

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024 年 10 月 3 日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ

ホテル

ホテル 15 階屋上での養蜂プロジェクトが成功！

庭のホテル 東京から生まれた「庭のはちみつ」10 月より販売・提供開始

～2022 年から開始したエコプロジェクトが進化～

本プレスリリースのポイント

1. 「eco 庭」プロジェクトの一環で、屋上菜園の果菜類の受粉のために開始した養蜂プロジェクトが成功
2. 採取した蜂蜜「庭のはちみつ」のレストランでの提供と、瓶詰販売を 10 月 4 日（金）から開始
3. 2022 年より開始、ホテル敷地内の庭の落ち葉拾いから生まれた「eco 庭」プロジェクト

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都新宿区／代表取締役社長：石井康裕、以下「当社」）が運営する「庭のホテル 東京（以下「庭のホテル」）」では、2024年2月より開始した15階屋上での養蜂プロジェクトに成功。2024年10月4日（金）より、オリジナルの蜂蜜「庭のはちみつ」のホテル内レストランでの提供と、瓶詰販売を開始いたします。



庭のホテル 東京では、2022年秋にホテル敷地内の4つの庭から集めた落ち葉を腐葉土に加工し、2023年春より屋上の約35㎡のスペースで野菜とハーブの栽培を開始しました。これらの収穫物はすべて館内の和洋2つの直営レストランで使用しております。また、宿泊ゲストが廃棄したスーツケースを加工し、プランターとして再利用するというホテルならではの取り組みが、ユニークだと多くのメディアに取り上げていただいております。

庭のホテルは、これらの取り組みを「eco庭」プロジェクトと称し、独自の循環型環境保護システムとして展開しています。このシステムを通じて、環境への配慮と持続可能な運営を目指し、自然との調和を大切にしたライフスタイルを提案しています。

そして、2024年2月からは、メロンやカボチャなどの果菜類の受粉促進を目的に、屋上菜園の一角で養蜂を開始。地上約53mという高さでの養蜂は、当初ミツバチが定着するか若干の懸念もありましたが、5月には副産物とし13kgの蜂蜜の採取に成功。続く6月に25kg、8月に35kg、合計73kgの蜂蜜を収穫しました。10月中旬には、年内最後の採蜜を予定しており、総計85kgの蜂蜜採取を目指しています。養蜂の第一目的である果菜類の受粉も順調に進

あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

み、今年は9月末までにズッキーニ、カボチャ、メロンの収穫をいたしました。

さらに10月から、収穫した蜂蜜を朝食やオリジナルドリンクなどに取り入れ館内レストランで提供、一部は瓶詰めにして特別販売を開始いたします。

1. 「庭のはちみつ」について（ホテル内レストランでの提供）

提供開始日	2024年10月4日（金）
種類	2種類（Spring・Summer）
提供レストラン	「ダイニング 流（りゅう）」 ※在庫がなくなり次第終了
提供方法	① 朝食buffet（ヨーグルトなどに添える形での提供） ② オリジナルドリンク ・「ハニーレモンスカッシュ」 甘酸っぱさが絶妙でローズマリーの香りが爽やかに広がるソフトドリンク ・「ハニーブランデーフィズ」 林檎のブランデーと蜂蜜が織りなす、爽やかで軽い飲み口のカクテル



2. 「庭のはちみつ」について（瓶詰販売）

販売開始日	2024年10月4日（金）
種類	2種類（Spring・Summer）
価格	Spring/ 120g ￥4,980（税込） Summer/ 120g ￥4,980（税込） ※ホテル宿泊、またはレストラン利用のお客様は20%の割引あり
販売方法	フロントにて販売 ※在庫がなくなり次第終了



あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

3. 屋上養蜂概要

プロジェクト 進行過程	2024年 2月17日 養蜂開始（1万匹） → 5月には10万匹に増加 5月18日 第1回 採蜜（13kg） 6月23日 第2回 採蜜（25kg） 8月10日 第3回 採蜜（35kg） 10月中旬 第4回 採蜜予定
設置場所	庭のホテル 東京 屋上（一般非公開） 地上15階（高さ約53m） 屋上の利用可能面積 約60㎡（うち35㎡のスペースを菜園として活用中）
ミツバチの 行動範囲	ホテル周辺の半径2～3km ※この範囲内には皇居・小石川後樂園・小石川植物園・上野恩賜公園などが含まれます。
協力会社	<養蜂の技術指導と管理> 株式会社Beeslow 〒135-0021 東京都江東区白河1-3-1 公式サイト https://beeslow.com/

<「eco 庭」プロジェクトについて>

近年、環境保護や資源節約の重要性から、リサイクルが世界的に注目されています。資源の少ない日本では、昔からモノを大切に使う文化が根付いており、特に江戸時代には多様なリサイクルシステムが確立され、あらゆるものが資源として最後まで活用されていました。この素晴らしい「始末」の文化を大切に、先人に倣って独自の循環システムを考案したのが、庭のホテルの環境保護プロジェクト「eco 庭」です。

庭のホテルでは、お客様や地域コミュニティとの連携を深めながら、このプロジェクトをさらに発展させていくことを目指しています。



[ステージⅠ 屋上菜園] 2022 年～

① 腐葉土作り ～リサイクル&リデュース

庭のホテルには4つの庭があり、2022年の秋から、毎年ゴミとして処理されていた落ち葉を利用して、土壌を蘇らせ、より良い状態に改善するための「腐葉土」に加工。

② 有機たい肥と石灰作り ～リサイクル&リデュース

落ち葉で作った腐葉土に、米ぬか、水、お茶、コーヒーの出洩らし、くず野菜等を入れ発酵させ、たい肥（コンポスト）を作り、また、レストランで大量に出る卵の殻を粉砕して石灰に加工。

③ 野菜作り ～リサイクル&アップサイクル～

出来た腐葉土やたい肥、石灰を使用して季節毎の野菜やハーブを栽培。栽培用のプランターは、宿泊客によってホテルに捨て置かれたスーツケースや、取引先から譲り受けたコーヒーの麻袋、酒樽などを再利用。

④ 収穫物の活用

収穫した野菜やハーブは、館内の和洋2つのレストランの料理等に活用し、お客様にご提供。

あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE



【ステージⅡ 都市養蜂】 2024 年～

① 都市養蜂

屋上菜園の果菜類の受粉を目的に、2024 年 2 月 17 日より屋上の一角で養蜂を開始。

② 蜂蜜採取と活用

養蜂の副産物として採取した蜂蜜「庭のはちみつ」を、ホテル内のレストランにて利用。

また、一部を瓶詰販売するほか、館内の直営レストラン内で販売中のオリジナルクラフトビール^{※1}の副原料としても活用。

※1 2023 年 9 月から販売を開始した庭のオリジナルクラフトビール「庭のビール 山葵」は、2024 年 9 月から副原料として「庭のはちみつ」を使用。さらに 2024 年 11 月 1 日には「庭のはちみつ」を使用した新たなオリジナルクラフトビールを発売予定。



「庭のビール 山葵」イメージ

③ 生物多様性への貢献

「eco 庭」の養蜂は、屋上菜園内での果菜類の受粉促進だけでなく、ホテル周辺の街路樹や公園などの植栽の受粉促進にも寄与しており、地域全体での生物多様性の向上に貢献しています。

この取り組みにより、都市部における自然の保護と生態系の再生を目指し、環境保護の意識を高めることを目指します。（現在、「庭のはちみつ」の DNA 分析を実施中^{※2}。2024 年 12 月にデータ取得予定）

※2 蜂蜜に含まれる植物由来の DNA を調べ、蜜蜂が訪れた花の種類(受粉が促進された植物)を特定。それにより生物多様性への貢献を可視化。

【本件に関するお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 企画推進部（赤羽）

TEL : 03-3348-8622

あしたを、つなぐ