NEWS RELEASE

2026 年 11 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池は、今秋開業 40 周年を迎えました。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池
循環資源の恵み「京北産 みやこめぐる米」
今年はとっておきの「ごはんのおとも」と共に朝食で提供します

「ごはんのおとも」提供期間：2026 年 11 月 14 日（土）～2027 年 3 月 28 日（日）の土・日・祝日

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、京都市京北地域において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ことで地域循環共生圏の社会実装を目指す産官学による協働「京都里山 SDG s めぐるプロジェクト」に 2024 年より生ごみの排出事業者として参画しています。液肥を用いて大切に育てられた循環資源米「京北産 みやこめぐる米」の提供を昨年に続き本年も、当ホテルレストラン「メインダイニング いと桜」の朝食にて開始いたしました。

さらに本年は、お米の魅力を世界に伝える料理人として注目を集めるおにぎり太郎氏をプロデューサーに迎え、「京北産 みやこめぐる米」に合う「ごはんのおとも」をホテルシェフが考案いたしました。

国内外から京都にお越しいただいたお客さまに、おいしいご朝食をお楽しみいただくとともに、資源循環について関心と理解を深めていただければと思います。

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。

「京北産 みやこめぐる米」資源循環の仕組み

豊かに実った「京北産 みやこめぐる米」がホテルに届く







ホテルの朝食で提供

写真左：掲出しているお知らせ POP



生ごみを分別



ホテルの生ごみが京北地域のプラントへ





生ごみをメタン発酵処理する過程で生成された液肥が水田

「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　ヒルトンガーデンイン京都四条
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　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

この取り組みはジャパンタイムズ主催「Sustainable Japan Award 2026」Satoyama 部門 最優秀賞を受賞しました。

◎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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「京北産 みやこめぐる米」「ごはんのおとも」提供概要

【提供場所】　ザ・プリンス 京都宝ヶ池「メインダイニング いと桜」

【提供期間】　「ごはんのおとも」2026 年 11 月 14 日（土）～2027 年 3 月 28 日（日）の土・日・祝日

【提供時間】　ご朝食（和洋ブッフェ）6:30A.M.～10:30A.M.

※「ごはんのおとも」はブッフェの一品として提供し、1 日 50 食限定とさせていただきます。

※「京北産 みやこめぐる米」は毎日提供いたします。在庫がなくなり次第提供を終了いたします。

【 料 金 】　1 名さま¥3,800

※料金には消費税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。

☞「ごはんのおとも」について

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドでは、「地域連携」と「地産地消」推進のため、お米にこだわる料理人おにぎり太郎氏とのコラボレーションによるメニューの提供を各地のホテルで展開しています。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池では、循環資源米「京北産 みやこめぐる米」の魅力をより多くのお客さまにお届けするため、おにぎり太郎氏と総料理長 吉田功、和食料理長 後藤孝宏らが本年 10 月に京北地域を訪問し、生産者の想いに触れました。また、京都の食材を使ったご飯によくあうメニューをホテルの和・洋食調理スタッフたちが考案、おにぎり太郎氏とともに試食し、「ごはんのおとも」を選定いたしました。レストラン「メインダイニング いと桜」の朝食にて月替わり、土・日・祝日限定で提供いたします。



京北地域の生産者との対話を通じて食材への理解を深めるホテルの調理スタッフ



お米にこだわり、国内外にそのおいしさを発信する料理人おにぎり太郎氏と吉田総料理長

☞「ごはんのおとも」提供メニュー

●11 月　鯖のマリネ　梅風味（写真：上）

丹波の白ワインで香りをつけた鯖をなめらかにほぐし、梅肉、マヨネーズ、ごま油で仕上げました。おにぎり太郎氏イチオシの一品です。



●12 月　甘鯛味噌

甘鯛の西京焼きをイメージし、たべやすい味噌に仕上げました。

●1 月　壬生菜漬けの湯葉巻き（写真：下）

しゃきしゃきしたお漬物と柔らかな湯葉の食感の違いをお楽しみください。



●2 月　鯛と西京味噌のなめろう 九条ねぎ　柚子または山椒のアクセント

西京味噌とあたり胡麻の風味が味わい深いなめろう。ごはんでも出し茶漬けでもお楽しみいただけます。

●3 月　丹波の恵みと白味噌のキーマ風　大葉のアクセント

丹波あじわいどりのミンチと丹波しめじをキーマカレー風に仕上げました。

※仕入れの都合等により内容が一部変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。