

		11月							12月																																						
		24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4				
		水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火				
①	惣菜 イベント スポット	京都 ジョイフル文蛾							京都 東東来							京都 ジョイフル文蛾							滋賀 鮎池元 吉本							京都 東東来																	
②	和菓子 ウイークリー スポット	長野 小布施堂							岐阜 恵那川上屋							東京 ルパン							東京 SOLES GAUFRETTE (ソールズゴーフレット)							岐阜 marl (マール)							京都 林万昌堂							京都 五建外良屋			
③	味百選 ウイークリー スポット	千葉 本家留蔵							大分 吉野鶏めし保存会							大阪 玉出木村家							長崎 長崎がまだす堂本舗							三重 かつおの 天ばく							鹿儿島 種家										
④	ベーカリー イベント スポット	明治屋																															-				明治屋										
⑤	ワールド イベント スポット	メルカートピッコロ																															メルカート ピッコロ														
⑥	和酒 ウイークリー スポット	京都 ハクレイ酒造							京都 山本本家							京都 羽田酒造							新潟 吉乃川							京都 齊藤酒造							京都 齊藤酒造										
⑦	ワイン ウイークリー スポット	ティエノーフェア							イタリア周遊ワイン 特集							ワールドワイン 特集							クリスマスワイン 特集							大人気！イタリアワイン 特集							年末年始 ワイン特集							年末年始 ワイン特集			
⑧	デリシャス スポット	〔初登場〕 山口 ロイヤル							京都 サロンドロワイヤル							長野 麦香房epi							-							京都 京丹波																	
		〔初登場〕 大阪 富惣							京都 グリルキャピタル 東洋亭							京都 小倉山荘							北海道 プレッツェリア							正起 屋							大阪 豆狸										
⑨	催会場	新潟県味覚旅情							冬のおすすめ食品市							諸国うまいもの特集							冬のグルメ探訪							クリスマス ケーキ 販売会場							お正月 食料品特集							新春 うまいもの市			
		・港製菓「糸切り団子」 ・竹徳かまぼこ 「しんじょう」 ・越後酵素 蓬緑 「酵素・キムチ」 ・清起商店「塩引き鮭」 ・万越屋「珍味」							・夢屋 「お好み焼き」(実演) ・桑水流畜産 「黒豚みそ漬」 ・味工房 志野 「餅・ドレッシング」 ・うね乃「お出汁」							・さかえや 「お焼きかりんとう」(実演) ・大つち「塩干物」 ・マルト「いくら醤油漬」 ・愛和産業 「すっぽん加工品」 ・中西永生堂 「近江あられ」							・琥珀堂 「米沢牛コロッケ」 ・御菓蔵「富山おかき」 ・博多 芳々亭「もつ鍋」 ・玉屋・王子サーモン 「珍味・サーモン」 ・とり将「からあげ」							・グラマシー ニューヨーク ・ヴィタ メール ・アンリ シヤル バンティエ							・竹田食品 「珍味」 ・明宝ハム 「ハム」 ・味工房 志野 「餅」 ・ドレッシング」 ・なまこや 「このわた」							・とり松 「はらすし」(実演) ・幸福屋 「京たじやき」 (実演) ・フルーツバラー ヤチノリ 「フルーツサンド」 ・はちみつと さつまいも工房 「はちみつポテト」			

歳末迎春食料品特設会場

■12月29日(水)→31日(金)
※最終日12月31日(金)は午後6時閉場
■7階 催会場

年末の地階の混雑緩和のため、年末年始のお支度品を中心に、7階催会場でも商品を販売いたします。



昔ながらの杵と臼を使った、
つきたての白もちです。

<味工房 志野>
白もち (10個入) 1,296円



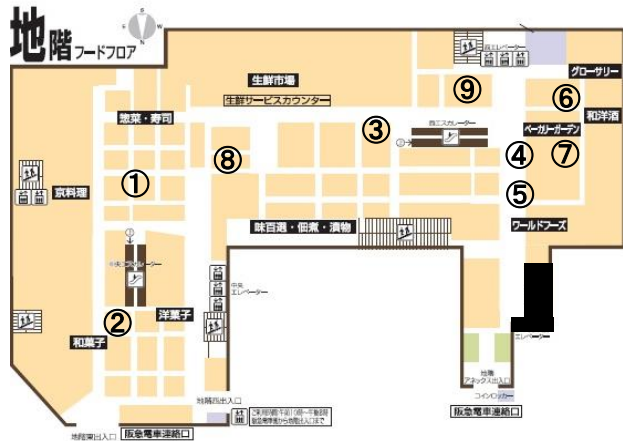
自慢の出汁に紅白蒲鉾、板麩に
三ツ葉、筍と彩具材であっさり
いただく、ゆでそばタイプの
年越しそばです。

<権太呂>
晦日そば (1人前) 756円

※タイトル表記の地域以外の原材料を使用している商品がございます。
※スケジュールは予告なく変更になる場合がございます。
※12月31日(金)は、午後6時で閉店させていただきます。

【酒類販売管理者標識(2021年11月現在)】

販売場の名称及び所在地: 榊高島屋京都店 京都市下京区四条通河原町西入真町52
酒類販売管理者の氏名: 木田 敬久 酒類販売管理研修受講: 令和3年3月4日
次回研修の受講期限: 令和6年3月3日、研修実施団体名: 右京小売酒販組合



【安全・安心のためにお客様へお願い】
●体調が悪い場合は、入店をご遠慮ください。
●ご入店の際はマスクの着用、手指の消毒をお願いします。
●一人もしくは少人数での来店をお願いします。
●ソーシャルディスタンスの確保をお願いします。



※店舗の営業時間変更や、一部売場・コーナーで休業する場合がございます。
※一部商品の入荷遅れ・生産中止や、催し・イベント等が変更・中止となる場合がございます。
※商品に含まれるアレルギー物質につきましては、売場係員におたずねください。
※品数に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。
※価格は消費税を含み総額にて表示しております。※写真は盛り付けの一例です。
※写真はイメージです。