

2019年4月

約 120 店舗が日本橋に集結！

次代につなぐ京の味と技展 京の源流

＜京都物産出品協会創立 70 周年記念＞

■2019年5月8日(水)から13日(月)まで

■日本橋高島屋 S.C.本館 8階催会場

主催:京都市、京都商工会議所、(公社)京都市観光協会、京都物産出品協会(京都名店会)

後援:日本商工会議所

協賛:京都府、京都伝統産業交流センター、京都観光旅館連盟



日本橋高島屋 S.C.本館にて、「次代につなぐ京の味と技展 ～京の源流～」を開催いたします。

今回は京都物産出品協会の 70 周年を記念して、約 120 もの店が自慢の商品を揃えて出店。さらに小さな京の美味を自分好みにカスタマイズができるメニューや、人気の放送作家・小山薫堂氏が独自にセレクトしたアイテムを集めたショップ、京都の工房と会場をリアルタイムで繋ぎ、普段は見ることのできない職人の技をリアルタイムでご覧頂ける、新感覚体験型ショップなどが初登場。訪れるお客様をワクワクさせるような、まさに京都伝統の味と技を“新しいスタイル”でご提案する催事です。

※連日午前 10 時 30 分から午後 7 時 30 分まで開催。ただし、最終日は午後 6 時閉場。

※京都府産以外の原材料を使用している商品もございます。

※記載の商品・価格・時間帯等は、変更になる場合がございます。

＜お問い合わせ＞

日本橋高島屋 S.C.本館 Tel:03-3211-4111(代表)

① <京のちよい食べ巡り> 自分好みにカスタマイズができるメニュー！

31の名店を自由に組み合わせ！

「京都の味わいをちょっとずつ楽しみたい」そんな願いを叶えた初の企画。

スイーツ、惣菜、寿司、漬け物、フレンチなど…31店、全35種の中から、専用カップにお好きな美味を6種類選んで詰め合わせ。

自分だけの「京の一折」(オリジナルメニュー)を作ることができます。



写真左)組み合わせ例:京のティータイムセット 合計 1,800円

- ① むかし菓子本舗 (京都市右京区) キラキラほしのかげら (1カップ) 400円 <各日 30点限り>
- ② 京煎堂 (京都市東山区) まめあわせ (4種5枚) 200円 <各日 30点限り>
- ③ 飴匠さわはら (京都市山科区) 京のフルーツ飴いろいろ (10粒) 200円 <90点限り>
- ④ 豆政 (京都市中京区) 味の旅 (40g) 200円 <90点限り>
- ⑤ 京菓子司 俵屋吉富 (京都市上京区) 俵屋パフェ (1カップ) 500円 <各日 20点限り>
- ⑥ 吉廼家 (京都市北区) おちょぼぐち (1カップ) 300円 <各日 30点限り>

合計 1,800円

写真右)組み合わせ例:京の彩りランチセット 合計 2,600円

- ⑦ 京料理 下鴨茶寮 (京都市左京区) 鴨ごはん (1カップ) 500円 <各日 30点限り>
- ⑧ 京かまぼこ 茨木屋 (京都市中京区) 鱧ちくわの磯辺上げ (1カップ) 300円 <各日 50点限り>
- ⑨ 湯葉弥 (京都市下京区) 湯葉おかき (1カップ) 500円 <各日 20点限り>
- ⑩ 京つけもの 西利 (京都市下京区) 京つけものカクテル (1カップ) 300円 <各日 20点限り>
- ⑪ とり松 (京丹後市網野町) ばらずしパフェ (1カップ) 500円 <各日 50点限り>
- ⑫ 京麩 半兵衛麩 (京都市東山区) 京麩の和風ジュレ (150g) 500円 <各日 30点限り>

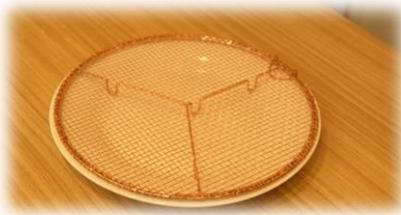
合計 2,600円

※価格は全て税込み

②<BSフジ『小山薫堂 東京会議』> TV番組とコラボレーション

小山名品堂 ～小山薫堂氏がキュレーションするセレクトショップ～

小山薫堂氏が独自の目線で厳選した
京都の商品を取り扱う小さなセレクトショップを限定オープン。
普段はお目にかかれないような京都の逸品を取り揃え、
安田美沙子さん・MEGUMIさんセレクトの品も一緒に。



公開録画&トークショー！ 5月11日(土) 午後2時 本館8階イベント会場

小山薫堂氏が出演する新感覚のトークバラエティ「東京会議」。
京都でのロケ話やコラボ商品の製作秘話を、京都出身の安田美沙子さんやMEGUMIさんと
一緒にお届けします。

【BSフジ『小山薫堂 東京会議』】

台本は白紙！企画は番組収録中に検討！

小山薫堂氏がゲストとともに行う会議をそのままお送りする、なんでもありの自由な番組、
『小山薫堂 東京会議』。

都会での生活を豊かに楽しくするための方法を探り、食・衣・車・環境などの生活に直結する
あらゆる事柄を取り上げて検討・提案し、東京、そして日本の楽しみ方を追求していく新感覚バラエティ！

TOKYO
KAGI
EXHIBITION

【小山薫堂氏 プロフィール】

放送作家。京都造形芸術大学副学長。1964年熊本県生まれ。
日本大学芸術学部放送学科在籍中に放送作家としての活動を開始。
「料理の鉄人」「カノッサの屈辱」など斬新なテレビ番組を数多く企画。
映画「おくりびと」で第32回日本アカデミー賞最優秀脚本賞、
第81回米アカデミー賞外国語部門賞を獲得。執筆活動の他、
地域・企業のプロジェクトアドバイザーなどを務める。
「くまモン」の生みの親でもある。



③ <次代を感じる京都と東京つながるショップ> 新感覚バーチャルショップ

京都の工房と会場をつないでライブ中継。

京都にいる職人と会話を楽しみながらオーダーできる新しい感覚のショップです。

日頃見ることの出来ない工房内や、会場では実演できない京職人の手作業も見ることができるので、まるで実際に京都を訪れたような体験ができます。

麩や和菓子、手拭いやお線香など、京都ならではののお店や、京都の伝統を感じる工房とつながる、新感覚のバーチャルショップが初登場いたします。

※オーダーした商品は、後日、お客様にお届けいたします。

◇ 5月8日(水)

午前 11時30分～午後 1時まで **手毬麩の出来るまで** [京麩 半兵衛麩]

午後 2時～午後 3時30分まで **手拭い染工程** [永楽屋 細辻伊兵衛商店]

◇ 5月10日(金)

午前 11時30分～午後 1時まで **季節の上生菓子づくり** [京菓子司 俵屋吉富]

午後 2時～午後 3時30分まで **お線香の出来るまで** [香老舗 松栄堂]

写真)京菓子司 俵屋吉富 (京都市上京区)

上生菓子 (左から:山吹、つつじきんとん、富貴草) 各 432 円



※価格は全て税込み

以上