



2026年5月20日

ホテル屋上で今年も春はちみつを採取 はちみつメニューも提供開始

～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、今年で活動6年目を迎える「都市養蜂プロジェクト」において、今年初の採蜜を2026年4月20日(月)に実施いたしました。6月1日(月)からは、本プロジェクトで採取した「THOUSAND HONEY 2026」を使用した「はちみつクロワッサンブリュレ」を館内カフェ&バー「TEA AND BAR」にて提供開始いたします。

ホテル屋上で大切に育てたミツバチからの恵みであるこのはちみつは、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(ひゃっかみつ)」で、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寺社、家庭菜園の植物などから蜜を運んできたと考えられます。ザ・サウザンド京都では、2021年5月から生物多様性の保全に一定の役割を果たしているミツバチを飼育し、副産物としてのはちみつを採取。地産地消の食材として、今年もホテル内レストランでの提供や、瓶詰での販売等、商品化によりお客さまにご提供しています。

今年も、100%京都産のはちみつの恵みを皆さまにお楽しみいただければ幸いです。



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 セールス&マーケティング部：和田 麻璃奈



「厳しい冬を無事に乗り越え、梅の開花とともにミツバチたちが活動を始めてから早3カ月。ミツバチは着々と花の蜜を集め、はちみつを生成しています。近年、京都の夏は記録的な猛暑が続き、ミツバチの活動が滞ることもあるので、採蜜期間が限られ、年々はちみつが貴重になっていると感じます。丹精込めて集められた『今年の味』をみなさまにお届けできる日を、楽しみにしております。」

【6月1日（月）～】「THOUSAND HONEY」を使用したメニューを提供開始

はちみつクロワッサンブリュレ

発酵バターを使用したサクサクのクロワッサンに濃厚なバニラアイスのをせ、あとがけ THOUSAND HONEY で、魅惑的なスイーツに仕上げました。

※注意：1歳未満のお子様には与えないください。



【提供期間】2026年6月1日(月)～

※THOUSAND HONEY2026 がなくなり次第終了

【店 舗】2階 カフェ&バー「TEA AND BAR」

【提供時間】11:30～21:00 (L.O.)

【料 金】単品 1,600円 ドリンクセット 2,700円

※ドリンクセットのみ事前にご予約いただけます（予約は前日の正午まで）。

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【詳 細】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar/>

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。

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40,000匹）※2026年5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>

養蜂プロジェクトの最新コラム：https://note.com/youhou_/n/n4de4e20dded3

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う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.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGsビオスタイルプロジェクト

京阪ホテルズ&リゾートの「TAGAYASE PROJECT」について

京阪ホテルズ&リゾートでは、「TAGAYASE PROJECT」という活動体のもと、ザ・サウザンド京都の「都市農業」「都市養蜂」や、琵琶湖ホテルの「里山の食彩プロジェクト」「山野草プロジェクト」など、地域活性化や地元の産業育成、地元の環境保全などに貢献できる様々な活動に取り組んでいます。当社グループで一丸となって、地元貢献のためのさまざまな取り組みを企画・推進し、ホテルと地元の新しい関係を提案してまいります。

※「TAGAYASE PROJECT」は、京阪ホテルズ&リゾート株式会社の登録商標です。

- ▶「TAGAYASE PROJECT」について詳しくはこちら

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

TAGAYASE
PROJECT

※表示価格には、サービス料15%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WEBサイトをご確認ください。 ※画像はすべてイメージです。

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】JR 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)

【URL】<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 / セールス&マーケティング部

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

