

2024 年 10 月 29 日

京都駅前で「秋はちみつ」を採取し、商品化 限定 50 セットで「春はちみつとの食べ比べセット」を販売

～ホテル屋上での都市養蜂で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、2024 年 9 月中旬、都市養蜂プロジェクトにおいて秋はちみつを採取しました。当ホテルは、2021 年 5 月より本プロジェクトを始動し、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京都駅前のホテル屋上で飼育しています。



このほど、私たちが大切に育てたミツバチが晩夏から秋にかけて一生懸命集めた秋はちみつを瓶詰めにして商品化し、春はちみつとの食べ比べができるセットとして、木製のギフトボックスに詰め込みました。今回採取された秋はちみつは、黄金色のフレッシュな春はちみつに比べて、明るい琥珀色とコクのある味わいが特徴です。

ザ・サウザンド京都の屋上で採れたはちみつは、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」です。半径 2～3km の植物を蜜源にするセイウミツバチの習性から、京都駅周辺の公園やお寺、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。季節によって蜜源となる植物が変わるため、それに伴って変化する色や味わいも楽しむことができます。

蜜源植物と女王蜂の産卵が減少し、春よりも蜜の収集やその生成に時間がかかる秋はちみつ。季節の花々の違いで変化するはちみつの色や繊細な風味の違いをぜひお楽しみください。

【詳細 URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/2024-autumn-honey.html>

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



「今年の夏は猛暑日が続きました。巣の中が高温になると、女王蜂の産卵が一時的にストップしたり、羽を羽ばたかせて巣箱内に風を送る仕事に労力を割いたり、ミツバチにも負荷がかかります。“放っておいてもはちみつが採れる”といわれる春とは違い、ミツバチの群の勢いを落とさないように慎重に管理したことで採蜜が実現した、貴重な晩夏～秋のはちみつです。
今春のはちみつとの食べ比べをどうぞお楽しみください。」

THOUSAND HONEY 2024 春秋はちみつ食べ比べセット

【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】11月1日(金)～なくなり次第終了(限定 50 セット)

【内 容 量】1 セット 3 個入り

(春はちみつ 2 瓶、秋はちみつ 1 瓶、各 35g)

【販売価格】2,700 円 木箱入り

【販売場所】

- ・カフェ＆バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO2 階)
- ・フロント(コンシェルジュデスク) (THE THOUSAND KYOTO1 階)
- ・THE THOUSAND KYOTO オンラインショップ



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

※表示価格には消費税が含まれます。※写真は全てイメージです。

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。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し、ホテルレストランの食材として提供したり、瓶詰にして販売したりと、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 5 箱 (約 60,000 匹)※2024 年 10 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>

今年のはちみつ商品化時のプレスリリース :

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000449.000083761.html>

今年のはちみつレストランメニュー化時のプレスリリース :

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000451.000083761.html>



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

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/>



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 年 1 月 29 日

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 / 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