

京に伝わる日本の食文化を知る。

京都・和食の祭典

2020

2020 3/7(土) **入場無料**

10:00~16:00 小雨決行

西本願寺 および 龍谷大学大宮キャンパス

(京都市下京区堀川通花屋町下ル 北小路通周辺)

京に脈々と伝わる和食文化。

その源流となる京料理から

地域の郷土料理まで

日本の伝統的な食文化を学び、味わい

体験できる催しです。

和食の魅力をぜひご体感ください。



🎌 催し内容

- 京の有料料亭が合作する特別点心 **限定販売**
- 京の料理人による大根炊き・粕汁販売
- 京のさまざまな和食が味わえるフードコート
- 京の酒ショット販売
- 京都府内の名産品の販売
- 麴の発酵調味料仕込み3種のワークショップ
- ほんまもの出汁の試飲

- 親子で楽しもう! 和食づくり講座
 - 親子参加歓迎! 和菓子づくり講座
 - 「もうひとつの京都」文化体験
(宇治抹茶体験、包丁研ぎ体験 など)
 - 削り立ての香りは格別! 「鯉節削り体験」
- 同時開催**
- 「伝統産業×食文化」プロジェクト発表会
 - 京の陶芸作家による陶器市


主催: 日本料理文化博覧会実行委員会

(農林水産省、京都府、京都市、京都商工会議所、京都府商工会連合会、一般社団法人京都府食品産業協会、京都料理組合、京都府料理生活衛生同業組合、特定非営利活動法人日本料理アカデミー、公益社団法人京都府観光連盟)

協力: 西本願寺、龍谷大学、「伝統産業×食文化」コラボ推進委員会

事務局: 京都府商工労働観光部観光事業推進課 TEL.075-414-4837 (※平日のみ)



 駐車場はございません。
御来場には公共交通機関を御利用ください。

🔍 京都・和食の祭典

和食文化を味わう

売切御免

京の有名料亭が合作する特別点心 **限定販売**

A 梅の宴
菊乃井、たん熊北店、魚三樓、天菟による合作

B 桜の宴
瓢亭、山ばな平八茶屋、美濃吉本店 竹茂楼、木乃婦による合作



A,B合計300食限定
ともに3,000円。当日先着販売。お1人様いづれか1食限定。
9:45からチケットを先着で販売。11:00からチケットと引き換えに商品お渡し。
※混雑の状況によりチケットの販売を早める場合があります。
※点心は会場でお召し上がりいただけます。(お持ち帰りいただけません。)

京都のさまざまな和食を味わうフードコート

もうひとつの京都

- 蒸し牡蠣、サザエ壺焼き 神野自然食品
- アカモクコロッケ F&Bハウス
- 光秀・ガラシャの父娘弁当 うめや本舗
- ▲ 丹波ぼたん鍋 京・来て観て丹波の会
- ▲ 美山おやき、鹿肉コロッケ ふらっと美山
- 宇治の蒸し寿司 平等院表参道 竹林
- 鯛にゆづめん〜宇治の香り〜 京・宇治 抹茶料理 辰巳屋
- ◆ 乙訓産たけのこの天ぷら 矢尾野
- ◆ 竹の子 姿ずし 長岡京 うお寿



生活に根ざした日本食

- いなり寿司 いづ重
- あぶり鯖寿司、だし巻きサンド 京料理 魚又
- 杉鮓、焼鯖鮓 京北すえひろ
- 炙り鳥重 鳥肉専門店ナカムラポトリ
- 米粉たこ焼き 農家レストラン 焔
- あんこカツ 揚げもん専門店 和

京の酒ショット販売【協力】京都府酒造組合連合会
京都の酒蔵の様々な日本酒を味わって、違いを楽しむき酒をしよう。

京の料理人による大根炊き・粕汁の販売

▶ **大根炊き**
美濃吉本店 竹茂楼、祇園 さゝ木、木乃婦、たん熊北店

▶ **粕汁**
魚三樓、萬重、菊乃井、瓢亭



300円。上記順に販売、なくなり次第販売終了。
10:00~

和食関連の物産販売

出展者名	販売品(一例)
日本料理アカデミー	老舗料亭等の物販
京都府菓子工業組合青年部	京菓子
開明社	矢尾治(精進料理弁当)、美好園(宇治茶、抹茶菓子)、亀屋陸奥(松風、滴翠)
福島鯉株式会社	京さわらの旨味だし
井筒ハツ橋本舗	井筒ハツ橋 化粧箱、井筒の生ハツ橋、夕子
梅原酒店	クラフトビール「新次郎」
菓子匠 鞍馬庵	京あられ・京おかき(鞍馬山、山椒あられ、久助)
かもじい	レインボー綿菓子
京阿月	よもぎ餅、月のかけら、阿月、双縁餅
京甘味 文の助茶屋	わらびもち、白玉ぜんざい、甘酒
京だんご 藤菜美	みたらしだんご、茶だんご
京つけもの川久 北尾商店	花菜漬、日野菜ふすま漬、めか床作り体験
京つけもの 大安	千枚漬、半割大根、ゆず酢長いも
京つけもの 西利	千枚漬、漬物寿司、西京焼き弁当
京つけもの もり	すぐき、嵯峨しば漬、千枚漬
京都山城農援隊	しよこら(ほうじ茶・抹茶・和紅茶)
でっちようかん 西谷堂	でっちようかん、金つば、ぜんざい
農家民泊 温古里	どぶろく、あま酒
藤田罐詰株式会社	京の若たけ、黒豆甘煮、栗甘露煮
本家西尾八橋	八つ橋(あんなま詰合)
舞妓の茶本舗	抹茶・松の緑、しあわせ茶、玉露ちよこおかき
蜜輪	夏の百花蜜、ナッツハチミツ漬け
京野菜販売コーナー	旬の京野菜

(順不同)

和食文化を学ぶ

【発酵食を台所に取り戻す】米麹の活用編 **事前申込**

麹の発酵調味料仕込み3種(甘酒、塩麹、醤油麹)のワークショップ
■ 2回/①11:30~12:30 ②13:30~14:30
【お土産】①亀岡産の米麹300g
②発酵調味料3種の使い方レシピもプレゼント
■ 講師:発酵食堂カモシカ 関 恵氏
■ **事前申込制 各回20名程度** 1人2,000円
※ホームページの申込フォームよりお申込み下さい。



親子で楽しもう!和食づくり講座

家庭でできる和食づくりを子どもたちへ伝えるワークショップ
■ 2回/①11:00~12:00 ②13:00~14:00
■ **各回先着親子10組20名程度** 子ども1人500円
■ 講師:日本料理アカデミー地域食育委員長 園部晋吾氏(山ばな平八茶屋21代目主人)



親子参加歓迎!和菓子づくり講座

京都の菓子職人がわかりやすくお教え。親子でも楽しめるプログラム
■ 2回(①13:00~14:00②14:30~15:30)
■ **各回先着20名程度** 1人500円
■ 講師:京都菓子工業組合青年部



同時開催 【伝統産業×食文化】新文化産業創造プロジェクト発表会

京の陶芸家による陶器市

「京焼・清水焼」と「京料理」の未来を切り拓くため、若手陶芸家と若手和食料理人による発表会や「料理に合わせた食器づくり」をコンセプトに制作した食器の展示を開催。京の陶芸家による陶器市も同時開催。
【主催】「伝統産業×食文化」コラボ推進委員会 【共催】陶校同友会



和食文化を体験する

【ほんまもの出汁の試飲】**無料**

和食の基本である出汁。有名料亭それぞれの出汁の試飲体験
【協力】一子相伝 なかむら、菊乃井、京料理 直心房 さいき、たん熊北店、瓢亭、美山荘、山ばな平八茶屋、(株)奥井海生堂、福島鯉(株)



【削り立ての香りは格別!「経節削り体験」**無料**

実際の削り器を使って、経節に触れ、香りや堅さを感じながら、削る体験。随時受付・先着300名 【協力】京都経節株式会社



【もうひとつの京都】文化体験

● **「海の京都」丹後ちりめんの産地が提供する・細紐体験「ミサンガ作り」**
300年の歴史を誇る伝統産業に触れる、シルクによるミサンガづくり体験
■ 参加費 600円・先着50名 【協力】与謝野町観光協会

● **「森の京都」天然砥石による包丁研ぎ体験 **無料****

和食に欠かせない包丁を大切に活かすための体験コーナー
■ **随時受付** 【協力】天然砥石 砥取家



● **「お茶の京都」宇治抹茶体験**

宇治茶の文化や歴史、現状の話聞きながら、日本茶インストラクターの手解きのもと、自分で抹茶を点てて味わう体験
■ 参加費 500円(主菓子付き)・先着80名 【協力】お茶の京都DMO

● **「竹の里・乙訓」竹細工体験**

大人も子どもも楽しめる竹細工づくりのプログラム
■ 参加費 300円~(製作品による)・先着50名
【協力】乙訓商工・観光協議会

