

報道関係者各位

2026年2月20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

【庭のホテル 東京】

「eco庭」ワークショップ・ミツバチから学ぶこと 第2弾

— 人類最古の絵画技法のひとつである蜜蝋（みつろう）アート体験で、自然の循環に触れる —

本ニュースリリースのポイント

1. 自然由来の素材を用いた、環境にやさしい蜜蝋アートワークショップの開催
2. 屋上菜園と都市養蜂を組み合わせた、ホテル内サーキュラーエコノミーの実践
3. ワークショップ後に楽しむ、屋上で採れた「庭のはちみつ」を使ったスペシャルティータイム

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都港区／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）」は、2026年3月29日（日）に、ミツバチの巣の主成分である蜜蝋を溶かし、自然由来の顔料を用いて描く「蜜蝋アート」のワークショップを開催いたします。



庭のホテルでは「eco庭（えこにわ）」プロジェクトと称し、2023年より宿泊ゲストによって置き捨てられたスーツケースをプランターとして活用した屋上菜園を運営しています。さらに2024年2月からは、果菜類の受粉を促すため養蜂を開始し、その結果、トマトやナスの実付きが大きく向上しました。初年度には副産物として約80kgの蜂蜜を採取、館内レストランでの朝食メニューやドリンク、ホテルオリジナルのクラフトビールの副原料として活用するほか、「庭のはちみつ」として瓶詰め販売も行っています。

このたび、ミツバチの可能性をより深く知っていただくために、庭のホテルの養蜂管理を担う株式会社Beeslow（ビースロー）の協力のもと、「蜜蝋アート」のワークショップを開催いたします。蜜蝋アートは、人類最古の絵画技法のひとつで、水を使用せず廃棄物もほとんど出ない環境に配慮したサステナブルなアート表現です。本ワークショップでは、ホテルの庭で咲く椿から抽出した色素も使用し、自由な発想で作品づくりを体験。作品制作の後は、「庭のはちみつ」を使用した特製ケーキをお楽しみいただきます。自然の循環に触れ、ミツバチの素晴らしさを再発見できる内容です。

■ イベント概要

- ◎開催日 : 2026年3月29日(日)
- ◎時間 : 14:00~16:00 (13:30開場)
- ◎会場 : 庭のホテル 東京 2階 ファンクションルーム「燦(さん)」
- ◎参加費 : 9,000円(税込)
特製ケーキと飲み物付き ※制作したご自身の作品はお持ち帰りいただけます。
- ◎定員 : 20名(定員になり次第メ切)
- ◎予約 : **Table Check** ※下記電話番号からもご予約可能です。
- ◎問い合わせ : 03-3295-4321 (10:00~18:00)

【タイムスケジュール】

- 14:00~14:55
第一部 蜜蝋アートのワークショップ
- 15:00~16:00
第二部 ティータイム
講師による「驚きの蜜蜂ばなし」を聞きながら、「庭のはちみつ」を使用した特製ケーキをお召し上がりください。
※質疑応答や蜂蜜の食べ比べも行います。



【ホテルの庭で採取した椿を染料に】

【講師について】

株式会社Beeslow 代表 船山 遥平(ふなやま ようへい)氏
Beeslowは、東京都江東区清澄白河を拠点に、養蜂・農業・蜂製品の製造販売や飲食事業のほか、環境・動植物の知見普及や養蜂技術の研究などを通じて、ミツバチの視点から持続可能な社会づくりに取り組んでいる会社で、2024年2月から、庭のホテルの養蜂管理を担っています。

<https://beeslow.com/>



【船山 遥平氏】

≪ご参考≫ 庭のホテルのサステナブルな取り組みについて

① 「eco庭」プロジェクト

「eco庭」プロジェクトは、環境保護や生物多様性を目指した庭のホテル独自のサステナビリティな取り組みです。

ホテル内の4つの庭から集めた落ち葉を腐葉土にリサイクルすることから始まり、宿泊ゲストによって置き捨てられたスーツケースをプランターに活用し、ホテル屋上での菜園運営、更には養蜂活動にも発展しました。収穫物はレストランで提供するなど、このプロジェクトを通じて、自然とホスピタリティをつなぐ循環型システムを構築し、環境に配慮した体験をお客様に提供しています。

<https://www.hotelniwa.jp/about/econniwa/>



【スーツケースを活用した屋上菜園】

② PASSTO (パスト)

庭のホテルを含む、野村不動産ホテルズ株式会社が運営する4つのホテルでは、客室に再生衣料繊維から作った意思表示カードを設置し、宿泊ゲストが滞在中に不要となった衣類を意思表示カードとともに客室に残してもらい回収しています。回収した衣類は、株式会社ECOMITによって、リユース・リサイクルされ、環境負荷を低減しています。



「庭のホテル 東京」について

東京・神田三崎町で、1935年創業の日本旅館から発展してきた歴史を持つ庭のホテル 東京。「ここに、庭を。」をブランドコンセプトに、都市に構えるホテルだからこそ、ホテル全体がまるで「庭」のような存在として、その土地で大切に育まれてきた文化や四季折々の自然に触れ、訪れる方の心に余白が生まれる時間や体験をご提供します。

- 【正式名称】 庭のホテル 東京
- 【総支配人】 海老沼 悟
- 【開業日】 2009年 5月 18日
- 【所在地】 東京都千代田区神田三崎町 1-1-16
- 【TEL】 03-3293-0028 (代表)
- 【総客室数】 229室
- 【レストラン】 「ダイニング 流 (りゅう)」
「日本料理 縁 (ゆかり)」
- 【公式サイト】 <https://www.hotelniwa.jp/>



「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ株式会社 (<https://www.nomura-hotels.co.jp/>) は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の2つのブランドを運営しています。「NOHGA HOTEL」 (<https://www.nohgahotel.com/>) は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドで、上野・秋葉原・京都清水の3施設を展開。「庭のホテル 東京」 (<https://www.hotelniwa.jp/>) は、1935年創業の日本旅館をルーツに持ち、「ここに、庭を。」をコンセプトに自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供。

NOHGA
HOTEL



【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課 (担当/赤羽)
TEL : 03-6809-3510