



2024年 8月1日

～城山の森みつばちプロジェクト 2024～

小学生とともに SDGs 活動

老舗和菓子店・明石屋とのコラボ商品『明石屋謹製 城山の森の蜂蜜どらやき』をはじめ

“城山の森の蜂蜜”を使った商品を数量限定販売

【販売開始日】「はちみつの日」：2024年8月3日(土)



SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：矢野隆一）は、ホテル敷地内に設置したみつばちから採蜜した“城山の森の蜂蜜”を使い、ホテルオリジナル商品を「はちみつの日」である2024年8月3日（水）から販売いたします。

SDGsの取り組みとして2020年からスタートし今回で5年目となる『城山の森みつばちプロジェクト』は、2024年3月8日の「みつばちの日」にホテル敷地内に巣箱を設置してスタートしました。働きばちが城山周辺に咲き誇る花々を飛び交った結果、4月から6月で80kgの蜜を採取できました。採蜜した“城山の森の蜂蜜”を使い、初の試みとして今年は老舗和菓子店・明石屋（株式会社 明石屋菓子店／所在地：鹿児島市／代表取締役：岩田英明）とのコラボレーション商品『明石屋謹製 城山の森の蜂蜜どらやき』を開発。例年好評のホテルオリジナル商品『純粋蜂蜜』『蜂蜜トースト』も数量限定で提供いたします。

プロジェクトメンバーは昨年同様、県内の小学生から広く募り、集まった未来を担う12名の子供たちと鹿児島県の大学生のアシスタント7名が加わったチーム体制でみつばちの生態や自然との関わりを学び、6月には親子で採蜜体験を行いました。2024年8月3日のインターン最終日には、実際に採れたはちみつを使ったスイーツをつくるパティシエ体験、及びみつばち博士の認定証授与式を実施いたします。

今後も SHIROYAMA HOTEL kagoshima は、城山の豊かな自然を次世代へ引き継ぎたいという思いと、企業活動と地域社会が末永く共生できる未来を目指し、SDGs活動に取り組んでまいります。

<2024年 城山の森みつばちプロジェクト スケジュール>

- 3月8日（金） 巣箱設置・小学生インターン募集の告知を開始
4月14日（日） 【第1回】 顔合わせ・チーム作り・記念植樹
5月12日（日） 【第2回】 養蜂家との勉強会、巣箱の中を見てみよう！
6月2日（日） 【第3回】 採蜜体験会
7月14日（日） 【第4回】 オリジナル 蜜蝋キャンドル作り
8月3日（土） 【第5回】 『明石屋謹製 城山森の蜂蜜どらやき』『純粹蜂蜜』『蜂蜜トースト』販売開始
パティシエ体験（はちみつを使ったクレープを作ってたべよう）
開催時間：10:00～ 開催会場：桜島（2F）

■“城山の森の蜂蜜”を使った商品詳細 【販売場所】 メゾン ド ファヴール（1F）



- 【商品名】 明石屋謹製 城山の森の蜂蜜どらやき
【価格】 1個216円／5個入り1,080円(税込)
【特徴】 ふんわり丁寧に焼き上げたこだわりの皮で、じっくりと炊き上げた明石屋特製の大納言小豆のつぶ餡と「城山の森の蜂蜜」をはさみました。蜂蜜の風味が香る特別などらやきができました。



- 【商品名】 城山の森の純粹蜂蜜
【価格】 1瓶 1,512円（税込）100g
【特徴】 城山の豊かな森で採蜜された純粹蜂蜜。上品な甘みとほのかなフローラルの香りが特長です。



- 【商品名】 城山の森の蜂蜜トースト
【価格】 1枚 270円（税込）
【特徴】 カリッとした食感とふんわり香る蜂蜜とのバランスが絶妙。

※全て数量限定。なくなり次第終了。

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima <https://www.shiroyama-g.co.jp/>
〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686
企画広報部 大羽/ 岡田 E-mail: a-ohba@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp