

2026 年 7 月 23 日

京都駅前のホテル屋上で採れたはちみつを今年も商品化

限定 70 瓶を販売、100%京都府産

～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」において採取したはちみつを瓶詰めし、2026 年 8 月 3 日(月)より、70 瓶限定で販売いたします。

当ホテルは 2021 年 5 月より「都市養蜂プロジェクト」を始動し、春および気候などに応じて秋にも採蜜を行っています。宿泊部門、料飲部門、婚礼部門など各セクションで働くホテルスタッフが、週に一度屋上に集い、「都市養蜂プロジェクトメンバー」としてミツバチのお世話をしています。また、館内カフェ&バー「TEA AND BAR」では、本プロジェクトで今春採取したはちみつを使用したメニュー「はちみつクロワッサンブリュレ」を先行して提供しております。瓶詰めでの販売、ホテル内でのメニュー提供の双方を通じて、100%京都府産のはちみつの恵みを皆さまにお楽しみいただければ幸いです。



THOUSAND HONEY 2026 商品概要

ザ・サウザンド京都の屋上で採れた、京都府産・非加熱の純粋はちみつです。蜜巣を巣箱から取り出し、分離・濾過までを都市養蜂プロジェクトメンバーが担当。THOUSAND HONEY の箔押しロゴがはいったオリジナル木箱に入れて販売いたします。ホテルスタッフが愛情を込めて飼育したミツバチの恵みを、ぜひご賞味ください。

◆THOUSAND HONEY 2026

【原材料名】 はちみつ(京都府産)

※注意：1 歳未満のお子さまには与えないでください。

【販売期間】 8 月 3 日(月)～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>

※表示価格には、消費税が含まれます。



「THOUSAND HONEY」を使用したメニューを提供中

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バニラアイスをのせ、
あとがけ THOUSAND HONEY で、魅惑的なスイーツに仕上げました。

※注意：1歳未満のお子さまには与えないください。



【提供期間】2026年6月1日(月)～

※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】11:30～21:00 (L.O.)

【料 金】単品 1,600 円 ドリンクセット 2,700 円

※ドリンクセットのみ事前にご予約いただけます（予約は前日の正午まで）。

【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/2026-summer-honey.html>

※表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれます。

※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ことがあります。

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



「近年、京都では梅雨明けとともに厳しい猛暑が続きます。夏の期間は地上の花が少なくなり、ミツバチたちの蜜源が不足するため、はちみつの採取を控えています。そのため、春にミツバチたちが作ってくれたはちみつは非常に希少なものです。京都の四季や自然とじかに結びついている味わいを、瓶詰めはちみつや、館内でご提供中の『はちみつクロワッサンブリュレ』を通じて、皆さまに心ゆくまでお楽しみ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：ザ・サウザンド京都 屋上

種 類：セイウミツバチ

規 模：巣箱3箱(約45,000匹)※2026年7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://prtimes.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/n1f52bdcb9dcd



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し、ホテルレストランの食材として提供したり、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う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/>



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つて、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/>



※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

開 業 日：2019 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

