



2023年9月19日

9月25日の「Global Goals Day」に合わせ “THE THOUSAND SUSTAINABLE DAYS”を3日間開催 サステナブルシーフードのメニューや、渉成園の梅×はちみつドリンクの提供など

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、2023年9月23日(土・祝)～25日(月)の3日間、サステナブルイベント「THE THOUSAND SUSTAINABLE DAYS」を開催。期間中には館内で5つのアクションを実施し、お客さまと共に“次の千年”について考える期間といたします。THE THOUSAND KYOTO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、これからも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まいります。



詳細

◆サステナブルシーフードを使用したスパゲッティが再登場

水産資源と環境に配慮した漁業で獲られたクロマグロを使った「クロマグロとマグロカラスミのスパゲティーニ」。昨年の「THE THOUSAND SUSTAINABLE DAYS」でも提供し、お客さまよりご好評いただいたメニューが3日間数量限定で再登場いたします。クロマグロの表面を炙り、マグロのカラスミをトッピング。相性の良いコンニクとトマトのソースに絡めた一品です。イタリア料理「SCALAE」では、この他にもホテル屋上で採取したはちみつを使用したメニューを提供中です。

【提供日時】9月23日(土・祝)～25日(月)

11:30～15:30 (フードL.O. 14:30)

※1日15食限定

【提供価格】コース内の通常パスタメニューにプラス1,200円(税・サービス料込)でお選びいただけます。

【提供場所】イタリア料理「SCALAE」(THE THOUSAND KYOTO 2階)



◆「都市養蜂プロジェクト」のはちみつで漬けた、プレミアムな梅シロップドリンクの販売

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。

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。

2023 年 5 月 29 日には、「おひがしさん門前未来プロジェクト」のメンバーで渉成園での梅狩りを実施。収穫した梅は、氷砂糖で漬けて「梅シロップ」にしたほか、ホテル屋上で採れたはちみつで漬けた「プレミアム梅シロップ」に加工しました。

THE THOUSAND SUSTAINABLE DAYS では、「プレミアム梅シロップ」を使用したドリンクを販売いたします。



オータムサンセット (アルコール) 画像：左

渉成園の梅をホテル屋上で採取したはちみつで漬けて作った「プレミアム梅シロップ」を使用し、国産ウオッカと合わせたオリジナルカクテルです。ザクロのシロップと紅葉をあしらって秋の夕焼けをイメージしています。

オータムサンセット (ノンアルコール) 画像：右

渉成園の梅をホテル屋上で採取したはちみつで漬けて作った「プレミアム梅シロップ」に、柚子風味のソーダとフルーツティーを合わせ、紅葉を飾ったオリジナルノンアルコールカクテルです。



【提供期間】 9 月 23 日(土・祝)～

※プレミアム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】 オータムサンセット(アルコール)：2,200 円(税・サービス料込)

オータムサンセット(ノンアルコール)：2,000 円(税・サービス料込)

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

「TEA AND BAR」では、このほかにも渉成園の梅シロップを使用したドリンクをこのほかにもご提供中です。

詳細：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/plum-honey.html>

◆「都市養蜂プロジェクト」のフォトパネル展示

エントランス「通り庭」横アートギャラリースペースにて、当ホテルで実施している「都市養蜂プロジェクト」の 1 年間の取り組みを、フォトパネルでご紹介します。入場無料でどなたでもご覧いただけます。

【展示場所】 エントランス「通り庭」横 アートギャラリースペース

【展示日程】 9 月 23 日(土・祝)～25 日(月)



◆マイボトル持参の方に、特別価格でテイクアウトドリンクをご提供

カフェ&バー「TEA AND BAR」にマイボトルをお持ちいただくと、テイクアウトコーヒー・紅茶(ホットまたはアイス)を、500 円(税込)でボトルに入れてご提供いたします。通常「TEA AND BAR」では、当ホテルのオリジナルデザインボトルに限りコーヒー・紅茶のテイクアウトが可能ですが、期間中は、普段お使いのそのほかのマイボトルでもご提供いたします。

※最大提供容量 360ml ※期間中何度でも利用可能

【提供日時】 9 月 23 日(土・祝)～25 日(月) 10:00～21:30

【提供価格】 500 円(税込)

【提供場所】 カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)



◆館内のサステナブルアクションを巡っていただけるマップを配布

2022年7月にホテルコンセプトを「千年ホテル」へアップデートし、年間で102のサステナブルアクションを実施したTHE THOUSAND KYOTO。現在行っているアクションをお客さまにご紹介する専用の館内マップを作成しました。期間中、フロントや各レストランで配布いたします。マップを片手に館内を巡っていただき、私たちと共に次の千年について考えるきっかけとしていただければ幸いです。

【配布期間】9月23日(土・祝)～25日(月)



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

【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.)

※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HPをご覧ください。

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。

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 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/>

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

