

2026 年 8 月 31 日

京都駅前のホテル屋上で採れたはちみつを一杯のカクテルに 都市養蜂の恵みを味わう「THOUSAND HONEY Fizz」

～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、今年で活動 6 年目を迎える「都市養蜂プロジェクト」において採取した「THOUSAND HONEY 2026」を使用し、当ホテルのソムリエが考案したドリンク「THOUSAND HONEY Fizz(サウザンドハニーフィズ)」を館内カフェ＆バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」にて、9 月 1 日(火)より提供開始いたします。なお、館内ではお土産にぴったりの瓶詰めはちみつも販売しております。

ホテル屋上で大切に育てたミツバチからの恵みであるこのはちみつは、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(ひゃっかみつ)」で、半径 2～3km の植物を蜜源にするセイヨウミツバチの習性から、京都駅周辺の公園や寺社、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。ザ・サウザンド京都では、2021 年 5 月から生物多様性の保全に一定の役割を果たしているミツバチを飼育し、副産物としてのはちみつを採取。地産地消の食材として、今年も様々な商品化によりお客さまにご提供しています。



◆THOUSAND HONEY Fizz (サウザンドハニーフィズ) 概要

「THOUSAND HONEY」本来のやさしく温かみのある甘みを、シンプルかつ親しみやすくお楽しみいただける一杯に仕上げました。ベースには、6 種の和素材が美しく調和するジャパニーズクラフトジン「ROKU」を採用。はちみつのまろやかな甘みをポタニカルな香りが引き立て、上質な味わいを演出します。

【提供期間】2026 年 9 月 1 日(火)～

THOUSAND HONEY2026 がなくなり次第終了

【店 舗】2 階 カフェ＆バー「TEA AND BAR」

【提供時間】11:00～22:30 (L.O.)

【料 金】1,800 円

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)



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

※本商品はアルコールを含みます。※表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれます。

◆THOUSAND HONEY 2026 瓶詰め商品概要

【原材料名】 はちみつ(京都府産)

【販売期間】 8月3日(月)～在庫がなくなり次第終了

【販売個数】 70 瓶

【内 容 量】 100g

【販売価格】 2,500 円 木箱入り

【販売場所】 ・ザ・サウザンド京都 フロント

・カフェ&バー「TEA AND BAR」(ザ・サウザンド京都 2 階)

・ザ・サウザンド京都 オンラインショップ

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



※ 1 歳未満のお子様には与えないください。※表示価格には、消費税が含まれます。

本取り組みの目的

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、副産物としてのハチみつを採取。ホテルレストランの食材として提供や、瓶詰にして販売する等、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。

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 2 箱 (約 20,000 匹) ※2026 年 8 月時点

【運 営】 京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 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://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000035.000071541.html>

養蜂プロジェクトの最新コラム: https://note.com/youhou/_/n/n4de4e20dded3

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/>

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

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/>

TAGAYASE
PROJECT

※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 WEB サイトをご確認ください。

※画像はすべてイメージです。

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

【階数】地下 1 階～地上 9 階 (客室:3 階～9 階 / 222 室)

【URL】<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

