

2015 年 2 月

京都ならではの「和食」の祭典！
今年はインバウンド対応を強化します。

第 59 回京の味ごちそう展

会 期:2015年2月18日(水)～2月24日(火)＜7日間＞

会 場:京都高島屋 7 階催会場・グランドホール(京都市下京区)

午前10時～午後8時

最終日は、催会場(即売)は午後4時閉場、グランドホール(展示)は午後3時閉場

※名物食堂、特設カウンター、喫茶コーナーは、午前10時30分～午後6時30分(L.O.)

名物食堂は売切れ次第終了、23 日(名物食堂のみ)・最終日は午後2時30分(L.O.)

主 催:京の味ごちそう展会

(京都料理組合・京都洋食会・京都寿司のれん会・京蕎麦二八会・京都府喫茶飲食生活衛生同業組合)

後援:京都府・京都市・京都商工会議所 協力:京都府酒造組合連合会・京銘菓真味会

「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録以降、「和食」への関心は国内外で過去に例をみないほど高まっています。今、世界中の注目を集める「和食」の真髄をお楽しみいただける催「京の味ごちそう展」は、1957（昭和 32）年に京料理の伝承と今後の発展へと繋げていきたいという老舗を受け継ぐ人々の心意気からスタートし、今日まで続いてきました。イベント・食堂・即売・展示の 4 部で構成される「京の味ごちそう展」は、昨今は地元のお客様はもとより、関東など遠方からもご来場いただいております。今年もこの催しだからこそ味わえるお料理、オリジナル商品など、魅力満載です。また、京都を訪れる外国人観光客が増える中、本年、展示会場では、新たに出席する各店の紹介を多言語表記で行い、外国人のお客様に和食文化に接する機会を提供できればと考えています。

今年のごちそう展のおすすめは・・・

①料亭のお料理を気軽に楽しみいただける大人気「名物食堂」のメニューが魅力アップ

→＜西陣魚新＞「今出川豆腐」百貨店初登場

②オリジナル弁当に新メニューが登場。

→代表的な京寿司の四種を一折に詰めた

＜いづう＞「鯖・太巻き・穴子・ちらし寿司盛合せ」が新登場！

③外国人観光客の方に、日本の食文化をご覧いただき、味わっていただく機会として捉え、

→新たに、展示のご案内表示の多言語化とお土産好適品コーナーを設置。

＜会場構成＞

①食堂・特設カウンター・喫茶コーナー

(京料亭 6 店、洋食店 1 店、京蕎麦二八会、京都寿司のれん会、京都府喫茶飲食生活衛生同業組合が出店)

②展示 (延べ約 90 の老舗や名店による料理の現物を展示)

③イベント (料亭ご主人による料理教室や和食についてのトークイベントなど)

④即売 (京都の老舗や人気店約 40 店が出品)

名物食堂 料亭、名店のお料理を 2,500 円でお楽しみいただけます！！

「名物食堂」は、京都料理組合による、イートインコーナーです。提供されるメニューはすべて、「ごちそう展」だけのオリジナルメニュー。「魚三樓」「菊乃井」「中村楼」「西陣魚新」「美濃吉本店 竹茂楼」「山ばな 平八茶屋」の京都を代表する料亭 6 店の味と、老舗洋食レストラン「レストラン 菊水」の味を、税込 2,500 円でお楽しみいただけます。毎年、開店早々から多数のお客様にご来店いただく、大人気の食堂です。

■「西陣魚新」

安政二年、西陣の地に料理屋を開いた「西陣魚新」。ここ西陣は、きれいな水が出る土地柄です。この名水を使用し、醤油昆布だしで煮染、しっかりと味をつけた豆腐に白身の魚と季節の野菜あんをかけた「今出川豆腐」。旧宮家のお気に入り料理であったことから別名宮様豆腐とも呼ばれています。今回が初めての百貨店でのご紹介となります。

西陣の味

(鱈子昆布巻・松葉黒豆・胡麻豆腐・鯛造り・
今出川豆腐・帆立御飯・心太 (ところてん))



■「菊乃井」

春夏秋冬。季節の移ろいをひと皿に盛り込む「菊乃井」スタイル。海のものや山のものを取り入れた京料理は、目で楽しみ、食して口福が得られます。

円山の味

(鯛の昆布メ・煮物椀 (聖護院蕪みぞれ仕立て、
揚げ海老真蒸)・ぜんまい信田巻き・よもぎ麩
田舎煮・鮭いくらちらし寿司)



展示会 琳派 400 年を記念したお料理も展示いたします！！

■7 階グランドホール

京都の老舗や名店の和洋食、寿司、蕎麦などを展示いたします。本物の料理を通して、伝統の技をご覧ください。器や盛りつけの演出にもご注目ください。今回は、京料理芽生会と京都造形芸術大学のコラボレーションによる琳派をテーマとした特別展示も見どころです。

また、外国からのお客様にもお楽しみいただくために、新たに、京料理の展示につきましては、各店の紹介を多言語（英語・簡体語）で表記した看板で行います。(約 20 店)



↑お料理展示イメージ

特別展示→



イベント 料理講習会とトークイベントを連日開催いたします。

■7階グランドホール イベントスペース

18 日	午後 1 時	「グリルキャピタル東洋亭」高橋 宏実氏	色々野菜と魚介のゼリー寄せ
	午後 3 時	「魚三樓」荒木 稔雄氏	春の京料理
19 日	午後 1 時	「いづ松」佐田 良政氏	京寿司と江戸前鮨について
	午後 3 時	「美濃吉本店 竹茂楼」佐竹 洋治氏	如月の京のおばんざい
20 日	午後 1 時	「京都府酒造組合連合会」	きき酒セミナー
	午後 3 時	「西陣魚新」寺田 佳弘氏	早春の味わい
21 日	午後 1 時	「うね乃」采野 元英氏	かつおぶしができるまで
	午後 3 時	「たん熊北店」栗栖 正博氏	早春の山菜
22 日	午後 1 時	「有喜屋」三嶋 吉晴氏	国の現代の名工 三嶋 吉晴の手打ちそば実演
	午後 3 時	「山ばな平八茶屋」園部 晋吾氏	春の味わい
23 日	午後 1 時	「末富」山口 富蔵氏	京の華・桜
	午後 3 時	「中村楼」辻 雅光氏	春の三菜
24 日	午後 1 時	「萬養軒」中山 智雄氏	シャリアピンステーキ

即 売 京のうまいもんが一堂に。多彩な味わいをお楽しみいただけます。

＜特別企画＞ごちそう展でしか味わえない特製のお弁当が揃いました！！

■「三嶋亭」

旬菜牛肉しぐれ煮弁当（1 折）2,484 円

（各日 60 折限り）※新作

上質な赤身の肉を独自の製法でじっくりと煮込んだしぐれ煮を、たっぷりと敷き詰めたお弁当です。



■「いづう」

鯖・太巻き・穴子・ちらし寿司盛合せ（1 人折詰）3,240 円

（各日 30 折限り）※新登場

代表的な京寿司の四種を折詰にしました。

伝統の味をご賞味ください。



＜京の味めぐり＞自慢の商品を均一価格（540 円）でご提供

＜商品一例＞

上左：「中村楼」口取

上右：「井傳」焼物

下左：「菊乃井」口取

下中：「山ばな平八茶屋」炊き合わせ

下右：「魚三樓」口取



＜特別出店＞

■「村上開新堂」

奥：マドレーヌ（1個）184円（各日80個限り）

手前：ロシアケーキ（6個入）1,345円（各日50箱限り）

日本の洋菓子店の草分けとして、日本人の舌が納得する味づくりに取り組んでいます。常にお客様にご納得いただく味をお届けするために、頑なに手作りを守り続けています。



■「一之船入 un café Le Petit Suetomi」

奥：あんぱん（こしあん／1個）324円

手前：ブリオッシュあんぱん（つぶあん／1個）324円
（各日各100個限り）

1893年創業の老舗京菓子司「末富」秘伝のあんを使ったあんぱんを販売いたします。



＜お土産コーナー＞商品を多言語で紹介するコーナーを新たに設置

外国人のお客様のお土産として人気が高い、おかき、おせんべい、あめ、七味唐辛子など6店舗約10種類の商品を集積したコーナーを新設。商品内容を英語・簡体語のPOP（卓上ミニ看板）でご紹介いたします。

即売コーナーではこの他にも・・・

「はれま」チリメン山椒 「柳櫻園茶舗」抹茶 「祇園 いづ重」いなり寿司
「先斗町 いづもや」鰻丼 「村上重本店」漬物 「村山造酢」京酢
「七味家本舗」七味唐辛子 「御幸町 関東屋」味噌 「ヤオイソ」フルーツサンド
など、京の美味を多彩に取り揃えています。

＜ヤオイソ＞→

奥：抹茶パフェ 540円

手前：いちごとパインサンド 864円
（ごちそう展オリジナル）



※価格は消費税を含む総額にて表示しています