

2024年4月26日

京都駅前すぐ 京都タワーサンド

第2回「FOOD HALL 日本酒 FESTA」を開催

京都の人気5蔵元の日本酒・リキュール(計13銘柄)が楽しめる特設ブースが登場! さらに、京都の4蔵元が日替わりで登場し、希少な限定酒を14時まで提供いたします。

株式会社京阪流通システムズ(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:松下靖)が運営するKYOTO TOWER SANDO (京都タワーサンド) は、2024年5月4日 (土・祝)・5日 (日・祝)・11日 (土)・12日 (日)の4日間、 B1F FOOD HALLにて第2回「FOOD HALL 日本酒 FESTA」を開催いたします。

本イベントでは、FOOD HALL内の10店舗が提供する国内各地の日本酒に加え、特設ブースにて京都の人気5蔵元の 日本酒・リキュール(計13銘柄)が展開され、普段はFOOD HALLで味わえない「益や酒店」が厳選した銘柄をお楽しみ いただけます。さらに、京都の人気4蔵元が日替わりで登場し、各日14時まで希少な限定酒を提供いたします。また、"京 都を味わう食べ歩き"をテーマとするFOOD HALLならではのお楽しみとして、日本酒に合う各店おすすめのフードのペアリング をご提案いたします。イベント期間中は、酒造りの職人「杜氏」と落語家によるトークショーやFOOD HALL各店で使える 500円分のお買物券が当たるスクラッチキャンペーン、DJイベントを開催し、より一層日本酒を楽しめるイベントとなっておりま す。

詳細は以下のとおりです。

各日11:00~23:00

開催概要

▶日 時

2024年5月4日(土·祝)·5日(日·祝)·11日(土)·12日(日)

- ※FOOD HALLの営業時間に準じます。
- ※営業時間は変更となる場合がございます。
- ※ラストオーダーは店舗により異なります。

★京都の人気5蔵元の日本酒・リキュールと 京都4蔵元の希少な限定酒が楽しめる特設ブース

2024年5月4日(土·祝)·5日(日·祝)·11日(土)·12日(日) 各日12:00~22:00

▶場 所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

▶内 容

- ・京都の人気5蔵元の日本酒・リキュールと京都4蔵元の希少な限定酒が楽しめる特設ブース
- ・FOOD HALL各店がおすすめする日本酒に合うフードの販売
- ・FOOD HALL各店による日本酒の販売
- ・招德酒造 杜氏×落語家 日本酒を楽しむトークショーを開催
- ・FOOD HALL 日本酒 FESTA スクラッチキャンペーンを開催
- ・日本酒 FESTA SPECIAL MUSIC EVENT







京都の人気5蔵元の日本酒・リキュールと京都4蔵元の希少な限定酒が楽しめる特設ブースが登場

京都市内に店を構える日本酒バル「益や酒店」が、京都にある人気5蔵元のおすすめ日本酒・リキュール13銘柄をご提供。さらに12:00~14:00には日替わりで京都の人気4蔵元が特設ブースに登場し、希少な限定酒を提供します。また、単品販売だけでなく「益や製菓」のおつまみが付いた飲み比べセットもご用意しております。

▶14時までの日替わり限定酒

5月4日(土·祝)城陽酒造

特A地区 山田錦 無濾過生原酒

特A地区 愛山 無濾過生原酒

飲み比べ50ccずつ 2種セット税込800円

酒米造りで最高の土地として評価される「特A地区」。その中でも 非常に評価の高い三木市吉川町の酒米農家「桐畑直矢氏」に よって丹精込めて育てられた山田錦・愛山を100%使用して小 仕込みで丁寧に造られた年に一度だけの限定蔵出しの無濾過 生原酒です。



5月5日(日·祝)松井酒造

神蔵「山田穂」純米無濾過生原酒(90cc) 税込800円 神蔵「露花」スパークリング(90cc) 税込1,200円

神蔵「山田穂」純米無濾過生原酒は、酒造好適米として抜群の知名度を誇る80%精米の純米酒です。トップに神蔵らしいフレッシュな香り、ミドルにスパイシーな香りが顔を覗かせます。また、神蔵「露花」スパークリングは、マスカットのような香りときめ細やかな発泡、舌に残る微かな酸味が特徴のスパークリングです。





5月11日(土)招德酒造

低温熟成

純米大吟醸無濾過生原酒 山田錦(90cc) 税込1,000円

兵庫県産山田錦を45%まで精米し、熊本酵母でゆっくり丁寧に醸した純米大吟醸です。お酒を搾る時に一番美味しいところを瓶詰めし、生のまま1年以上低温で熟成させました。芳醇な旨味と吟醸香が調和した限定酒です。



5月12日(日)白杉酒造

SHARI DIAMOND

純米大吟醸無濾過原酒(90cc) 税込1,200円

お寿司のシャリのように料理を引き立てる最高の食中酒を造りたいという想いから出来たシャリ・シリーズの最高級。ササニシキを40%になるまで磨いた綺麗な旨味と上品な香りをお楽しみいただけます。



▶取扱い日本酒(単品税込500円~、日替り蔵別飲み比べ3杯セット税込1,000円、プレミアム飲み比べ4杯セット税込1,500円)

齊藤酒造 真向 純米吟醸生原酒 税込600円

英勲 無圧しぼり 特別純米無濾過生原酒 税込800円

城陽酒造 KYOTO UME LABO 税込600円

建都 純米大吟醸 税込800円

松井酒造 神蔵 (東風) 純米吟醸滓絡み生原酒 税込900円

神蔵 (蜜號) 濃厚ヨーグルト 税込800円

招德酒造 生酛熟成 生酛純米無濾過生原酒 税込500円

京都 柚子ふわり 税込600円

白杉酒造 金シャリ 純米大吟醸無濾過原酒 税込800円

MIRROR MIRROR 特別純米無濾過原酒 税込700円



益や酒店について

"日本酒をもっと身近に、もっと楽しく。"をコンセプトとする 京都市内の人気日本酒バル。日本酒の初心者からベテラン まで、すべての方が厳選した全国各地の日本酒を楽しめるよ う、温度や鮮度を徹底管理しています。

〈店舗情報〉京都市中京区御幸町通り四条上ル大日町 426 1 階



益や製菓について

日本酒バル「益や酒店」から生まれたおつまみブランド。京都の 酒蔵とコラボレーションした日本酒一合缶と居酒屋メニューや おばんざいをサクサクのチップスにしたおつまみをお届けします。

〈店舗情報〉京都タワーサンド 1F MARKET





■ FOOD HALL各店がおすすめする日本酒に合うフードの販売



FOOD HALL各店にて、日本酒に合うフードを販売いたします。特設ブースやFOOD HALL各店で販売する日本酒との多種多様なペアリングをお楽しみいただけます。

▶各店のイチ推しフード (一部抜粋)

砂ずりのモミポンマリネ(税込450円)



▼おすすめのペアリング 桃の滴 特別純米酒

【フライドチキンとハイボール リンク】

スライスした砂ずりを少し辛味の利いたポン酢でマリネに。 日本酒のアテにぴったりな一品です。

鮭の西京漬焼き(税込858円)



▼おすすめのペアリング まるたけえびす 本醸造 特別純米 花洛/都鶴 純米吟醸 月の柱 純米吟醸

【京のお出汁めし かつを】

ふっくらとした鮭を西京味噌で漬け込んだ、日本酒が進む逸品。西京味噌のコクが鮭のうまみをより引き立て、噛めば噛むほど甘みが出る「京のお出汁めしかつを」で人気のメニューです。

弘ユッケ (税込980円)



▼おすすめのペアリング 澪 <CLEAR>

【京の焼肉処 弘】

新鮮なお肉を使用した絶品「弘ユッケ」は重めの日本酒から あっさりとした日本酒まで相性抜群です。

庭園 抹茶パフェ (税込1,400円)



▼おすすめのペアリング KYOTO UME LABO ※特設ブースにて販売

【三都茶寮】

京都の庭園をイメージした様々な味わいが楽しめるパフェ。 小豆、米フレーク、栗などを7層に積み上げ濃度の違う2種 類のアイス、苔石風白玉、鳥居クッキーなど見た目も楽しめ ます。甘めの日本酒やリキュールとお楽しみください。

and more...

- ※写真はイメージです。
- ※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。





FOOD HALL各店による日本酒の販売

FOOD HALLの10店舗にて、日本各地の日本酒をご提供。日本酒を使用したカクテルもお楽しみいただけます。

▶各店のイチ推し日本酒(一部抜粋)

(左から順に)

本醸造 まるたけえびす (税込600円) 純米 美しい鴨川 (税込600円) 吟醸 平安四神 (税込800円) 大吟醸 聚楽第 (税込1,000円)



【KYOTO TOWER SANDO バル】

ビールの品質にこだわり特注ダブルタップサーバーで注ぐ樽生ビールを中心に、抹茶の元となる碾茶から厳選された抹茶を使用した宇治抹茶ビア、京都醸造クラフトビール、300年以上もの歴史を持つ京都の地酒、京都丹波ワインなど進化を続ける"京都ドリンク"を揃えました。熟練された技と「新発見」な組み合わせをお楽しみください。

(左から順に)

京の春(税込770円) 富翁 純米酒(税込638円) 純米吟醸 花洛(税込638円) 月桂冠 大吟醸(税込638円) 獺祭 純米大吟醸(税込1,078円)



【大起水産 回転寿司】

塩干物の卸販売会社として始まった大起水産は、大阪を中心に約45店舗を展開する回転寿司チェーン店です。「鮮度がごちそう」の企業理念のもと、鳥取県の境港を中心に独自のルートで魚を直送し、いつでも新鮮なネタを提供しています。お客様の目の前で握られる寿司は臨場感たっぷり!捌きたて、握りたての寿司を味わってください。

and more...

- ※写真はイメージです。
- ※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

日本酒 FESTA SPECIAL MUSIC EVENT

京都出身 DJ SANCONによるスペシャルDJイベントを開催。普段のFOOD HALLとは異なる雰囲気で日本酒とお食事をお楽しみいただけます。

▶日時

2024年5月5日(日・祝) 17:00~20:00

▶出演者

DJ SANCON



プロフィール

京都出身。「BEAT TRICKS」のオリジナルメンバーで、日本プロバスケットボールリーグ「京都ハンナリーズ」のオフィシャルソングのプロデュースや国内外で年間150本近くDJプレイをしている日本指折りのDJ。地元京都ではAMからFMまでのラジオ局で数々の番組を担当。日本を代表する男性R&Bコーラスグループ「Full Of Harmony」のライブDJとしての参加や、2007年には「KOHEI JAPAN」のライブDJとしても参加するなど、幅広い活躍ぶりを見せている。





│招徳酒造×落語家 日本酒を楽しむトークショーを開催

京都府京都市伏見区の酒造メーカー「招德酒造」の国石氏と、落語家 桂紋四郎氏によるトークショーを開催。酒造りの職人「杜氏」による、日本酒造りの知識や日本酒の楽しみ方など、日本酒をより一層楽しめるトークショーです。

▶日 時

2024年5月11日(土) ①17:30~ ②19:30~ (各回約30分)

▶登壇者

招德酒造株式会社 製造部 杜氏 国石氏



企業概要

1645年創業。いち早く純米酒造りに取り組み、純米酒にこだわった酒造りを続けてきた。穏やかな香りと米の旨味が調和した食中酒を目指し、更なる酒質向上に取り組んでいる。

落語家 桂紋四郎 氏



プロフィール

上方落語家。第15回繁昌亭大賞特別賞 受賞。2010年、三代目桂春蝶の落語に 出会い、大学院を中退し入門。 茶道×能 楽×落語×浪曲×文楽×講談の上伝統文 化発信集団「霜乃会」のメンバー。

FOOD HALL 日本酒 FESTA スクラッチキャンペーンを開催

日本酒FESTA特設ブースにて、500円(税込)お買上げ毎にスクラッチカードを1枚プレゼント。当たりが出るとB1F FOOD HALLの各店で使える500円分のお買物券としてご利用いただけます。

▶日 時

2024年5月4日(土・祝)・5日(日・祝)・11日(土)・12日(日) 各日12:00~22:00

▶スクラッチカード配布対象店

日本酒FESTA特設ブース

- ※スクラッチカード当たり券は、日本酒FESTA特設ブースでは利用できません。
- ※スクラッチカード当たり券の有効期限は、2024年5月31日(金)までとなります。

▶スクラッチカード当たり券利用対象店舗

韓国料理 ナグォンチャン/ぎょうざ処 亮昌/鳥せい/京のお出汁めし かつを/フライドチキンとハイボール リンク/ The Roots of all evil./焼きそばとハイボール パック/ステーキ&バーガー ニックストック/タピオカベリーズ/ KYOTO TOWER SANDO バル/大起水産 回転寿司/魏飯吉堂/京の焼肉処 弘/ PANCAKE ROOM/京都千丸 しゃかりき murasaki/錦魚力/三都茶寮





■京都タワーサンド 施設概要

施設名称: KYOTO TOWER SANDO (京都タワーサンド)

所 在 地:〒600-8216 京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721-1

営業時間:B1F 11:00~23:00/1F 10:00~21:00/2F 10:00~19:00

※一部店舗は営業時間が異なります。 ※営業時間が変更となる場合がございます。営業状況につきましてはHPをご確認ください。

アクセス:JR·地下鉄・近鉄電車・市バス「京都」駅下車徒歩3分

京阪電車「七条」駅からステーションループバス「京都駅(ザ・サウザンド京都前)」下車徒歩約3分

営業面積:約2,620㎡ 店舗数:全41店舗

U R L: https://www.kyoto-tower-sando.jp/

■会社概要

商 号:株式会社京阪流通システムズ

代表 者:代表取締役社長 松下 靖

本 社: 〒540-0032 大阪市中央区天満橋京町1-1 KEIHAN CITY MALL 3F

TEL: 06-6944-3087 FAX: 06-6944-3047

設 立:2002年8月8日

事業内容:ショッピングセンター等の商業施設の経営、プロパティマネジメント事業

資 本 金:100百万円

U R L: https://www.mall-keihan.co.jp