



2022年7月27日

～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～
京都駅前・当ホテル屋上で採れた“サステナブルはちみつ”が初の商品化
8月3日（はちみつの日）より数量限定販売
レストランでもドリンクやリゾット、ケーキ等限定メニューが順次登場

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、「はち（8）みつ（3）」の日である8月3日（水）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、はちみつを使ったメニューを8月より順次提供開始します。

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2022年、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、100%京都産のはちみつです。今回採取されたはちみつは、花々の香りが豊かで、すっきりとした味わいが特徴。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

【原材料名】はちみつ（京都府産）

注意：一歳未満のお子さまには与えないでください。

【販売期間】8月3日（水）～なくなり次第終了（限定170瓶）

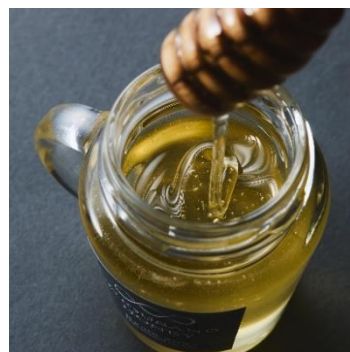
【内容量】100g

【販売価格】2,200円（税込）

【販売場所】・カフェ&バー「TEA AND BAR」

・THE THOUSAND KYOTO ONLINE SHOP

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



【レストランでの提供メニュー】

◆すだちスカッシュ

ホテルメイドのはちみつに爽やかな酸味のすだち果汁を合わせ、すっきりした味わいに仕上げました。

【提供期間】 8月12日(金)～

【提供価格】 1,400円

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」、日本料理「KIZHASHI」



◆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に、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ージュをお楽しみいただけます。

【提供期間】 8月12日(金)～

【提供価格】 アラカルト 1,400円

【提供場所】 イタリア料理「SCALAE」



◆ハニーレモン・フロマージュ

甘さと酸味が絶妙なレモンムースと、特徴のあるロックフォールチーズのアクセント。ホテルメイドの甘いのはちみつとのマリージュを楽しめる一品です。

【提供期間】 9月1日(木)～

【提供価格】 単品 1,500円、ドリンクセット 2,400円

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」



※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 2F)

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

■イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2F) 水・木曜定休

【営業時間】 ランチ 11:30～15:30(L.O. 14:30)、ディナー 17:30～21:30(L.O. 21:00)

■日本料理「KIZHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2F) 月・火曜定休

【営業時間】 ランチ 11:30～15:30(L.O. 14:30)、ディナー 17:30～21:30(L.O. 21:00)

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：セイウミツバチ

規模：巣箱4箱(約30,000匹)

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



プロジェクト始動時のプレスリリース：<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/00000035.000071541.html>

はちみつ採取時のプレスリリース：<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000114.000083761.html>

本取り組みの目的

THE THOUSAND KYOTO 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、副産物としてはちみつを採取、ホテルレストランの食材として提供することや、瓶詰にしてはちみつを販売する等、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。

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

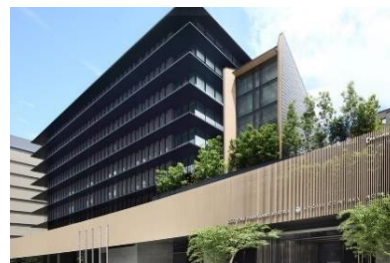
規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

▶ 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/>

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
開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日(火)
階数：地下 1F～地上 9F (客室:3F～9F / 222 室)
HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

<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