

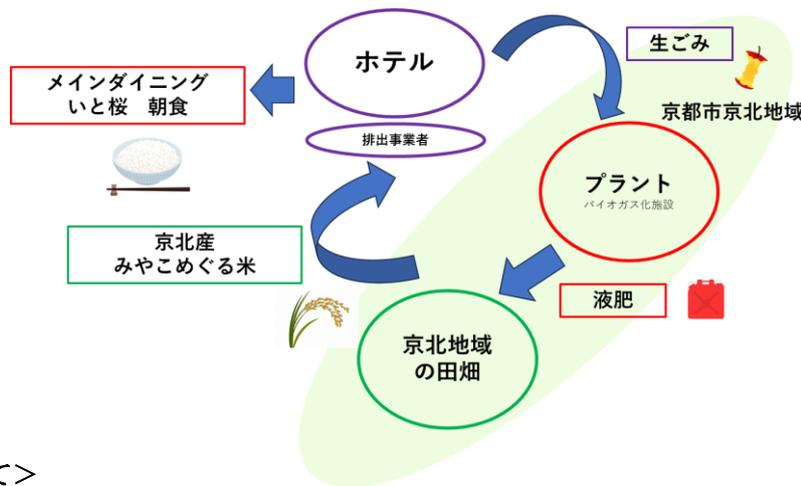
ザ・プリンス 京都宝ヶ池
ホテルの生ごみを循環資源として活用
「京都里山 SDGs めぐるプロジェクト」で育てたお米を朝食でお客さまに提供
提供開始日:2025年12月2日(火)より

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:人見啓介)では、京都市の京北地域で展開するSDGsプロジェクトのうち、生ごみをバイオガス化し、その生成物を液肥として農業利用する「京都里山 SDGsめぐるプロジェクト」の趣旨に賛同し、生ごみの排出事業者として参画しています。このプロジェクトは排出事業者、プラント事業者、農業事業者、運営事務局により推進され、持続可能な京都京北版地域循環共生圏の社会実装を目指す協働で、ザ・プリンス 京都宝ヶ池では2024年10月より生ごみの提供をスタートしました。

京北地域の田畑でこの液肥を使って育てられた稲が今秋見事に実り、2025年12月2日(火)より当ホテルのレストラン「メインダイニング いと桜」の朝食でお客さまに米飯の提供を開始いたします。京北地域の豊かな自然と地域のみなさまの愛情に包まれて育ったおいしいお米を、国内外からお越しのみなさまに味わっていただく機会を提供いたします。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池では今後も地域と連携し、環境と社会の好循環の推進に取り組んでまいります。

「京都里山 SDGs めぐるプロジェクト」 ホテルの生ごみが循環資源に。



<提供するお米について>

【名称】 「京北産 みやこめぐる米」(商願 2025-130913)

資源が、農産物が、人が、京都をめぐるイメージから名づけられました。籾で保管し、直近で籾摺り出荷をするため、新米の風味を長く味わうことができます。

【品種】 コシヒカリなど

※在庫がなくなり次第提供を終了いたします。※「メインダイニング いと桜」以外の朝食会場では提供いたしません。

<ザ・プリンス 京都宝ヶ池レストラン「メインダイニング いと桜」朝食営業について>

【営業時間】 7:00A.M.~11:00A.M. 【料理内容】 和洋ブッフェ

【料金】 ¥3,800 ※料金には税金が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。

※営業内容は変更になる場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先
ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング担当
TEL:075-712-1150(マーケティング直通)
E-mail:spw-kyt-pln@seibugroup.jp

<収穫までの様子>



液肥を使用している田んぼの田植え後の様子。
後藤和食料理長が視察に伺いました。



8月、順調に育つ稲



9月、刈り取り作業直前の様子



収穫と進捗報告のためプロジェクトメンバーが松井京都市長を訪問。新米をご試食いただきました。

<「京都里山 SDGs めぐるプロジェクト」参画事業者>

排出事業者:ザ・プリンス 京都宝ヶ池 株式会社三菱 UFJ 銀行 プラント・事業運営:安田産業株式会社

農業事業者:有限会社山国さきがけセンター 公益財団法人きょうと京北ふるさと公社 一瀬林産

運営事務局:京都市 一般社団法人びっくりエコ研究所 公益財団法人京都高度技術研究所