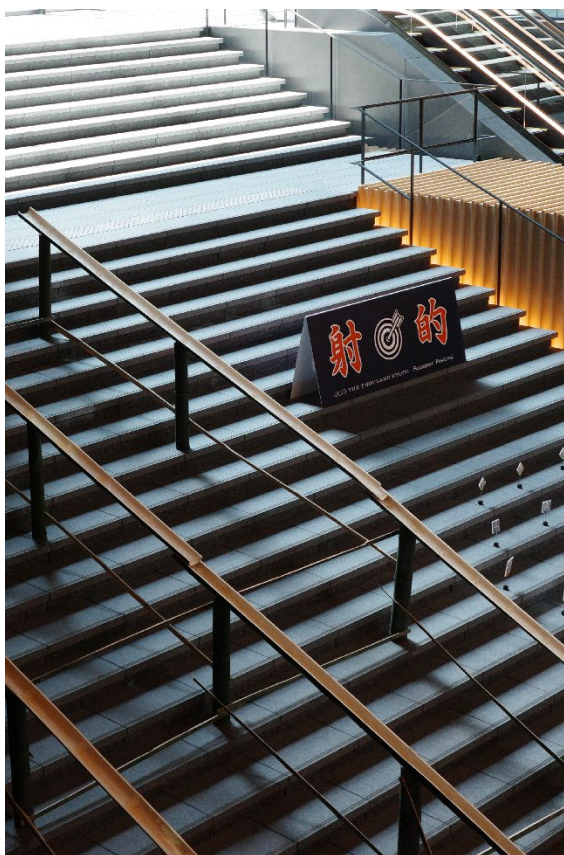


2026 年 8 月 4 日

京都駅前で広がる“自然の循環”と“涼”を五感で体感する特別な一日
夏の風物詩「THE THOUSAND 夏祭り」を 8 月 16 日(日)に開催
～大階段を舞台にした圧巻の「流しそうめん」や、都市養蜂・援農の恵みをふるまうサステナブルな納涼イベント～

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、2026 年 8 月 16 日(日)に、どなたさまでもご参加いただける納涼イベント「THE THOUSAND 夏祭り」を開催します。



「THE THOUSAND 夏祭り」開催イメージ

本イベントは、ホテルの象徴である吹き抜けの大階段を舞台に、夏の風物詩として毎年好評の迫力満点の流しそうめんはもちろんのこと、ホテルで取り組む「養蜂」や「援農」から生まれた自然の恵みのふるまい、大階段の段差をダイナミックに活かした射的ゲームなど遊び心とホスピタリティに満ちた催しを多数ご用意いたします。

今年はチャペル前のガーデンを望む会場が「涼み処」として初登場いたします。同会場では、今年新たに加わった輪投げなどの遊び心あふれる催しや、当ホテルの屋上で行っている「都市養蜂」で採れたはちみつを使用したフローズンドリンク、イタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」シェフ特製のトマトの冷製スープといったグルメが新たに加わります。

ザ・サウザンド京都ならではの粋なおもてなしとともに、涼やかなひとときをお過ごしください。

■「THE THOUSAND 夏祭り」概要

【開催日】 2026 年 8 月 16 日(日)

【開催時間】 15:00～17:00

【料 金】 すべて無料 どなたさまでもご参加いただけます。

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/natsu-matsuri2026.html>

ウェルカムエリア

■ ウェルカムドリンク

ザ・サウザンド京都が参画する「おひがしさん門前未来プロジェクト」のご縁により、今年も東本願寺の飛地境内の庭園である名勝「渉成園」にて収穫させていただいた梅を使用した「自家製梅ソーダ」をご提供します。当ホテルでは 2021 年 5 月より、京都のホテルで初となる「都市養蜂プロジェクト」を屋上にて展開しています。ミツバチの行動圏(半径 2〜3km)から推測すると、今回の「渉成園」の梅の実も当ホテルのミツバチが受粉を担った可能性を秘めています。京都駅前で紡がれる瑞々しい自然の循環に想いを馳せながら、特別な季節の恵みをご堪能ください。

【開催時間】 15:00〜16:30 ※先着 100 杯限定、なくなり次第終了。

【開催場所】 1 階 アートギャラリー



ロビーエリア

■ 流しそうめん

ザ・サウザンド京都の夏の風物詩となった流しそうめんが今年も登場。吹き抜けの大階段を舞台に青竹の流しそうめん台がかかる姿は圧巻です。薬味には、土地の豊かさを大切に育む取り組みとして、京都市北区西賀茂の大宮野菜研究会に所属する「岸本農園」や「山田農園」と、ホテルスタッフが提携し取り組む「援農」で収穫した京都の地元野菜を使用しています。大地の力強い生命力と恵みを感じられる、特別な味わいです。

【開催時間】 ①15:30〜16:00 ②16:30〜17:00

※各回先着 50 食・計 100 食限定、なくなり次第終了。

【開催場所】 1 階 ロビー 大階段



■ 射的

大階段の段差を活かした射的ゲーム。階段に並べられた的を狙っていただき、成功した方には、景品もご用意しております。夏祭りの縁日気分でお楽しみください。

【開催時間】 16:00〜17:00 ※先着 100 名さま限定、お一人さま 3 回まで。

【開催場所】 1 階 ロビー 大階段



ガーデンエリア

■ 涼み処

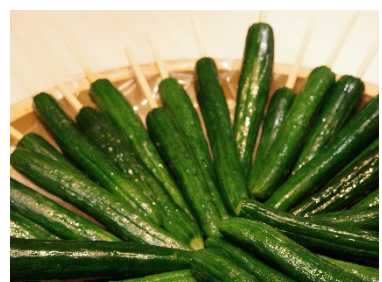
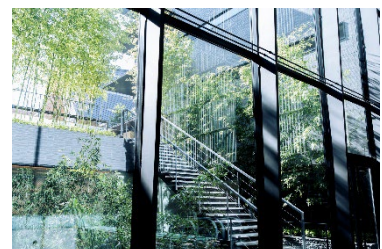
大階段を抜けて、チャペル前のガーデンを望む会場には「涼み処」が初登場します。縁日気分を高める輪投げや、暑い夏にぴったりのドリンクとして、ホテルの屋上で行っている「都市養蜂」で採れたはちみつと、ヨーグルトを使用したピーチフレーバーの「フローズンドリンク」をご用意いたします。さらに、「援農」で収穫した京都市北区西賀茂産の野菜を用い、日本料理「KIZAHASHI(キザハシ)」の料理長が丁寧に漬けた「きゅうりの一本漬け」や、イタリア料理「SCALAE(スカラエ)」のシェフがトマトのカプレーゼを瑞々しくアレンジした「トマトの冷製スープ」をふるまいます。縁日らしい催しや、当ホテルの料理人が趣向を凝らした限定メニューとともに、お子さまから大人までザ・サウザンド京都での夏体験をご満喫ください。

【開催時間】 15:00〜17:00 ※各メニュー先着 100 食限定、なくなり次第終了。

【開催場所】 3 階 ガーデンテラス

※雨天時は、1 階ロビーエリアにてふるまいのみ実施予定です。

※注意：「フローズンドリンク」には、はちみつが含まれていますので、1 歳未満のお子さまには与えないでください。



都市養蜂プロジェクトの目的

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。都市養蜂プロジェクトは、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の提供や、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

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 都市養蜂プロジェクトチーム

開始日：2021年5月25日

設置場所：ザ・サウザンド京都 屋上

種類：セイヨウミツバチ

規模：巣箱3箱(約45,000匹)※2026年7月時点

運営：京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 都市養蜂プロジェクトチーム



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 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。



▶ THE THOUSAND KYOTO は、2022年7月に「千年ホテル」へリブランドし、快適さとサステナビリティを追求する京阪グループのフラッグシップホテルとして、BIOSTYLE PROJECT に認証されています。

「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展開してまいります。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

京阪ホテルズ&リゾーツの「TAGAYASE PROJECT」について

京阪ホテルズ&リゾーツでは、「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、地元へ貢献する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&リゾーツ株式会社の登録商標です。



▶ TAGAYASE PROJECT について <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tagayase-project/>

※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。

※開催内容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。

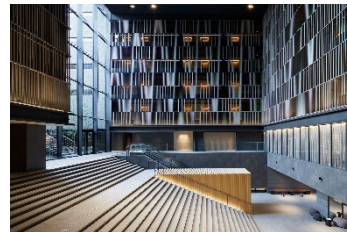
THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【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）

【U R L】<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

