

夏休みの自由研究はホテルで！ミツバチの生態を学んで採蜜体験もできる

「ミツバチ博士になろう！夏の自由研究ステイ」を 8 月 3 日（ハチミツの日）よりご提供



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、自然とのふれあいや学びの機会を提供する宿泊体験として、ミツバチの生態を学び、実際に採蜜体験ができる「ミツバチ博士になろう！夏の自由研究ステイ」を、2025 年 8 月 3 日（日）、9 日（土）、10 日（日）の 3 日間限定でご提供いたします。

◇親子で楽しむ学びのひととき、ホテルで過ごす特別な夏の自由研究を

「ミツバチ博士になろう！夏の自由研究ステイ」は、お子様の自由研究にも最適な学び体験として、都市養蜂に取り組む当ホテルならではのステイプランです。屋上の養蜂箱の見学や遠心分離機を使った採蜜体験、ホテルオリジナルハチミツ「GARDEN HONEY」の食べ比べなど、自然と人との共生を肌で感じていただけます。

チェックイン当日は、ホテル館内外にて「採蜜体験ワークショップ」を実施。ミツバチの生態やハチミツができる仕組み、都市養蜂の背景などを、実際にホテル椿山荘東京での養蜂を手がける講師のメローサーフ養蜂園 中村和央氏から楽しく学んでいただけます。観察用の巣箱では、ミツバチたちや巣の中の様子を間近でご覧いただけるほか、遠心分離機を使って採蜜を体験し、とれたてのハチミツの味わいもご堪能いただけます。自然の仕組みを知り、命の営みにふれる体験で、学びと癒しが融合する特別なひとときをお過ごしください。

◇採蜜体験だけじゃない、ハチミツ尽くしをお楽しみいただける

本プランでは、体験だけでなく、滞在中やお土産にも“ハチミツ”をテーマにした楽しみをご用意しています。ご朝食には、ルームサービスにてホテル椿山荘東京オリジナルの「GARDEN HONEY」を使ったメニューをご提供。本年ホテルで採れた非加熱ハチミツを、パンやパンケーキとともに味わえるほか、季節によって異なる蜜の風味を食べ比べでご体験いただけます。

さらに、ご滞在の記念として、「GARDEN HONEY」のミニサイズ瓶 2 種セット（25g×2 種）をお土産としてお持ち帰りいただけます。採蜜時期によって異なる味わいや香りの違いを、ぜひご自宅でもご家族とお楽しみください。

特設サイト：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/family-summer-study-stay2025/>

ステイプラン概要

- 期間 : 2025 年 8 月 3 日（日）、9 日（土）、10 日（日）
※各日組数限定
- 料金 : プライムスーパーリア シティ／ガーデンビュー（45 m²）
1 室 大人 2 名様、お子様 1 名様ご利用時 61,100 円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・採蜜体験ワークショップ（チェックイン日 14：00～16：00 予定）
・ルームサービスでのご朝食（大人/おすすめ 洋朝食、お子様/プレーンパンケーキ）
・ホテルオリジナルハチミツ「GARDEN HONEY」ミニサイズ瓶（25g）
食べ比べ 2 個セットのお土産付き
※ワークショップは、小学生のお子様向けの内容となりますが、ご参加されるお子様の年齢制限はありません。
※ワークショップは、お子様のみのご参加はご遠慮いただいております。必ず保護者の方も一緒にご参加ください。
※ご朝食では、ホテルオリジナルハチミツ「GARDEN HONEY」の食べ比べをお楽しみいただけます。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996（9：00～20：00）
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10162701>

<ワークショップ内容詳細>

- ・ミツバチについて学ぼう！
養蜂家による、ミツバチの生態やハチミツができる仕組みの解説、当ホテルでの養蜂の取り組みのご紹介など
- ・ミツバチの巣箱を観察しよう！
屋外でのミツバチが実際に住んでいる巣箱の観察と、室内観察用の巣箱を用いた間近での観察
- ・採蜜体験
遠心分離機を用いた採蜜体験。とれたてのハチミツをご試食いただけます。



《ホテル椿山荘東京での養蜂活動について》

当ホテルでは、神奈川県葉山で養蜂を営むメローサーフ養蜂園の指導と、地域の NPO 法人地縁の輪の協力のもと、2024 年 3 月中旬より、バンケット棟 プラザ屋上にて都市養蜂を開始しました。当ホテルならではの SDGs への取り組みのひとつとして、自然環境および生物多様性保全などの目的で、現在 10 箱の養蜂箱を設置しています。ピーク時には約 10 万匹のミツバチによる養蜂となる見込みです。

ミツバチの行動範囲は巣から半径 2 km ほどあり、花の蜜、花粉、水などを集めて、巣へと持ち帰ります。当ホテルの庭園には、椿や桜にはじまり、年間を通して多種多様な樹木や草花が生息、開花し、また東京雲海のスミト演出や、蛍が飛翔する清流もあることから、ミツバチにとっては楽園とも言える環境が広がっています。加えて近隣には学校や公園も多く、街路樹や花壇、野草なども豊かです。

本年も、5～8 月に採蜜活動を行い、ホテルオリジナルハチミツ「GARDEN HONEY」としてホテルショップ「セレクトショップ」、ホテル椿山荘東京オンラインストアでの販売をはじめ、スイートルームゲスト専用エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」でのご提供など、ホテル椿山荘東京で採れたハチミツを皆様にお楽しみいただきます。

「GARDEN HONEY」概要

- 発売日 : 通年
※2025 年収穫分は 6 月より販売予定
- 店舗 : ホテルショップ「セレクトショップ」、
ホテル椿山荘東京オンラインストア
- 料金 : 150ml 4,320 円
※料金は消費税込み
- 種類 : 採蜜時期毎に 4 種（5 月、6 月、7 月、8 月）
- お問い合わせ : 03-3943-7613（9：00 ～ 20：00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/gardenhoney/>



ホテル椿山荘東京とは

1952 年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に佇むホテルです。

庭園のシンボルである 三重塔「圓通閣（えんつうかく）」は、1925 年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025 年に 100 周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。

また、「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

265 室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の 8 つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大 2,000 名様までご利用いただける大会場を含む 38 の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。



100
三重塔移築百周年

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ 4 つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。



藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式 HP

URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp>



<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：橋本
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：松野（090-9836-4769）木村（080-4652-4168）藁科 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。