



京都駅前すぐ 京都タワーサンド

第5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！京都で人気の12蔵元の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、2025年11月1日（土）～3日（月・祝）、8日（土）、9日（日）、15日（土）、16日（日）、22日（土）～24日（月・休）の10日間、B1F FOOD HALLにて第5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店舗が提供する国内各地の日本酒に加え、普段はFOOD HALLでは味わえない、「貝出汁そば 祇園」と「益や酒店」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、京都で人気の12蔵元の日本酒を週替わりでご提供し、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いたします。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1会計につきB1F FOOD HALLの各店で使えるお買物券(200円分)プレゼントも実施いたしますので、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

2025年11月1日（土）～3日（月・祝）、8日（土）、9日（日）
15日（土）、16日（日）、22日（土）～24日（月・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。



★京都で人気の12蔵元の日本酒が週替わりで楽しめる特設ブース

貝出汁そば 祇園：2025年11月1日（土）～3日（月・祝）、8日（土）、9日（日）

益や酒店：2025年11月15日（土）、16日（日）、22日（土）～24日（月・休）

各日12:00～22:00

▶場 所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

▶内 容

- ・京都で人気の12蔵元の日本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
- ・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
- ・北川本家・松井酒造の写真展示



TOPICS

京都で人気の12蔵元の日本酒が楽しめる特設ブース

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」と京都市内に店を構える日本酒バル「益や酒店」が、京都で人気の12蔵元のおすすめ日本酒をご提供。人気蔵元の銘柄を存分に楽しむことができる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

11月1日（土）～3日（月・祝）、8日（土）、9日（日）

貝出汁そば 祇園

○ 日本酒（単品販売） 各550円～（税込）

日々醸造 日日 酒こまち

藤岡酒造 蒼空 美山錦

蒼空 純米 美山錦 ひやおろし

松本酒造 澤屋まつもと 守破離 純米吟醸 雄町

澤屋まつもと 守破離 ID 山田錦

河守醸造 福知山城 純米

繫 純米大吟醸

城陽酒造 徳次郎 特別純米 ひやおろし原酒

北川本家 富翁 純米吟醸 全量京都産米

佐々木酒造 聚楽第 純米吟醸

○ 北川本家飲み比べセット 【11月1日～3日】 1,200円（税込）

・富翁 純米吟醸 祝

・富翁 純米吟醸 全量京都産米

・富翁 山田錦純米 山廃一火

○ 城陽酒造飲み比べセット 【11月8日、9日】 1,200円（税込）

・徳次郎 特別純米 ひやおろし原酒

・徳次郎 直汲み無濾過生原酒

・徳次郎 山田錦 限定別詠

○ プレミアム飲み比べセット（単品販売から3種類） 1,800円（税込）

○ 貝出汁そば 祇園のおすすめフードメニュー 各500円（税込）

11月15日（土）、16日（日）、22日（土）～24日（月・休）

益や酒店

○ 取り扱い日本酒

松井酒造

城陽酒造

白杉酒造

搾りたての新酒や益や酒店おすすめの銘柄をご用意します。

齊藤酒造

招徳酒造

松山酒造

○ 飲み比べセット

【11月15日、16日、22日、24日】

京都三蔵飲み比べセット スタндарт 1,000円（税込）

プレミアム 1,500円（税込）

【11月23日】

松井酒造飲み比べセット 1,000円（税込）

京都三蔵飲み比べセット プレミアム 1,500円（税込）

○ 益や酒店のおすすめフードメニュー 各500円（税込）

※10月下旬に各日取り扱う銘柄を京都タワーサンドHPにて公開

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
GION

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）

アンチョビポテトサラダ（税込500円）



▼おすすめのペアリング

古都 特別純米
平安四神 吟醸
日本盛 純米大吟醸 生酒

【KYOTO TOWER SANDOバル】

アンチョビのコク深い旨味がポテトと絶妙に絡み、ほどよい塩気とまろやかさが食欲をそそります。シンプルなのにクセになる大人の味わいです。

おばんざい盛合せ（税込858円）



▼おすすめのペアリング

まるたけえびす 本醸造
招徳 花洛 特別純米
月の桂 都丸 純米吟醸

【京のお出汁めし かつを】

旬の食材を使い、手間ひまかけて丁寧に仕上げた家庭の味。どこか懐かしい、素朴で奥深い美味しさが魅力です。彩り豊かなお惣菜を少しずつ、賢沢に楽しめます。

カンジャンセウ（税込1,200円）



▼おすすめのペアリング

古都銀明水辛口

【韓国料理 ナグオンチャン】

新鮮な生赤えびを特製醤油ダレに漬け込み、旨味がぎゅっと濃縮された韓国の定番料理。えびの濃厚な味わいが、日本酒にもよく合います。

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】

コリコリとした独特の食感が楽しい一品。さっぱりしているのに深い味わいで、箸が止まらない美味しさです。

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。

▶各店のイチ押し日本酒（一部抜粋）

（左から順に）

純米大吟醸 松の翠 グラス（税込680円）

純米 かぐや姫 グラス（税込480円）

特別本醸造 鉄斎 グラス（税込450円）

普通酒 神聖生貯蔵酒 ボトル（税込730円）



【鳥せい】

創業延宝5(1677)年、伏見の老舗酒蔵山本本家から直送される日本酒と鳥料理が美味しいお店。国産鶏を蔵出し「原酒」やしぼりたて「タレ口」等々の日本酒で炊き込んだ京風タレでじっくり仕上げる焼き鳥が絶品です。風情ある店内での、至福のひとつときをどうぞ。

（左から順に）

京の春 グラス（税込700円）

月桂冠 大吟醸 グラス（税込590円）

富翁 グラス（税込590円）

花洛 グラス（税込590円）



【大起水産 回転寿司】

水産直営の専門店として、「鮮度がごちそう」を企業理念に掲げ、全国各地の漁港から毎日直送される新鮮な海の幸を提供しています。海鮮丼や刺身、お惣菜はもちろん、お客様の目の前で職人が一貫ずつ丁寧に握る寿司は、臨場感あふれる贅沢なひとときです。

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、1会計につき1枚B1F FOOD HALLの各店で使えるお買物券(200円分)を各日先着100名様にプレゼントいたします。

▶日 時

2025年11月1日（土）～3日（月・祝）、8日（土）、9日（日）

15日（土）、16日（日）、22日（土）～24日（月・休） 各日12:00～22:00

▶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、2025年11月30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

2025年11月1日（土） 18:30～、19:30～ （各30分程度）※登壇者：北川本家

2025年11月23日（日） 18:30～、19:30～ （各30分程度）※登壇者：松井酒造

▶登壇者

株式会社北川本家 取締役 北川氏	松井酒造株式会社 代表 松井氏	落語家 桂紋四郎氏
<u>企業概要</u>  TOMIO Since 1657 私ども、北川本家は、江戸時代明暦三年(1657年)京都・伏見に創業いたしました。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まいりました。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おります。(令和5年6月現在)	<u>企業概要</u>  松井酒造株式会社は、享保11年(1726年)創業。洛中において酒造りを行い、もうすぐ創業から300年を迎えます。代表銘柄は「神蔵」、京都御所三名水と同じ水脈を汲む洗心甘露水を仕込み水に、蔵元が自ら杜氏として数名の蔵人と共に酒を醸します。香りだけのものや辛口だけのものではない、甘酸辛苦渋の「米の旨み」を最大限に引き出した、旨い酒、味のある酒であることが特徴です。	<u>プロフィール</u>  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×講談の上传統文化発信集団「霜乃会」のメンバー。

北川本家・松井酒造の写真展示

酒造りの風景を収めた写真展示を B1F FOOD HALL にて行います。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

2025年11月1日（土）～12日（水） 北川本家

2025年11月13日（木）～24日（月・休） 松井酒造

▶場 所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL



KYOTO TOWER SANDO
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP



■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 大阪府中央区天満橋京町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>