

2026 年 8 月 24 日

名勝「渉成園」の梅を使った特製ドリンクを本日より提供開始 京都の夏を感じるコラボレーション企画

～京都駅前から生物多様性の保全に貢献、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、東本願寺の飛地境内「渉成園(しょうせいえん)」の梅を漬け込んだ「梅シロップ」を使ったドリンクを、2026 年 8 月 24 日(月)より、館内カフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」およびイタリア料理「SCALAE(スカーラエ)」の平日ディナー限定特別企画「KAI-AKARI(カИАカリ)」にて販売いたします。



渉成園とザ・サウザンド京都のつながり

ザ・サウザンド京都は、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。今年は 5 月 22 日(金)にプロジェクトメンバーで渉成園にて庭園の育成管理を担う庭師(植彌加藤造園株式会社)が丹精込めて育てた梅を収穫。当ホテルでは計約 12kg の梅を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」に取り組んでいます。ミツバチは半径 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ザ・サウザンド京都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。



商品概要

◆梅花～メイファ～(ノンアルコール)

渉成園の梅を使用した自家製シロップと、金萱(きんせん)烏龍茶のまろやかでミルキーな風味が絶妙に調和する、美しい琥珀色のモクテル。夏にぴったりの爽快感あふれる味わいをお楽しみください。

【提供価格】1,200 円



◆爽渉〜そうしょう〜(アルコール)

渉成園の梅を使用した自家製シロップと、京都のドライジン「季の TEA」をベースに使用した上品な一杯。梅の甘酸っぱさと「季の TEA」がもつお茶のまろやかな風味が心地よく調和し、隠し味に加えた山葵の爽やかなアクセントが全体をキリッと引き締めます。

【提供価格】 1,800 円



【提供期間】 2026 年 8 月 24 日(月)〜 ※自家製梅シロップがなくなり次第、提供終了

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」

イタリア料理「SCALAE」(「KAI-AKARI」限定商品)

【詳細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/asset/special-offer/shoseien-plumdrink2026.html>

■2 階 カフェ&バー「TEA AND BAR(ティーアンドバー)」

【営業時間】 10:00〜23:00(フード L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)

【席 数】 58 席

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

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/teabar/>



■2 階 イタリア料理「SCALAE(スカラエ)」

【営業時間】 ※水曜定休

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.)

【席 数】 58 席

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

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>

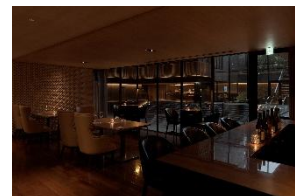


「KAI-AKARI(カИАカリ)」について

平日ディナー限定の特別企画。イタリア料理「SCALAE」店内の大階段を見渡す開放的な窓際の空間で、厳選された国産酒とこだわりの一品料理をアラカルトスタイルで気軽にお愉しみいただけます。

【営業時間】 平日ディナー限定

17:30〜21:30(アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)



※表示価格は、サービス料 15%と消費税を含みます。※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。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。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://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/_/n357313176364



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。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(ピオスタイル)」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 ピ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 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【U R L】<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