



## 京都駅前すぐ 京都タワーサンド

# 第6回「FOOD HALL 日本酒 FESTA」を開催

この時期ならではの**新酒もご用意！京都酒蔵の厳選日本酒が楽しめる特設ブースが登場！**  
さらに、**京都の人気蔵元×落語家によるトークショーも同時開催！**

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）が運営する京都タワーサンド（KYOTO TOWER SANDO）は、2026年5月1日（金）～6日（水・休）の6日間、B1F FOOD HALLにて第6回「FOOD HALL 日本酒 FESTA」を開催いたします。

本イベントでは、B1F FOOD HALL内の11店舗が提供する日本各地の日本酒に加え、普段はFOOD HALLでは味わえない、「益や酒店」と「貝出汁そば 祇園」が厳選した銘柄を楽しめる特設ブースも設置。特設ブースでは、京都酒蔵の厳選日本酒を期間ごとに入れ替えてご提供し、この時期ならではの**新酒も登場**。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**します。イベント期間中は、京都の酒蔵と落語家による**トークショーや酒造の写真展示**を実施。特設ブースにて**各日先着100名様にB1F FOOD HALLの各店で使えるお買物券(200円分)のプレゼント**も実施します。ぜひ日本酒をお楽しみください。

詳細は以下のとおりです。

### 開催概要

#### ▶日時

2026年5月1日（金）～6日（水・休）

各日11:00～23:00

※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。

#### ★京都酒蔵の厳選日本酒が楽しめる特設ブース

益や酒店：2026年5月1日（金）～4日（月・祝）

貝出汁そば 祇園：2026年5月5日（火・祝）・6日（水・休）

各日12:00～22:00 ※5月1日（金）のみ17:00～22:00

#### ▶場所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

#### ▶内容

- ・京都酒蔵の厳選日本酒が楽しめる特設ブース
- ・FOOD HALL各店がおすすめ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
- ・FOOD HALL 日本酒 FESTA お買物券プレゼントキャンペーンを開催
- ・京都の酒蔵と落語家による日本酒を楽しむトークショーを開催
- ・齊藤酒造と北川本家の写真展示





TOPICS

京都酒蔵の厳選日本酒が楽しめる特設ブース

京都市内に店を構える日本酒バル「益や酒店」と京都を中心に飲食店を運営する株式会社すぎうらの「貝出汁そば 祇園」が、京都の人気蔵元のおすすめ日本酒をご提供。期間合計で10蔵の銘柄を存分に楽しむことができ、飲み比べセットやこの時期にしか味わうことができない新酒をご用意しております。

▶特設ブース日本酒メニュー

5月1日（金）～4日（月・祝）「益や酒店」	5月5日（火・祝）・6日（水・休）「貝出汁そば 祇園」
<p>○取り扱い日本酒</p> <p><b>城陽酒造</b> <b>松井酒造</b> <b>白杉酒造</b> 搾りたての新酒や益や酒店おすすめの銘柄を <b>齊藤酒造</b> ご用意します。 <b>招徳酒造</b> <b>松山酒造</b> <b>東和酒造</b></p> <p>※4月下旬頃に各日取り扱う銘柄を京都タワーサンドHPにて公開</p> <p>○飲み比べセット</p> <p>【5月1日（金）～5月3日（日・祝）】</p> <p>京都三蔵飲み比べセット スタダード 1,200円（税込） プレミアム 1,600円（税込）</p> <p>【5月4日（月・祝）】</p> <p>齊藤酒造飲み比べセット 1,200円（税込） 京都三蔵飲み比べセット プレミアム 1,600円（税込）</p> <p>○益や酒店のおすすめフードメニュー 各 500円（税込）</p>	<p>○取り扱い日本酒（単品販売）</p> <p><b>城陽酒造</b> 徳次郎 山田錦 1,010円（税込） 徳次郎 特A地区産山田錦 560円（税込） 建都 大辛口吟醸 550円（税込）</p> <p><b>松本酒造</b> まつもと 592 710円（税込） まつもと 守破離 810円（税込）</p> <p><b>北川本家</b> 富翁 山廃 570円（税込） 富翁 純米吟醸 590円（税込） 富翁 祝 680円（税込）</p> <p><b>河守醸造</b> 繁 大吟醸 850円（税込）</p> <p><b>齊藤酒造</b> 英勲 純米大吟醸 890円（税込）</p> <p>○北川本家飲み比べセット 1,200円（税込）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・富翁 山廃</li> <li>・富翁 純米吟醸</li> <li>・富翁 祝</li> </ul>

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



貝出汁そば 祇園について

貝出汁で食べる和そばが看板メニューの新業態店舗。貝出汁そばは、はまぐりとあさりの貝出汁をベースにさっぱりとした味わいに仕上がっており、“つけそば”や“かけそば”でお楽しみいただけます。また、丼メニューのほか、京都の食材を使ったおばんざいや京都の地酒を多数ご用意しております。

〈店舗情報〉

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

貝出汁そば  
祇園  
GIYON





**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。

▶各店のイチ押しフード（一部抜粋）

**よだれ鶏 600円（税込）**



▼おすすめのパリング

- ・特別純米 神聖超辛口
- ・純米 かぐや姫
- ・蔵出し 原酒

**【鳥せい】**

低温調理でしっとりと仕上げた鶏むね肉に、ラー油と花椒の効いた特製タレが相性抜群。後を引く辛さがたまりません。日本酒と合わせると旨みが引き立つ一皿です。

**上々にぎりづくし 1,815円（税込）**



▼おすすめのパリング

- ・瀬祭
- ・京の春
- ・天下の台所

**【大起水産 回転寿司】**

厳選した旬のネタを贅沢に味わえる極上のにぎり寿司。ひと口ごとに広がる新鮮な旨みと、職人の握りが織りなす極上の味わいは、日本酒との相性も抜群です。

**まぐろカツ 1,300円（税込）**



▼おすすめのパリング

- ・月桂冠

**【錦魚力】**

外はさくっと香ばしく、中はマグロの旨みがじゅわっと広がります。日本酒との相性も抜群で、手軽に楽しめる贅沢な一品です。

**チーズ盛り合わせ 900円（税込）**



▼おすすめのパリング

- ・富翁 吟の司

**【The Roots of all evils.】**

厳選したチーズをバラエティ豊かに盛り合わせました。濃厚でクリーミーなものから、熟成香のあるチーズまで、個性豊かな味わいをお楽しみいただけます。

and more...



## FOOD HALL各店による日本酒の販売

FOOD HALL内の11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）

<p>(左から順に)</p> <p>美しい鴨川 純米 <b>600円 (税込)</b></p> <p>古都 特別純米 <b>700円 (税込)</b></p> <p>平安四神 吟醸 <b>800円 (税込)</b></p> <p>日本盛 継米大吟醸 生酒 <b>600円 (税込)</b></p>	<p>(左から順に)</p> <p>まるたけえびす 本醸造 <b>600円 (税込)</b></p> <p>みやこつる 純米吟醸 <b>600円 (税込)</b></p> <p>招徳花洛 特別純米 <b>600円 (税込)</b></p> <p>月の桂 塩鯛 純米吟醸 <b>600円 (税込)</b></p>
	
<p><b>【KYOTO TOWER SANDOバル】</b></p> <p>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。</p>	<p><b>【京のお出汁めし かつを】</b></p> <p>京都で創業20年の海鮮酒場「あんじ」がお届けする、自慢のお出汁で味わう「京のお出汁めし」。まずは具材をアテに一杯、京らしい味わいをお酒と一緒に。次に丼として、具材とご飯の相性をそのまま楽しむ。最後に出汁をかけて、お茶漬け風にさっぱりと。飲むにも飲むにも、使い方は自由自在。あなただけの「お出汁めしスタイル」をお楽しみください。</p>

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 日本酒 FESTA お買物券プレゼントキャンペーンを開催

日本酒 FESTA特設ブースにて、B1F FOOD HALLの各店で使えるお買物券(200円分)を各日先着100名様に1会計につき1枚プレゼントいたします。

### ▶日 時

2026年5月1日（金）～6日（水・休） 各日12:00～22:00 ※5月1日（金）のみ17:00～22:00

### ▶お買物券配布対象店

日本酒 FESTA特設ブース

※お買物券は、日本酒 FESTA特設ブースでは利用できません。

※お買物券の有効期限は、2026年5月31日（日）までとなります。

※予定配布枚数に達し次第終了いたします。



## 京都の酒蔵と落語家による日本酒を楽しむトークショーを開催

落語家 桂紋四郎氏と京都の酒造メーカーによるトークショーを開催。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

2026年5月4日（月・祝） 18:30～、19:30～（各30分程度）※登壇者：齊藤酒造

2026年5月5日（火・祝） 18:30～、19:30～（各30分程度）※登壇者：北川本家

### ▶登壇者

#### 齊藤酒造株式会社 代表 齊藤洸氏

##### 企業概要

**英勲**

EIKUN

1895年創業「英勲」醸造元。京都府限定の酒米「祝」を業界でいち早く使用し始め、現在では「祝」を主軸に京都の原料にこだわった酒造りをしております。近年では瓶内二次発酵のスパークリング清酒の開発など日本酒の新しい価値の探求もしております。伝統の酒造りを守り続ける確かな技と時代に寄り添う挑戦を重ねながら、国内外へ京都の酒文化の魅力を発信しています。

#### 株式会社北川本家 取締役 北川敬洋氏

##### 企業概要



**TOMIO**  
Since 1657

江戸時代の明暦3年(1657年)京都・伏見に創業。360年以上にわたり伝えられた伝承の技と原料にこだわり、京都・伏見の豊かな水に恵まれた環境のなかで京都の食文化とともに歩んできました。そして伝承の技にさらに磨きをかけ、全国新酒鑑評会では通算21回の金賞を受賞しています。  
(令和5年6月現在)

#### 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×講談の上方伝統文化発信集団「霜乃会」のメンバー。

## 写真展示

日本酒 FESTA にて取り扱う蔵元を紹介するコーナーや、酒造りの風景を収めた写真展示を行います。酒蔵の息吹を感じながら、日本酒をお楽しみください。

### ▶日 時

2026年5月1日（金）～6日（水・休）

### ▶場 所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL



## ■京都タワーサンド 施設概要

施設名称：京都タワーサンド（KYOTO TOWER SANDO）

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。 ※営業時間に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42店舗

URL：<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

URL：<https://www.mall-keihan.co.jp>