

2025 年 9 月 30 日

SDGs を学ぶ“都市養蜂見学ツアー”9/30（火）より予約開始 京都駅前のホテルで育むミツバチの観察や巣箱の見学も

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、ホテル屋上で取り組む「都市養蜂プロジェクト」の秋の見学ツアーの予約受付を本日 9 月 30 日(火)より開始します。本企画は、生物多様性などの身近な SDGs にふれていただく機会の創出を目的とし、ミツバチの活動が盛んな春と秋に実施しています。今秋は 2025 年 10 月 7 日（火）、14 日（火）、21 日（火）、28 日（火）の全 4 回開催します。

見学ツアーでは、普段ミツバチのお世話をしているホテルスタッフがコンダクターとなり、みなさまをナビゲート。まずは座学で養蜂の基礎知識やミツバチの生態などを紹介したのち、貸出の防護服を着用いただき、巣箱が設置されている屋上へのご案内します。屋上では、ミツバチの観察や、巣箱の様子をじっくりと見学していただけます。



THE THOUSAND KYOTO は、2021 年 5 月に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」を始動しました。フロントやレストランなどで働くスタッフが、週に一度屋上に集い、防護服を着用してミツバチのお世話をしています。そして、愛情を込めて飼育したミツバチの恵みである「はちみつ」は、レストランのメニューや瓶詰はちみつとして商品化。生物多様性の保全に一定の役割を果たすミツバチの飼育を通じ、人・社会・未来に心地よい「サステナブル・コンフォート・ホテル」らしい感動体験をお届けしています。

◆「SDGs 学習のための 都市養蜂見学ツアー」概要

【開催日】2025 年 10 月 7 日（火）、14 日（火）、21 日（火）、28 日（火）全 4 回

※1 週間前までに要予約、雨天中止

【開催時間】13:00～14:30

【定員】各回 5 名様まで

【参加費】3,000 円／1 名様（税込）

【内容】・THE THOUSAND KYOTO 都市養蜂のご見学（防護服、長靴、面布を貸出）

・都市養蜂に関する事前学習ノート（PDF 形式）・お土産（THOUSAND HONEY 35g 小瓶）

【お申し込み】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/beekeeping-tour.html>

【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）

【注意事項】・蜂毒アレルギーやエピペンをお持ちの方はご参加いただけません。

・お申し込み後、メールでお送りする同意書の内容をご確認の上、ご提出をお願いいたします。

・安全確保の観点から、屋上見学は 13 歳以上の方に限らせていただきます。

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 セールス＆マーケティング部：和田 麻璃奈



「都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつは、レストランメニューや瓶詰でお客様にお届けしていますが、ミツバチは、はちみつ以外にもたくさんの恩恵を私たち、そして地球に与えてくれます。本ツアーは、「都市養蜂」の活動意義だけでなく、ミツバチの生態や、はちみつについての豆知識を養蜂場見学と座学を通して、学んでいただけるプログラムです。秋の京都観光に、少しユニークな体験をプラスしてみませんか？ 充実した時間をお過ごしいただけるよう、メンバー一同、精一杯ご案内いたしますので、ぜひご参加ください。」

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3箱(約30,000匹)※2025年9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>

プロジェクト始動時のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000035.000071541.html>

プロジェクトの紹介動画：<https://www.youtube.com/watch?v=kg8UTgZX0N4>

プロジェクトの最新コラム：https://note.com/youhou/_n/n810fbae46fdd

都市養蜂プロジェクトの目的

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。都市養蜂プロジェクトは、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の提供や、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 陸の豊かさも守ろう

⇒ 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.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&リゾーツの「TAGAYASE PROJECT」について

京阪ホテルズ&リゾーツでは、「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&リゾーツ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

※写真は全てイメージです。

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

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

