

Marunouchi Honey Project

In 2015, the Ginza Honey Bee Project and the Industry Club of Japan began keeping honey bees on the roof of the Industry Club of Japan building as a joint project. The project has since expanded to beekeeping on the roofs of other Marunouchi buildings, as well. In July 2016, the Marunouchi Honey Project Executive Committee was formed to oversee the project, which has helped build OMY community ties.

(OMY: Otemachi, Marunouchi and Yurakucho district)



Creating new urban attractiveness

The Imperial Palace, Hibiya Park, and many other naturally green spots are located within a 4 km radius, making it possible to produce high - quality honey in this urban environment. The honey collected is used as a food ingredient at OMY restaurants and hotels. It is also sold at farmers' markets and brought to market in collaboration with honey specialty shops and bakeries. The project 's mission is to help build community through urban beekeeping, promote the greening of the area, and create an environmentally friendly, healthy urban district.



当

丸の内ハニープロジェクトとは?

2015年より「銀座ミツバチプロジェクト」と「日本工業倶楽部」の 共同プロジェクトとして、日本工業倶楽部屋上にてセイヨウミツバ チの養蜂活動をスタートしました。その後、丸の内のビルを拠点に 活動場所を拡大。2016年7月より「丸の内ハニープロジェクト 実行委員会」を組成し、地域の活動として大丸有エリア(大手町・ 丸の内・有楽町)のコミュニティ形成に貢献しています。



都市の新たな魅力づくり

セイヨウミツバチの行動範囲の半径およそ4キロ圏内に、皇居や 日比谷公園など豊富な蜜源があることから、都市において上質な ハチミツづくりを実現。採蜜したハチミツは、エリア内の飲食店や ホテルでの食材への活用、マルシェでの販売、そしてハチミツ専門 店や洋菓子店とのコラボレーションによる商品化が進んでいます。 本プロジェクトにより、都市養蜂を通じたコミュニティを築くとともに、 エリアの豊富な自然と共生する環境都市、健康都市を目指しています。

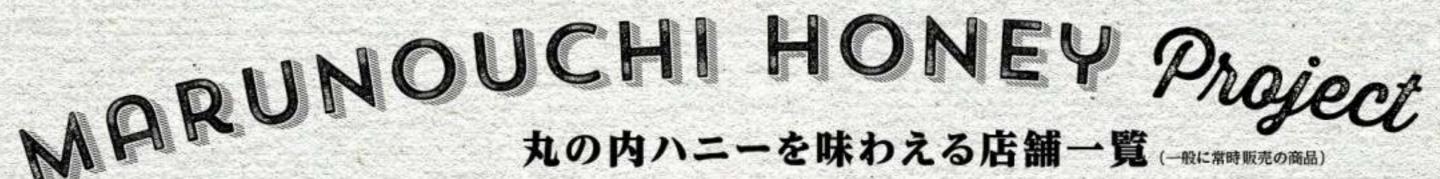














- 日本工業倶楽部 (日本工業倶楽部会館) 「丸の内マドレーヌ」等に使用 (日本工業倶楽部の会員様向け限定商品)
- 2 寛永堂 丸の内オアゾ店 (丸の内オアゾ地下一階) 「はちみつ羊羹」に使用
- 3 フレンチレストラン ポム・ダダン (丸ノ内ホテル8階) 季節の味わいに合わせてデザートやドリンクに使用
- ラベイユ新丸ビル店 (新丸ビル地下1階) 「東京丸の内のはちみつ」を販売

- 5 サンス・エ・サヴール (丸ビル35階) 季節の味わいに合わせて料理やデザートに使用
- ラブティックドゥジョエル・ロブション丸の内店(丸の内ブリックスクエア1階) 「丸の内ハニーのパウンドケーキ」に使用

※ マークは養蜂場を表します

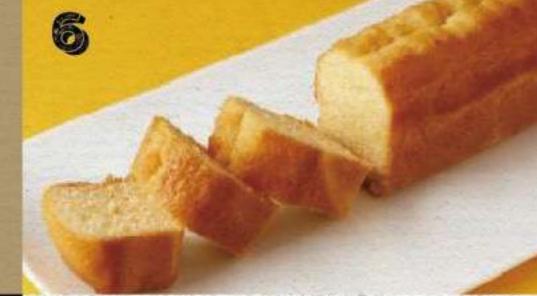
※養蜂場へは一般の方は入れません

東京国際フォーラム (パーティー会場) 「パーティー料理の一部メニュー(帝国ホテルが提供)」に使用











丸の内ハニープロジェクトの 詳細はこちらから