECT(ビオスタイルプロジェクト)」として、グループ各社で社会課題解決に向けた取り組みを行ってまいりました。この度、その姿勢をより強固なものにするため、フラッグシップホテルである当ホテルのコンセプトを「パーソナル・コンフォート・ホテル」から「千年ホテル」へアップデートし、京都駅前・千年の都に生きる**“サステナブル・コンフォート・ホテル”**と自らを位置づけ、ホテル全館一体となり変化いたします。

コンセプトリニューアルに際して、「千年ホテル」ならではの**快適×サステナブル**な体験やアクションを実施。奥深い京都の文化や、自然との共生を楽しむアクティビティの提供、「Think 1000 year comfort」をスローガンとして、1年間で100のSDGsアクションの実施、記念宿泊プラン、ゲスト参加型の館内イベントなどを予定しています。



■リブランド詳細①：THE THOUSAND KYOTO 100のSDGsアクション

Think
1000
year
comfort.

当ホテルでは、現在 50 項目の SDGs アクションを実施いたしました。以下はその一例です。「Think 1000 year comfort」をスローガンとして、お客様とともに次の千年を考え、2022 年 12 月までにさらに 50 のアクションを実施し、年間で 100 の SDGs アクションを行う計画です。

【認証】：国内の宿泊施設として初の「An ESG Practice 認証」の「3 御衣黄ザクラ」を取得

2022 年 5 月 10 日（火）付で、一般社団法人 観光品質認証協会の運営する認証制度 サクラオリティの「An ESG Practice 認証」において『3 御衣黄（ぎょいこう）ザクラ（Restorative）』を取得しました。国内の宿泊施設としては初めての認証取得となります。

本認証は、サステナブルツーリズムの国際基準 GSTC に承認された基準であり、当ホテルが「国際的に認められる SDGs の取り組みを実践する宿泊施設」として認証されたことを意味します。

詳細はこちら：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/an-esg-practice-02.html>



【プラスチックフリー】：木製カードキーの導入、アメニティ刷新

館内のプラスチックフリー推進の一環として、2022 年 7 月 1 日（金）より、ホテル客室のカードキーを、プラスチック製から竹製の素材に変更します。

その他プラスチックフリーについてはこちら：

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/stay/sdgs-no-plastic.html>



【再資源化】：京都市内初 使用済みステンレス製ボトルの回収拠点に

タイガー魔法瓶株式会社とコラボレーションし、同社独自の取り組み「使用済みステンレス製ボトルの回収と再資源化」に回収拠点として参画しています。京都市内に回収拠点ができるのは当ホテルが初めてで、国内の宿泊施設としても初参画です。ご家庭で不要になったステンレス製ボトル（タイガー魔法瓶製以外も可）をホテルへお持ちいただき、スタッフへお渡しください。回収したステンレス製ボトルは、リサイクル専門業者へ集約され、集まったリサイクル原料から再生ステンレス材および再生樹脂製品が生産されます。

詳細はこちら：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/stay/tiger-bottle.html>



【食】：規格外の玉ねぎを使った食品ロス削減メニューの開発

食品ロスを軽減するための新メニューを開発しました。規格外となり通常廃棄される「淡路島産玉ねぎ」をふんだんに使用したオリジナルカレーを、ホテル内のカフェ&バー「TEA AND BAR」や公式オンラインショップで販売しています。

詳細はこちら：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/sustainable-menu.html>



【自然との共生】：屋上緑化の推進と都市型養蜂

有志で「園芸部」を結成し、ホテルの屋上にハーブや花などを植えて緑化を進めています。育てている植物は、同じくホテル屋上で育てている都市養蜂のミツバチによって受粉し、花粉はハチミツの元となり、小さな循環が生まれます。

詳細はこちら：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/stay/sdgs-honey.html>



そのほか、京阪ホテルズ&リゾート（株）各ホテルの主なSDGsの取り組みについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/sdgs/>

■リブランド詳細②：千年の都・京都の文化や自然との共生を楽しむプログラム

新コンセプト「千年ホテル」に合わせ、館内・館外で、京都ならではのサステナビリティを体感できるプログラムをご用意。宿泊ゲストが楽しく旅の思い出を作っていただけるだけでなく、京都で暮らす地元の方々のご参加も可能。千年の都・京都の文化、知恵と美学を、もっと身近に触れていただける機会をご提供します。

「THE THOUSAND SALON」：ここに一服、はじめての茶の湯

京都の文化を数回にわたって学べるカルチャースクール「THE THOUSAND SALON（ザ・サウザンド・サロン）」。

宿泊ゲスト以外のご参加も可能で、京都に暮らす方々ともつながりながら、一緒に楽しく京都の知恵や美学を学べます。

この度のプログラムでは、茶道美術図書の出版社・淡交社とコラボレーションします。裏千家の先生を講師に迎え、招かれた席で自信を持って楽しめる「茶の湯の基本的な作法」はもちろんのこと、一服のお茶を通じて、自分の内面を静かに見つめ、他者や自然との調和を大切にする、茶の湯文化に流れる美学にも触れていただける内容です。

本講座は、千利休によって大成され、京都に根付いた茶の湯文化を次世代につなげる取り組みとして実施するものです。

開催期間：2022年7月4日（月）より毎月1回開催

開催時間：午後6時30分より（所要時間：約1時間半）

参加費：4,400円／1回／1名様（4回参加プランは16,000円／1名様）

参加定員：11名様

申し込み：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/salon-chanoyu.html>

THE THOUSAND
SALON

京都のワイナリー「丹波ワイン」とのコラボレーション

「日本ワインをもっと多くの方に知っていただきたい」というシェフソムリエ岩田渉の想いから、京都・京丹波町のワイナリー「丹波ワイン」とコラボレーション。THE THOUSAND KYOTO オリジナルワインの販売や、サステナブル・コンフォートなツアーを企画しています。

開催期間：2022年秋（イベントの詳細は後日公開いたします。）



今後も順次、継続的に OKUTRIP やサステナブルなワークショップなどを実施予定です。

■リブランド詳細③：ゲスト参加型館内イベント

リブランドに伴い、「千年ホテル」に合わせた特別なイベントを、期間限定で実施。この機会に、京都ならではのサステナビリティを楽しみながら、より多くの方々に体験していただければと思います。

京都打ち水大作戦（2022年7月23日（土）～8月23日（火） 気温が35度以上の日に開催）

京都の暑い夏を乗り切る知恵として、今も昔も行われる「打ち水」を体験いただくアクティビティです。気温が35度以上と予想される日の午前10時より、THE THOUSAND KYOTO のエントランスにて開催します。打ち水によって自然の涼を取り入れながら、旅の思い出を作っていただけます。

開催期間：2022年7月23日（土）大暑～8月23日（火）処暑

参加費：無料



THE THOUSAND KYOTO meets MIYAMA

ベストツーリズムビレッジにも登録された、洛北の美山町とコラボレーションし、受け継がれる美しい伝統工芸や食をお楽しみいただける館内イベントです。美山町産の食材を使った期間限定メニューの提供ほか、ワークショップでは「鯖街道」にちなんで「鯖寿司づくり」などを体験いただけます。

開催期間：2022年秋（イベントの詳細は後日公開いたします。）

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：J R 京都駅より東へ徒歩約 2 分
開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日(火)
階 数：地下 1F～地上 9F (客室:3F～9F / 222 室)
H P：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

京阪グループでは、運輸・レジャー・不動産・流通など、グループ全体を通して、サステナブル×快適なライフスタイルを提案しています。

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

京阪グループでは「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。」をテーマに、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。

BIOSTYLE PROJECT

■京阪グループのホテルの取り組み紹介（一例）

【琵琶湖ホテル】2002 年よりお客さま・地元の方々と共に「里山の食彩プロジェクト」取り組んでいます。「日本の棚田百選」に指定されている高島市畑地区と、大津市仰木地区の農家と契約。ホテルで棚田の美味しいお米をご提供し、「食べることが守ること」を合言葉に「地産地消」を実現しています。2018 年には、「平成 27 年度しが生物多様性大賞」を受賞しました。

【GOOD NATURE HOTEL KYOTO】2020 年 8 月、環境や健康に配慮した建物が認定される「WELL Building Standard™(v1) (以下 WELL 認証)」をゴールドランクで取得し、同年 8 月に環境に配慮したグリーンビルディングを評価するプログラム「Leadership in Energy & Environmental Design (以下 LEED 認証)」をシルバーランクで取得いたしました。ホテル版評価基準による WELL 認証及び LEED 認証の同時取得は、当ホテルが世界で初めてとなります。

「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

<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 / ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

