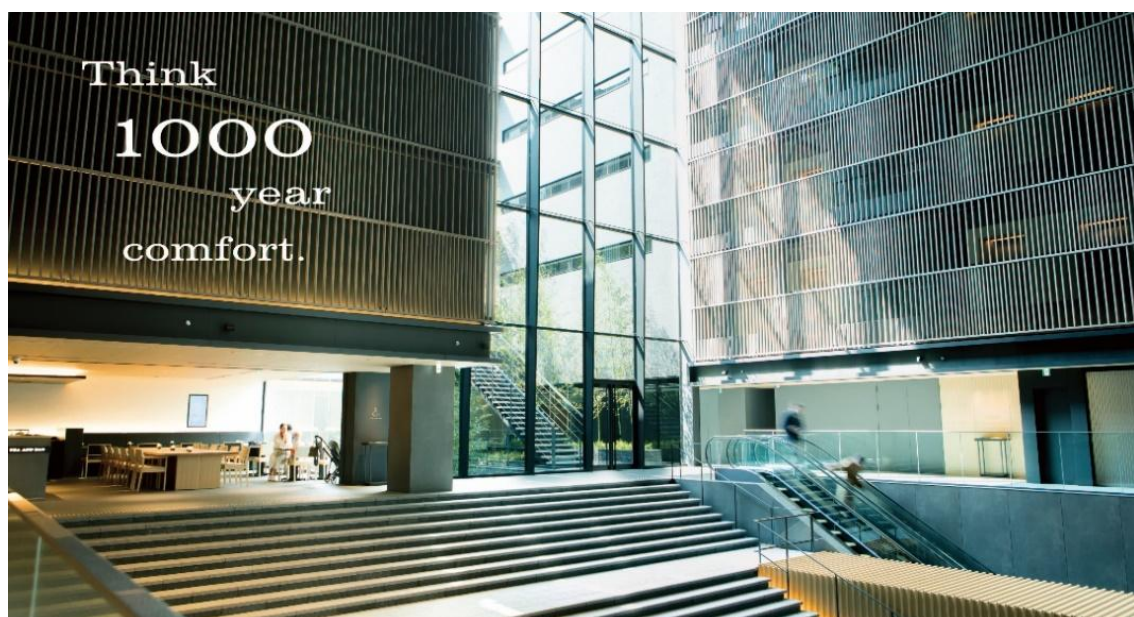


2025 年 9 月 11 日

9 月 25 日の「Global Goals Day」に合わせ “THE THOUSAND SUSTAINABLE WEEK” を開催

初開催のはちみつせっけんワークショップやボトル持参で無料のドリンク提供など

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、2025 年 9 月 23 日(火・祝)～29 日(月)の 7 日間、サステナブルイベント「THE THOUSAND SUSTAINABLE WEEK」を開催いたします。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。今回のイベントでは、館内で 5 つのアクションを実施してまいります。



詳細

◆「手作りはちみつせっけん ワークショップ」を初開催

都市養蜂プロジェクトメンバー兼はちみつマイスターのスタッフが講師となり、THE THOUSAND KYOTO 屋上で採れた京都府産・非加熱の純粋はちみつを使用してはちみつせっけんを作るワークショップを行います。

都市養蜂プロジェクトに関する講座にてミツバチや都市養蜂について学んでいたかながら、はちみつせっけんを手作ります。

【開催日時】 9 月 27 日(土) 10:00～11:00

【受付場所】 THE THOUSAND KYOTO 1 階 アートギャラリー

【定 員】 10 名様

【参 加 費】 1,500 円／1 名様 (税込) ※未就学児の方で、保護者と同じキットを使用して体験される場合は無料

【内 容】 ・THE THOUSAND KYOTO 都市養蜂講座 ・はちみつせっけんづくり ・1 ドリンク(コーヒーまたは紅茶)
・お土産 (はちみつせっけん 1 つ / THOUSAND HONEY 35g 小瓶)

【予 約】 <https://forms.gle/DyCLH9GpAby5dZDZA>

【お問い合わせ】 THE THOUSAND KYOTO 都市養蜂プロジェクト担当 075-351-0337 (平日 10:00～18:00)

※9 月 24 日(水) 20:00 までに要予約

※未就学児のご参加につきましては、ワークショップ中の保護者の付き添いが必要です。

大人のお客さまのお名前でお申し込みの上、お子さまのご年齢を備考欄にご記載ください。



◆サステナブルシーフードを使用したスパゲッティーニが登場

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「クロマグロとカラスミのスパゲッティーニ」が、7 日間数量限定で登場します。クロマグロの表面を炙り、カラスミをトッピングしてニンニクとトマトのソースを絡めた一品です。

【提供日時】 9月23日(火・祝)～29日(月) 11:30～15:30

(フードL.O. 14:30) ※1日15食限定

【提供価格】 コース内の通常パスタメニューに

プラス1,500円(税・サービス料込)で選びいただけます。

【提供場所】 イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)



◆名勝「渉成園」の入場券付き 梅シロップドリンクをご提供

本イベント期間中限定で、名勝「渉成園」の梅のシロップを使った特製ドリンクを東本願寺の飛地境内地「渉成園」の入場券付きで販売いたします。渉成園は生物多様性の保持に配慮した庭園の育成管理を行っており、京都駅前に残された貴重な自然環境の1つです。

梅雅～うめみやび～(アルコール) 画像：右

渉成園の梅を使用したシロップと、煎茶を漬け込んだ国産ウォッカを合わせた爽やかなカクテル。梅の繊細な甘酸っぱさとともに、煎茶の爽やかな香りと適度な渋み、旨味をふんわり感じられる優雅な一杯です。

梅の園～うめのその～(ノンアルコール) 画像：左

渉成園の梅を使用したシロップと、和紅茶を合わせたモクテル。

梅の繊細な甘酸っぱさに、渋みが少なくまろやかな甘みと優しい香りの和紅茶が程よく調和。梅の庭園を思わせる和やかな一杯に仕上げました。

【提供期間】 9月23日(火・祝)～29日(月)

※梅シロップがなくなり次第提供を終了いたします。 ※期間中100セット限定

※梅シロップドリンク単品は9月30日(火)まで販売中です。

【提供価格】 梅雅～うめみやび～(アルコール)：1,600円(税・サービス料込)

梅の園～うめのその～(ノンアルコール) 1,200円(税・サービス料込)

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

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



THE THOUSAND KYOTO は、ホテルからほど近い東本願寺周辺の魅力再発見・地域づくりを行う「おひがしさん門前未来プロジェクト」に2022年より参画しています。この商品は、本プロジェクトとのコラボレーション企画により誕生しました。2025年6月2日(月)にプロジェクトメンバーで渉成園での梅狩りを実施。当ホテルでは計約25kgの梅を収穫し、シロップに加工しました。また、当ホテルでは、2021年5月よりホテル屋上にミツバチの巣箱を設置し、「都市養蜂プロジェクト」を行っています。ミツバチは半径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蜜を運ぶため、「渉成園」の梅の実も、当ホテルのミツバチの活動によって受粉が行われた可能性があります。

自然の循環の恵みである渉成園の梅を、THE THOUSAND KYOTO のソムリエが考案するドリンクにてぜひご賞味ください。



◆「都市養蜂プロジェクト」のフォトパネル展示

エントランス「通り庭」横アートギャラリースペースにて、当ホテルで実施している「都市養蜂プロジェクト」の1年間の取り組みを、フォトパネルでご紹介します。

入場無料で24時間どなたでもご覧いただけます。

【展示期間】 9月23日(火・祝)～29日(月)

【展示場所】 アートギャラリー (THE THOUSAND KYOTO 1階)



◆マイボトル持参の方に、無料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、期間中先着 60 名さま限定でボトルに入れてご提供いたします。通常カフェ&バー「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・紅茶の特別価格でのテイクアウトが可能ですが、本期間中は、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

【提供日時】 9月23日(火・祝)～29日(月) 10:00～22:00

【提供価格】 無料

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)



※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ことがございます。詳しくは公式HPをご覧ください。

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 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。

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

▶ THE THOUSAND KYOTO は、2022 年 7 月に「千年ホテル」へリブランドし、快適さとサステナビリティを追求する京阪グループのフラッグシップホテルとして、BIOSTYLE PROJECT に認証されています。「千年ホテル」ならではの快適×サステナブルな体験やアクションを展開してまいります。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan.co.jp/corporate/sustainability/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

階数：地下 1F～地上 9F (客室 3F～9F/222 室)

HP: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



■イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】 ランチ 11:30～15:30(14:30 L.O.)

ディナー 17:30～21:30(コース 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

■カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2階)

【営業時間】 10:00～22:00(ケーキ提供 11:30～20:00、フード 21:00、ドリンク 21:30 L.O.)

＜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&リゾーツ株式会社 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