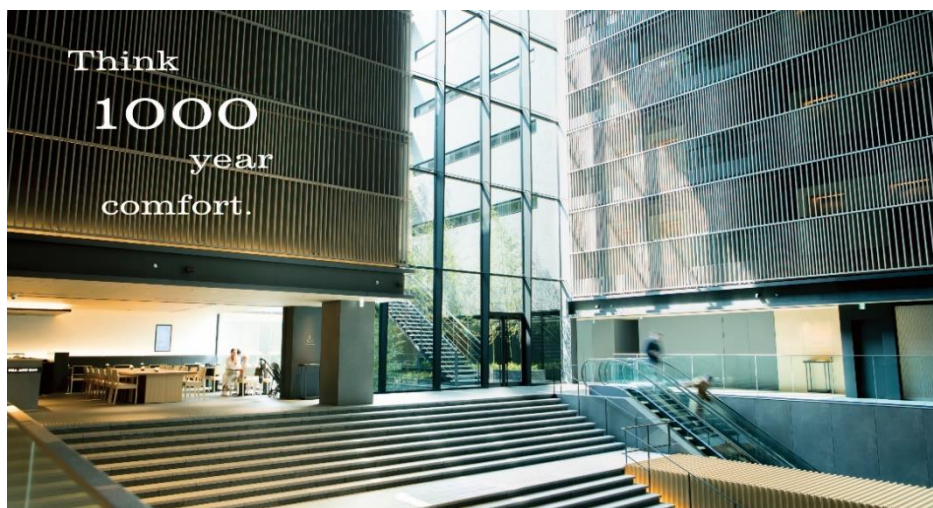




2022年9月15日

9月25日の「Global Goals Day」に “THE THOUSAND SUSTAINABLE DAYS”3日間開催 好評のサステナブルメニューが再登場、都市養蜂プロジェクトの展示など

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、国連でSDGsが採択された9月25日（Global Goals Day）に合わせ、2022年9月23日（金・祝）～25日（日）の3日間、“THE THOUSAND SUSTAINABLE DAYS”と題して、次の千年を考えたサステナブルなイベントを実施いたします。



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。そこで当ホテルでは、SDGs 採択記念日を含む 3 日間、以下のアクションを実施し、お客さまと共に“次の千年”について考える期間といたします。

【期 間】 2022年9月23日(金・祝)～25日(日)

1. マイボトル持参の方に、特別価格でテイクアウトドリンクをご提供
2. サステナブルシーフードを使用したスパゲッティが再登場
3. 都市養蜂プロジェクトに関する展示を実施
4. 館内のサステナブルアクションを巡っていただけるマップを配布

EVENT 詳細

● 1. マイボトル持参の方に、特別価格でテイクアウトドリンクをご提供

カフェ&バー「TEA AND BAR」にマイボトルをお持ちいただくと、テイクアウトコーヒー・紅茶（ホットまたはアイス）を、500円（税込）でボトルに入れてご提供いたします。通常「TEA AND BAR」では、当ホテルのオリジナルデザインボトルに限りコーヒー・紅茶のテイクアウトが可能ですが、期間中は、普段お使いのそのほかのマイボトルでもご提供いたします。 ※最大提供容量 360ml ※期間中何度でも利用可能



【店 舗 名】カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【提供時間】10:00~20:30

【料 金】500 円 (税込)

● 2. サステナブルシーフードを使用したスパゲッティが再登場

水産資源と環境に配慮した漁業で獲られたクロマグロを使った「クロマグロとマグロカラスマのスパゲティニ」。5~7 月の期間限定でご提供し、お客さまよりご好評をいただいたメニューが 3 日間数量限定で再登場いたします。

クロマグロの表面を炙り、マグロのカラスミをトッピング。相性の良いニンニクとトマトのソースに絡めています。彩り豊かに、目でもお楽しみいただけるメニューです。

イタリア料理「SCALAE」ではこのほかにもクロマグロを使用したメニューや、屋上養蜂で採取したはちみつを使用したサステナブルメニューをご提供しています。

【店 舗 名】イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【提供時間】ランチタイム限定 11:30~15:30(フード L.O. 14:30) ※1 日 15 食限定

【料 金】コース内の通常パスタメニューにプラス 1,200 円 (税込) でお選びいただけます。



● 3. 都市養蜂プロジェクトに関する展示を実施

当ホテルでは、京都のホテルでは初めてとなる屋上での都市養蜂プロジェクトを行っています。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。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。今回初めて本プロジェクトに関する展示をご用意、フォトパネルで皆さまに取り組みをご紹介します。

【場 所】エントランス「通り庭」横



● 4. 館内のサステナブルアクションを巡っていただけるマップを配布

2022 年 7 月にホテルコンセプトを「千年ホテル」へアップデートし、年内に 100 のサステナブルアクションを実施する目標を掲げた THE THOUSAND KYOTO。現在行っている多くのサステナブルアクションをお客さまにご体感いただけるよう、専用の館内マップを作成しました。期間中、フロントや各レストランで配布いたしますので、マップを片手に館内をお巡りいただき、私たちと共に次の千年について考えるきっかけとなれば幸いです。



※写真は全てイメージです。

※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をご覧ください。

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(平成 31)年 1 月 29 日(火)

階 数：地下 1F~地上 9F (客室:3F~9F / 222 室)

H P：<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>



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。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら <https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

BIOSTYLE PROJECT

<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

