

2024 年 7 月 23 日

ホテルシェフ×都市養蜂プロジェクト

ホテル屋上で採れたはちみつをレストランメニューでご提供

～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、ホテルでの都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつ「THOUSAND HONEY 2024」を使用したメニューの提供を開始します。「はちみつの日」にちなみ、8 月 3 日(土)より「はちみつクロワッサンブリュレ」および「煎茶ハニーレモネード」の提供を開始。また、会席やイタリアンコースでも THOUSAND HONEY を使用した一皿をお選びいただけます。なお、このたびご提供するメニューはすべて、今年の THOUSAND HONEY の味にマッチするよう各レストランのシェフが考案したオリジナルメニューです。ミツバチが半径 2～3 km 圏内にある京都市内の樹木、植木、花など身近な蜜源から運び集め、京都駅前のホテル屋上で採れたこのはちみつを、ぜひ様々な味わい方でご堪能ください。



商品概要

◆はちみつクロワッサンブリュレ

発酵バターを使用したサクサクのクロワッサンに濃厚なヴァニラアイスのをせ、たっぷりのあとがけ THOUSAND HONEY で、魅惑的なスイーツに仕上げました。

【提供期間】2024 年 8 月 3 日(土)～(なくなり次第終了)

【提供価格】単品 1,500 円、ドリンクセット 2,700 円

【提供場所】カフェ&バー「TEA AND BAR」



◆煎茶ハニーレモネード（４種）

THOUSAND HONEY とレモン果汁をベースに、京都府和束町産の煎茶と合わせてさっぱりとしたドリンクに仕上げました。４種の異なる色味で鮮やかに演出します。

- (1) 煎茶ハニーレモネード・・・THOUSAND HONEY と京都府和束町産の煎茶を合わせたレモネード。
- (2) 煎茶ハニーレモネード ～抹茶～・・・「煎茶ハニーレモネード」をベースに、京都宇治の抹茶を使用したりキュールでアレンジしたカクテル。
※アルコール入り
- (3) 煎茶ハニーレモネード ～桜～・・・「煎茶ハニーレモネード」をベースに、桜シロップで香りづけし美しく染めたレモネード。
- (4) 煎茶ハニーレモネード ～カシス～・・・「煎茶ハニーレモネード」をベースに、カシスの甘みとリンゴ果汁を加えたフルーティなレモネード。

【提供期間】2024 年 8 月 3 日（土）～（なくなり次第終了）

【提供価格】(1)(3)(4)1,600 円、(2)2,000 円

【提供場所】カフェ＆バー「TEA AND BAR」



◆ゴルゴンゾーラリゾット サフランとはちみつソース

ゴルゴンゾーラチーズをたっぷり使ったリゾットと、THOUSAND HONEY にサフランの香りを合わせたソースをかけて、SCALAE 流のマリアージュをお楽しみいただけます。

【提供期間】2024 年 8 月 3 日（土）～（なくなり次第終了）

【提供価格】アラカルト 3,000 円

【提供場所】イタリア料理「SCALAE」



◆ハニーシルクスイート

7 ヶ月間熟成し、甘みを最大限に引き出したシルクスイートを低温でじっくりと揚げて、外はザクッと、中はしっとり食感に。仕上げに THOUSAND HONEY をかけました。

【提供期間】2024 年 6 月から提供中

（ランチは土・日、ディナーは金・土・日限定。なくなり次第終了）

【提供価格】野菜が主役のコース「Plant Forward Kitchen」中の一品としてご提供

【提供場所】イタリア料理「SCALAE」

なお、「Plant Forward Kitchen」について詳しくはこちらから

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/Plant-forwardKitchen.html>



◆蜂蜜わらび餅

本わらび粉を使用した自家製のわらび餅に、THOUSAND HONEY をかける新しいスタイルで提供します。

【提供期間】2024 年 8 月 3 日（土）～（なくなり次第終了）

【提供方法】会席料理にオプションで選択可能な甘味「手作りわらび餅」を期間限定で「蜂蜜わらび餅」に変更

【提供場所】日本料理「KIZAHASHI」



※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。

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 ブランドマーケティング部：和田 麻璃奈



今年 7 月 1 日に販売開始した「THOUSAND HONEY 2024」（100g 瓶）をご賞味いただいた方は、レストランメニューのはちみつとの味の違いに驚かれるかもしれません。採取する時期を 1 ヶ月遅らせたことで、風味が変わったのです。2-3 月の桜の蜜などが多くはといったあっさり風味の 100g 瓶のはちみつに比べ、4-5 月の満開の時期にいろんな種類の花蜜から集まることにより一層香りが増したはちみつが、各メニューに使われています。お好みによりますが、どちらも美味しい純粋はちみつです。ぜひご賞味いただけますと幸いです。

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 7 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>

養蜂プロジェクトの最新コラム：

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/sdgs_actions/the-thousand-kyoto2024vol13.html



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。



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-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

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/>

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】 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

【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 / ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp