

2024年 6 月 25 日

京都駅前・ホテル屋上で採れたはちみつを今年も商品化

限定 50 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、ホテルでの都市養蜂プロジェクトで採取したはちみつを「THOUSAND HONEY 2024」として商品化し、2024年 7 月 1 日(月)より、50 瓶限定で販売いたします。

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、京都のホテルでは初めての取り組みとなる「都市養蜂プロジェクト」を始動いたしました。普段は宿泊部門、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」として防護服を着用してお世話をしています。そして活動 4 年目となる今年も、大切に育てたミツバチからの恵みであるはちみつを採取。手作業でオリジナルラッピングを施し、みなさまにお届けします。京都駅前のホテル屋上で採れたこのはちみつは、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ミツバチが運んできたものです。



商品概要

THE THOUSAND KYOTO の屋上で採れた、京都府産・非加熱・無添加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 2024

【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】7 月 1 日(月)～なくなり次第終了(限定 50 瓶)

【内容量】100g

【販売価格】2,500 円 木箱入り

【販売場所】・THE THOUSAND KYOTO フロント

・カフェ&バー「TEA AND BAR」

・THE THOUSAND KYOTO 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。※写真は全てイメージです。



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 ブランドマーケティング部：和田 麻璃奈



「冬の間はほとんど活動をせず、じっと身を寄せ合って体温を保つミツバチ。ようやく巣箱の外に出て蜜を溜め始めるのは 2 月の梅が咲く頃といわれています。今年みなさまにお届けする THOUSAND HONEY は、2 ～ 3 月にミツバチが集めてきたいわゆる「早春の百花蜜」。一年で 1 番早く咲く花々の蜜で仕上がった透明感のあるはちみつです。昨春のはちみつ (5 月下旬採取)のずっしりとした味わいとは、ひと味違った魅力がありますので、ぜひみなさまに召し上がっていただきたいと思います。」

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：THE THOUSAND KYOTO 屋上
種 類：セイヨウミツバチ
規 模：巣箱 5 箱(約 60,000 匹)※2024 年 6 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

<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://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/sdgs_actions/the-thousand-kyotovol11.html



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。ホテルレストランの食材として提供の、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-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

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。当社グループで丸となって、地元貢献の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/>

TAGAYASE
PROJECT

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 : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp