



2023年6月29日

京都駅前・ホテル屋上で採れたはちみつが今年も商品化

限定 100 瓶販売、レストランでもリゾートやケーキ等のメニューが登場

～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、ホテルでの都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを、2023年7月22日(土)より、数量限定で販売いたします。また、ホテル内レストランで、このはちみつを使ったメニューも提供開始します。

THE THOUSAND KYOTO は、2021年5月にホテル屋上にミツバチの巣箱を設置し、京都のホテルでは初めての取り組みとなる「都市養蜂プロジェクト」を始動いたしました。そして今年も、大切に育てたミツバチからの恵みであるはちみつを採取。京都駅前のホテル屋上で採れたこのはちみつは、半径2～3km 圏内にある京都市内の樹木、植木、花など身近な蜜源からミツバチが運んできたものです。



商品概要

THE THOUSAND KYOTO の屋上で採れた、京都産・非加熱・無添加の純粋はちみつです。自然のままの香りや味わいをお楽しみいただけます。ホテルスタッフが愛情を込めて飼育したミツバチの恵みを、ぜひご賞味ください。

◆ THOUSAND HONEY (2023)

【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】 7月22日(土)～なくなり次第終了 (限定 100 瓶)

【内容量】 100g

【販売価格】 2,200 円 (税込)

【販売場所】 ・カフェ&バー「TEA AND BAR」

・THE THOUSAND KYOTO オンラインショップ

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



【担当者コメント】

都市養蜂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
マーケティング課：和田 麻璃奈

「今年も京都産のはちみつを皆さまにご提供できることを嬉しく思います。今年のはちみつは、昨年に比べ花の香りが強いのが特徴です。くせがないので、そのままはもちろん、どんなメニューにも使っていただけたらと思います。ぜひ皆さまに召しあがっていただければ幸いです。」

【レストランでの提供メニュー】



◆サウザンドハニーディッパー

レモンとホテルメイドのはちみつを使用したムースで、ハニーディッパーを模ったケーキです。中央部にはレモンコンフィとゴルゴンゾーラチーズのムーススリートを内包しています。トッピングのはちみつをたっぷり掛けてお召し上がりください。

【提供期間】 7月22日(土)～

【提供時間】 11:30～20:00

【提供価格】 単品 1,200円、ドリンクセット 2,400円

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」

※ 1日に提供できる数量に限りがあります。提供時間内でも当日分が品切れとなる可能性がありますので予めご了承ください。



◆抹茶ハニーソイラテ (HOT/ICE)

ホテルメイドのはちみつと、京都府和東町産の抹茶を使用したソイラテです。はちみつの優しい甘さと抹茶のほろ苦さが合わさった、深みのある味わいに。

【提供期間】 7月22日(土)～

【提供価格】 1,750円

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」



◆ゴルゴンゾーラリゾット サフランとはちみつのソース

ゴルゴンゾーラチーズをたっぷり使ったリゾットと、ホテルメイドのはちみつとサフランの香りを合わせたソースとのマリアージュをお楽しみいただけます。

【提供期間】 7月22日(土)～

【提供価格】 アラカルト 2,700円

【提供場所】 イタリアン「SCALAE」



※レストランメニューは、今年採取したはちみつがなくなり次第提供を終了いたします。

※表示価格には、サービス料13%と消費税が含まれております。※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。※写真は全てイメージです。

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】 10:00～21:00(フード 18:30、ドリンク 20:30 L.O.)

※8月から10:00～22:00(フード 21:00、ドリンク 21:30 L.O.)

■イタリアン「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階) 水・木曜定休 ※8月から水曜のみ定休

【営業時間】 ランチ 11:30～15:30(14:30 L.O.)

ディナー 17:30～21:30(コース 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

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4箱（約40,000匹）※2023年6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



プロジェクトの紹介動画：<https://www.youtube.com/watch?v=kg8UTgZX0N4>

はちみつ採取時のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000276.000083761.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。ホテルレストランの食材として提供や、瓶詰にして販売する等、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て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。



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 (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

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 / ブランド企画室

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