

第28回

京の味めぐり 技くらべ展

10/21(火)▶27(月) 午前11時～午後7時

京都駅ビル2階 南北自由通路北側スペース

主催 / 京の味めぐり・技くらべ展実行委員会 京都府・公益社団法人京都府観光連盟・京都府商工会連合会
京都の地場産業フェア開催協議会（一般社団法人京都市観光協会・京都府中小企業団体中央会
公益社団法人京のふるさと産品協会・京都銀行・京都中央信用金庫・京都信用金庫・京都北都信用金庫

後援 / 京都市・京都府市長会・京都府町村会・京都府商工会議所連合会・公益社団法人京都市観光協会・京都府中小企業団体中央会
公益社団法人京のふるさと産品協会・京都銀行・京都中央信用金庫・京都信用金庫・京都北都信用金庫



京都市内

【京都市上京区】

京都 aturae
(あつらえ)

京都の伝統工芸である着物生地を用いた髪飾り。着けるだけで簡単！お洒落にヘアアレンジを華やかに演出してくれます。生地で出来たヘアアクセサリなので見た目の重厚感より軽いのも特徴です。

KIMONOバレッタ
3,850円

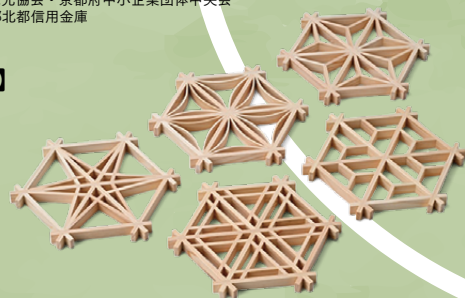
京都市内

【京都市中京区】

京風堂

日本古来の伝統技法である組子細工は直線や曲線で作られた木片を組み合わせることで繊細な柄を描きます。

京組子コースター
2,750円



京都市内

【京都市下京区】

丸円化粧品

ホホバの種子を低温圧搾してとれたホバオイル。ダマスクローズの本場であるブルガリア「バラの谷」で栽培されたダマスクローズの花水。どちらともオーガニックの原材料使用。

オーガニックホバオイル
3,740円(100ml)

オーガニックダマスクローズ
ウォーター
2,530円(100ml)



※価格はすべて税込みです

○京風堂ワークショップ
「京組子コースター体験」

参加費用: 2,750円(税込み)

所要時間: 20～30分

組子コースターの組立体験をして、制作したものはお持ち帰りいただけます。



京都市内

【京都市左京区】

京友禅 禾口木丙
(のぎぐちきへい)

ウールに模様を染める？って聞いたことありますか？実はこの技術、特に油分が多く、毛羽立っているような生地には至難の業なのです。それに挑戦し、染めることができた逸品です。ぜひ、その生地の滑らかな肌触りと暖かさを実感ください。※禾口木丙の商品は全て一点物です。

京友禅 オーガニックウールマフラー
130cm(山のデザイン)
17,800円



まるっと京都
Go Around Kyoto

まるっと京都公式HP



※諸般の事情により、営業日・営業時間・予定しておりましたイベントなどが中止になる場合がございます。

地下
1階



【与謝野町】

**YOSANO ROASTER
KYOTO**

世界各国の厳選したカカオから作るチョコレート。セラミック焙煎して香り豊かでカカオの持つフルーティーさが味わえるチョコレートになっています。

Bean to barチョコレート

各1,728円～(1箱)

伊根満開 1,944円(1箱)



【京丹波町】

京丹波栗工房

希少な京都丹波栗の中でも栗名人 三代目 山内善継さんが栽培した艶、甘みのバランスに優れた良栗だけを厳選し、一つひとつ丹念に手作業で選果した特別な逸品です。丹波栗本来の豊潤な甘さと、口の中で広がるほくほくとした上品な風味を最大限に引き出すため、独自の焼き加減で丁寧に仕上げられています。自然が育んだ恵みを贅沢に味わえる、まさにプレミアムな焼き栗。贈答品としてもふさわしく、特別なひとときを彩る逸品です。

京都丹波栗名人

三代目 山内善継さんの焼き栗

2,592円(200g)



【京都市山科区】

パティスリー アラマ

秋の味覚をたっぷりと使ったタルトの数々を御用意いたします。旬の洋梨を使ったタルトボワール、タルトレザン(葡萄のタルト)、京都城陽産の無花果を使ったタルトフィグなどがオススメです。

季節のタルト

562円～(1個)



第28回

京の味めぐり 技くらべ展

10/21(火)▶27(月) 午前10時～午後8時

ジェイアール京都伊勢丹

地下1階 東側入口前プロモーション

地下2階 食料品催物場

主催 / 京の味めぐり・技くらべ展実行委員会

京都府・公益社団法人京都府観光連盟・京都府商工会連合会

京都の地場産業フェア開催協議会(一般社団法人京都府食品産業協会・公益社団法人京都府物産協会)

後援 / 京都市・京都府市長会・京都府町村会・京都府商工会議所連合会・公益社団法人京都市観光協会・京都府中小企業団体中央会
公益社団法人京のふるさと産品協会・京都銀行・京都中央信用金庫・京都信用金庫・京都北都信用金庫

【南山城村】

**道の駅お茶の京都
みなみやましろ村**

京都南山城村産の春摘み抹茶「おくみどり」だけを贅沢にたっぷり2g使用し、低温でゆっくりと蒸し焼きしました。

むらちャプリン 抹茶

540円(1個)



【八幡市】

朝日屋

職人が一つ一つ丁寧に手作りした鯖の棒寿し、肉厚なサバを使用し、高級な昆布がさらに旨味を増したとても美味しいサバの棒寿しです。それ以外にも季節の棒寿しや季節の炊き込みご飯も伊勢丹限定で販売いたします。

鯖の棒寿し

378円～(1貫)、2,700円～(1本)



実演

地下
2階



【京都市北区】

京のおせん処 田丸弥

弘法大師空海が唐より持ち帰ったと伝わる製法を今に活かし、京の胡麻あえを軽く焼き上げました。金胡麻黒胡麻を白川砂に見立て、唐草文様で川面の波紋を表した胡麻の香りの香ばしいおせんべいです。

白川路 1,620円(3枚×16袋入)



【京都市下京区】

舞坂

熟練の職人が炭火でじっくりと焼き上げた蒲焼を1尾分使ったボリューム満点のうなぎ弁当です。

うなぎ弁当(松)

4,000円(1折)



【京都市東山区】

総本家 肉の大橋亭

地元の皆さまに愛される大橋亭の1番人気商品のコロケ。和牛を使ったちょっと贅沢ないつもの味。

近江牛コロケ

216円(1個)

実演



【京都市左京区】

お好み焼き 夢屋



九条ネギをふんだんに使用したふわふわ食感のお好み焼き。九条ネギのやわらかな食感と甘みが口いっぱいに広がります。

ねぎふわふわ

1,080円(1枚)

実演



【京都市南区】

京都 雅幸胤

京都の西京味噌にじっくり漬け込みブロが焼き上げた銀鱈をお弁当にしました。本場料亭の味をご堪能ください。

銀鱈西京焼弁当

1,728円(1折)



実演



※価格はすべて税込みです