

2023 年 9 月 5 日

名勝「渉成園」の梅で作った「梅シロップ」と ホテルで採れたはちみつを使用したドリンクが限定登場

～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地「渉成園(しょうせいえん)」の梅を漬けて作った「梅シロップ」と、ホテル屋上の都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを合わせたドリンクを本日 2023 年 9 月 5 日(火)より、ホテル館内のカフェ&バー「TEA AND BAR」にて販売いたします。



商品概要

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。2023 年 5 月 29 日にプロジェクトメンバーで渉成園での梅狩りを実施。計約 100kg の梅を収穫し、そのうちの約 40kg を当ホテルでシロップに加工しました。

また、当ホテルでは、2021 年 5 月にホテル屋上にミツバチの巣箱を設置し、京都のホテルでは初の「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 ～ 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はちみつと、渉成園の梅シロップのコラボレーションをぜひご賞味ください。



◆グリーンティー&プラムソーダ(ノンアルコール)

ホテル屋上で採取したはちみつを京都産の煎茶で溶かし、渉成園の梅で作った自家製の「梅シロップ」とソーダを加えた「京都づくし」なオリジナルノンアルコールカクテルです。

【提供期間】 2023 年 9 月 5 日(火)～ ※梅シロップ、はちみつがなくなり次第提供を終了いたします。

【提供価格】 1,800 円

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」

自家製梅シロップ×京都のクラフトソーダのドリンクも販売中

◆京の梅サワー(ノンアルコール)

渉成園の梅で作った自家製の「梅シロップ」と、京都産の柚子を使用したクラフトソーダを合わせ、すっきりとした味わいに仕上げました。

※こちらの商品には、はちみつは含まれません。

【提供期間】 2023 年 9 月 1 日(金)～ 販売中

※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】 1,800 円

【提供場所】 日本料理「KIZAHASHI」、イタリア料理「SCALAE」、
カフェ&バー「TEA AND BAR」



※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。※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場合がございます。

※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 HP をご確認ください。 ※写真は全てイメージです。

■日本料理 「KIZAHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2階) 火曜定休

【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.)

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

【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.)

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。

- ▶ 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-holdings.co.jp/business/biostyle/>

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 (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：J R 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)

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&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当 / ブランドマーケティング部

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp