



<7月11日スタート> 「琵琶湖ホテル・いただきますの日プロジェクト」

～毎月11日・里山の畑で育てた野菜のスープなどを無料でサービス～

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2023年7月11日（火）より「琵琶湖ホテル・いただきますの日プロジェクト」をスタートします。

「いただきますの日」は<心豊かな食卓、幸せな暮らしの時間を社会に広げていくこと>を目的に、「いただきますの日」普及推進委員会が2011年に制定。お箸2膳が並んだ姿に見立てた11月11日を筆頭に、毎月11日を<食といのちのつながりについて考える1日>として定めています。地球温暖化や異常気象、食料自給率の低下や孤食など、食にまつわる様々な課題。その課題を、私たちの食を支えてくれる①自然 ②いのち ③労働 ④知恵 ⑤周りの人への5つの感謝とともに、日々の食卓を楽しみながら解決に導いていくことを目指しています。

琵琶湖ホテルはこの趣旨に賛同し、食を生み出す豊かな自然とお客様への感謝を込めて、ホテルスタッフが『里山の畑（大津市・仰木地区）』や『小さな里山の畑（ホテル敷地内）』で育てたお米や野菜を使った1品を、ホテル内のレストラン等をご利用のお客様に無料でサービスいたします。毎月11日の「いただきますの日」は、ぜひ琵琶湖ホテルに足をお運びください。



「いただきますの日」の5つの感謝とは

- ① 土、太陽、水、空気など、多くのいのちを生み出してくれる“**自然**”への感謝
- ② 肉、魚、野菜などさまざまな尊いいのちをいただき、自分のいのちが育まれる“**いのち**”への感謝
- ③ 安全でおいしい食材を作ってくれる、運んでくれる、料理してくれる人たちの“**労働**”への感謝
- ④ 次の世代にも伝えたい、料理にこめられた愛情と“**知恵**”への感謝
- ⑤ 自分の食卓に直接・間接的にかかわってくれる人たち、一緒に食卓を囲む人たちなど“**周りの人**”への感謝

▼「いただきますの日」の詳細については、以下「いただきますの日」公式 HP をご覧ください

<http://itadakimasu1111.jp/>

「琵琶湖ホテル・いただきますの日プロジェクト」企画主旨

琵琶湖ホテルでは、滋賀県の里山で育まれた食材をたくさん召し上がっていただくことで、地域の農業と美しい風景を守ることを目指す「里山の食彩プロジェクト」（2002 年開始）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きました。2021 年からは、地元の農作物を購入することにとどまらず、自ら生産し、消費する「自産自消」を通じた環境保全への貢献を目指し、大津市・仰木の里山に広がる畑や田んぼ（『里山の畑』）をお借りして、野菜やお米作りに取り組んでいます。



2023 年春・『里山の畑』での新玉ねぎの収穫

農業の経験も知識もない私たちが、農薬を使わずに栽培する野菜やお米。人の力ではどうにもならない自然に時に振り回されながらも、収穫を迎えることができた時は大きな喜びに包まれます。まだまだ少ない量ではありますが、滋賀の自然と一緒に育んだ野菜やお米を、どのようにお客様に楽しんでいただくことができるかを考える中で「いただきますの日」のことを知りました。「毎月 11 日に琵琶湖ホテルに来ると、ちょっと楽しい」お客様にそんな風に思ってもらえるようなプロジェクトになればと願っています。

琵琶湖ホテルの 2 つの畑 『小さな里山の畑』と『里山の畑』

琵琶湖ホテルでは 2 か所の畑で野菜を栽培しています。

1 つ目は『小さな里山の畑』。里山の移ろう四季の美しさや農のめぐみ、自然を愛でる文化をもっと身近に楽しんでいただきたいと、2009 年に「小さな里山」をテーマにホテル敷地内にガーデンを作り、スタッフが山野草や野菜などを育てています。『小さな里山の畑』では、地元保育園児によるサツマイモ堀りが行われるなど、食育の場としての活用が始まっています。



2022 年秋・『小さな里山の畑』でのお芋堀りの様子

2 つ目は『里山の畑』。2021 年から大津市仰木に広がる里山の農地をお借りして、より本格的な野菜やお米づくりをはじめました。レストランやクラブラウンジをご利用のお客様にも少しずつ、私たちが育てた“里山のめぐみ”をお召し上がりいただいています。

◆◆ 2023 年度「琵琶湖ホテル・いただきますの日プロジェクト」概要 ◆◆

期間：2023 年 7 月 11 日（火）～2024 年 3 月 11 日（月）の毎月 11 日

提供予定店舗：日本料理 おおみ または イタリアンダイニング ヘルラーゴ、クラブラウンジ

- ・メニュー詳細や提供店舗、時間等については公式 HP や SNS などで都度ご案内いたします。
- ・今年度の提供メニュー（予定）は後述の通り。いずれのメニューも数に限りがございます。
- ・作物の成長状況等の事情により、メニューの変更や、実施中止の可能性がございます。
- ・詳細は下記公式ホームページをご覧ください

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/itadakimasu_project/

<2023 年度「いただきますの日」提供メニュー（予定）>

7月11日（火）	里山の畑のじゃがいもの冷製 ポタージュ	1月11日（木）	小正月の小豆粥
8月11日（金・祝）	里山の畑の赤しそのコーディアル	2月11日（日・祝）	初午のミニ稻荷寿司
9月11日（月）	小さな里山の畑のハーブティー	3月11日（月）	里山の畑の人参の ポタージュスープ
10月11日（水）	里山の田んぼの新米のミニおにぎり		
11月11日（土）	小さな里山の畑のさつまいもチップス		
12月11日（月）	里山の畑の根菜のスープ		

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/>

