



＜4月22日はアースデイ＞ 琵琶湖ホテルが初めてのイベント開催 ホテルスタッフが里山の畑で育てた玉ねぎのスープの無料サービス 滋賀県でつくられたサステナブルな灯りで楽しむディナータイム

毎年4月22日は「アースデイ（Earth Day）」。「一人ひとりが美しい自然環境に感謝し、地球の環境について考える1日」として設定された国際的な記念日です。琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）では「アースデイ」に賛同し、今回初めて「里山の畑で育てた玉ねぎのスープの無料サービス」と「サステナブルな灯りで楽しむディナータイム」の2つのイベントを実施します。

琵琶湖ホテルは1934年の開業以来、豊かな水を湛えた琵琶湖のほとりにあり、昨年2022年には88周年を迎えました。琵琶湖の清らかな水を次世代に受け継ぐことは私たちの使命であると考えており、2002年に取り組みをはじめた「里山の食彩プロジェクト」をはじめ、お客様に地元ならではのおもてなしを楽しんでいただきながら、地域の環境保全にも貢献できる仕組みづくりに取り組んでいます。

今年の「アースデイ」はぜひ、自然が育むめぐみを味わいながら、地球や琵琶湖の未来に思いをはせるスローなひとときを琵琶湖ホテルでお楽しみください。



1. 里山の畑で育てた玉ねぎのスープの無料サービス



地域の旬の食材を食べることは、生産・輸送・保存にかかるエネルギーを低く抑えられる上、栄養価も高いと言われています。

琵琶湖ホテルでは2022年より“自ら生産し、消費する”ことを目指す“自産自消”と“里山保全”への貢献を目的に、スタッフが大津市・仰木の里山で、野菜やお米の栽培に取り組んでいます。今回は玉ねぎ（栽培期間中農薬不使用）のスープ1杯を「日本料理 おおみ」「イタリアンダイニング ベルラーゴ」および「クラブラウンジ」ご利用の皆様に無料でサービスいたします。ぎゅっと濃縮された素材の味わいをお楽しみください。

2. サステナブルな「お米のティーライトキャンドル」の灯りと共に楽しむディナー



1914年創業の和ろうそくの専門メーカー「大與」（だいよ）（滋賀県高島市）では、伝統的な和ろうそくのみならず“暮らしに根差した灯り”を提案し、新たな商品づくりを続けています。今回使用する「お米のティーライトキャンドル」は、お米の“ぬか”のみを原料として作られており、石油由来の成分を一切含んでいません。温かな色味も特徴です。サステナブルな灯りとともに、アースデイのディナータイムをお楽しみください。

和ろうそく大與（だいよ）ホームページ:

<https://warousokudaiyo.com/>

琵琶湖ホテル アースデイ企画 概要

～2023年4月22日（土）～

1. 里山の畑で育てた玉ねぎのスープの無料サービス

対象：「日本料理 おおみ」および「イタリアンダイニング ベルラゴ」ランチタイム および ディナータイム
「クラブラウンジ」ティータイム および カクテルタイムをご利用のお客様

※ スープがなくなり次第、終了となります。

2. 「お米のティーライトキャンドル」の灯りと共に楽しむディナー

対象：「日本料理 おおみ」および「イタリアンダイニング ベルラゴ」および「クラブラウンジ」をご利用のお客様

※ 日没にあわせて、各テーブルに1つずつキャンドルを灯します。

各店舗の営業時間の詳細等については、公式ホームページをご確認ください

詳細 URL :

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/20230422earthday/>

琵琶湖ホテルが取り組む“地産地消”



琵琶湖ホテルロビーを飾る滋賀県産のストレリチア

琵琶湖ホテルは2002年に「里山の食彩プロジェクト」を始動し、棚田米や地酒などの滋賀県産食材を積極的にメニューに取り入れ、お客様に美味しく無駄なく召し上がっていただくことで、里山環境を保全し、多様な生物の生態系を守る活動を20年間継続してきました。また、信楽焼や大津絵などを館内各所に取り入れ、ホテルに滞在する間に楽しく自然に地元の産品に触れていただく方法で、地産地消を推進しています。あまり知られていない地元の逸品として、滋賀県産の花弁（かき）を館内で紹介する取り組みも進めています。

「里山の食彩プロジェクト」についてはこちらよりご覧いただけます：

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/environment/#anc_01

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。

- ▶ 里山の食彩プロジェクトは、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

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※材料の入荷等の都合により、メニューや企画の変更の可能性がございます。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル 営業企画部

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-1214

Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

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

