

2026 年 9 月 9 日

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

都市養蜂見学やアートツアーの実施、養蜂で採取したはちみつ使用の期間限定のメニュー提供など

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、2026 年 9 月 24 日(木)～9 月 30 日(水)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。ザ・サウザンド京都は「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 4 つのアクションを実施してまいります。



### THE THOUSAND SUSTAINABLE WEEK 詳細

#### ◆SDGs 学習のための都市養蜂見学ツアー開催 -都市養蜂で採れたはちみつを使用したドリンク付き-

ただいまの時期、養蜂見学ツアーは通常開催しておりませんが、「サステナブルウィーク」に合わせ、1 日限定の特別見学ツアーを開催いたします。このツアーでは、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、皆さまをナビゲート。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。

【開催日時】 9 月 25 日(金) 13:00～14:30

【定 員】 5 名さま

【参 加 費】 1 名さまにつき 3,000 円(税込)

【内 容】 ・ザ・サウザンド京都 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)  
・都市養蜂で採れたはちみつを使用したドリンク お一人さまにつき 1 杯  
・都市養蜂で採取した蜜蝋を使用した手作りキャンドルのお土産

【お申し込み】 ※1 週間前までに要予約

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/beekeeping-tour2026.html>

【集合場所】 1 階 フロントロビー



【お問い合わせ】ザ・サウザンド京都 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うえ、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。
- ※注意：「はちみつを使用したドリンク」は、1歳未満のお子さまには与えないください。

◆サウザンドハニーリゾットをご提供

THE THOUSAND SUSTAINABLE WEEK の期間中、イタリア料理「SCALAE」にて、ホテル屋上で取り組む都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを使用した「サウザンドハニーリゾット」を提供します。

【提供日時】2026年9月24日(木)～9月30日(水)

ランチ 11:30～14:30L.O. / ディナー17:30～20:30L.O.

【提供価格】サウザンドハニーリゾット 3,500円(税・サービス料15%込)

※1日5食限定

【提供場所】2階 イタリア料理「SCALAE」

※注意：「サウザンドハニーリゾット」には、はちみつが含まれていますので、1歳未満のお子さまには与えないください。



◆<50セット限定>名勝「渉成園」の入場券付き 梅シロップドリンクをご提供

ザ・サウザンド京都は、10,600坪という広大な敷地を持ち、多種多様な樹木・植物と水辺を備える国指定の名勝「渉成園」まで、徒歩約10分でアクセス可能な恵まれたロケーションです。この庭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一つです。イベント期間中は、「渉成園」の恵まれた環境で実った梅を使用したシロップを、当ホテルオリジナルレシピの特製ドリンクとして、東本願寺の飛地境内「渉成園」の入場券付きで販売いたします。



■爽渉～そうしょう～(アルコール) 画像：左

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 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」の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の味わいをキリッと引き締めます。

■梅花～メイファ～(ノンアルコール) 画像：右

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。



【提供期間】2026年9月24日(木)～9月30日(水)

※梅シロップがなくなり次第提供を終了いたします。

【提供価格】爽渉～そうしょう～(アルコール)：1,800円 / 梅花～メイファ～(ノンアルコール) 1,200円

※価格は、全てサービス料15%と消費税込み

【提供場所】2階 イタリア料理「SCALAE」 平日ディナー限定の特別企画「KAI-AKARI」でのみ提供  
日本料理「KIZAHASHI」 / カフェ&バー「TEA AND BAR」

【詳細】

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/special-offer/global-goals-day2026.html>

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。2026年5月22日(金)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20kg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、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。



### ◆ザ・サウザンド京都 館内アートツアーを開催 ～THE THOUTHAND KYOTO ミニアートブック付き～

通常はお宿泊やレストランをご利用のお客さま対象に開催している無料の限定プログラム。当ホテルでは、ホテルを象徴するアート作品「wind\_form」やデジタルアートへ、実質再生可能エネルギー由来の電力を導入し、環境価値を活用した脱炭素化を推進しています。このサステナブルな取り組みの一環として、「緑と光」をテーマにした約300点のアート作品の中から、代表的な作品を巡り、環境配慮と文化鑑賞が融合した新たなホテル体験をご提案します。



アート作品「wind\_form」

【開催日時】9月25日(金)～9月30日(水)

12:00～ / 14:00～ / 16:00～ (各 45 分)

【定 員】各回 5 名さま

【ご 予 約】<https://x.gd/gbB09> 前日 17:00 まで要予約 ※参加無料

※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場合がございます。詳しくは公式Webサイトをご覧ください。

#### 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。

#### 都市養蜂プロジェクト概要

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

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&リゾート株式会社 都市養蜂プロジェクトチーム



#### 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「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。



▶ 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/>

## ■ 2 階 イタリア料理「SCALAE」

### 【営業時間】

朝食…7:00～10:00 (L.O.)

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.)

【定休日】水曜日

【席数】110席 / 個室3室

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



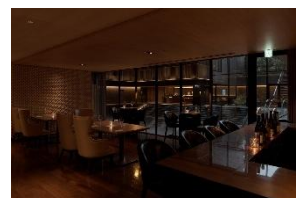
平日限定の特別企画「KAI-AKARI(カイヤカリ)」について

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楽しみいただけます。

### 【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.)



## ■ 2 階 日本料理「KIZAHASHI」

### 【営業時間】

朝食…7:00～10:00 (L.O.)

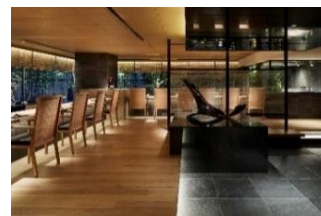
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

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.)

【定休日】火曜日

【席数】60席 (個室3室 / 半個室1室)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



## ■ 2 階 カフェ&バー「TEA AND BAR」

【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

【URL】

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



◆レストランに関するお問い合わせ 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

## 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)

【ホテル公式 Web サイト】

<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](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)