

京都駅前すぐ「京都タワーサンド」

『FOOD HALL 日本酒 FESTA』を初開催

京都の人気5蔵元の日本酒・リキュール（計14銘柄）が楽しめる特設ブースが登場！

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、2023年11月3日（金・祝）～5日（日）・11日（土）・12日（日）の5日間、B1F FOOD HALLにて『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、特別ブースにて京都の人気5蔵元の日本酒・リキュール（計14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。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。さらにイベント期間中は、酒造メーカーと落語家によるトークショーやLINE公式アカウントでのスタンプラリー、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。

開催概要

▶ 日時

2023年11月3日（金・祝）～5日（日）・11日（土）・12日（日）

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。

★京都の人気5蔵元の日本酒・リキュール（計14銘柄）が楽しめる特設ブース

2023年11月3日（金・祝）～5日（日）・11日（土）・12日（日）

各日11:30～22:00

▶ 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（計14銘柄）が楽しめる特設ブースが登場
- ・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
- ・城陽酒造×落語家 日本酒を楽しむトークショーを開催
- ・京都タワーサンド公式LINEアカウントにて『FOOD HALL 日本酒 FESTA 満喫スタンプラリー』を開催
- ・TOWER MUSIC LOUNGE 拡大版を開催





TOPICS

京都の人気5蔵元の日本酒・リキュール（計14銘柄）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14銘柄をご提供。限定店舗のみで販売している日本酒にも出会えます。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。

▶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3杯セット税込1,500円）

城陽酒造

純米吟醸（山田錦）
特別純米酒（祝）
KYOTO UME LABO
GHOST



松井酒造

神蔵「七曜」純米大吟醸生原酒
神蔵「七曜」純米無濾過生原酒
神蔵「密號」濃厚ヨーグルト
神蔵「ひそか」にごり生原酒



白杉酒造

NIJIRO 純米無濾過生原酒
銀シャリ 特別純米酒
白木久 vibrant 純米無濾過原酒



招徳酒造

招徳 特別純米無濾過生原酒 旭四号
京のごりゆず酒



斎藤酒造

英勲 純米大吟醸 生原酒



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。また、酒蔵見学や課外活動を通して感じた造り手の想いをのせて、お客さまに日本酒を提供したいと考えています。

〈店舗情報〉

〒604-8044 京都市中京区御幸町通り四条上ル大日町 426 1 階





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）

とうもろこしの焼き浸し（税込300円）



▼おすすめのパリング

英勲 純米大吟醸 生原酒（斎藤酒造）
※特設ブースにて販売

【焼きそばとハイボール パック】

一度香ばしく焼いたとうもろこしをお出汁でひたひたに。とうもろこしの甘みとお出汁の旨味が日本酒と相性◎。

焼き鳥セット たれ（税込510円）



▼おすすめのパリング

松の翠 純米大吟醸（山本本家）

【鳥せい】

山本本家のお酒を使用した焼き鳥のたれは、老舗の味。日本酒が進む逸品です。

タイスペシャルセット（税込1,485円）



▼おすすめのパリング

神蔵「ひそか」にごり生原酒（松井酒造）
※特設ブースにて販売

【タイベトキッチン レモングラス】

タイの人気料理がワンプレートでお楽しみいただけます。スパイスと日本酒の組み合わせがクセになります。

焼きようざ（税込390円）



▼おすすめのパリング

招徳 特別純米無濾過生原酒 旭四号（招徳酒造）
※特設ブースにて販売

【ぎょうざ処 亮昌】

お味噌とかつおだしをベースにした和風のぎょうざ。濃厚かつキレの良い日本酒に合います。

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）

<p>(左から順に)</p> <p>佐々木酒造 本醸造 まるたけえびず (税込450円) 招徳 特別純米 花洛 辛口原酒 (税込480円) 都鶴 純米吟醸 (税込480円)</p>  <p>【京のお出汁めし かつを】 京のお台所『錦市場』の京つけものや、白味噌仕立ての西京漬・国産牛すき・鹿児島直送のホルモンなどのぜいたく具材をカスタマイズできる「お出汁めし」をお楽しみいただけます。贅沢な具材は日本酒のアテにぴったりです。</p>	<p>(左から順に)</p> <p>富翁 純米大吟醸 吟の司 (税込700円) LIME LIGHT (税込1,200円)</p>  <p>【The Roots of all evil.】 ジントニックを専門的に取り扱うバーは、日本酒を使用したカクテルもご用意。LIME LIGHTは、柚子とジンと日本酒と山椒のカクテル。日本酒の甘さとスパイスが絶妙にマッチ。日本酒が苦手な方やこれから日本酒に挑戦する方におすすめです。</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。

城陽酒造×落語家 日本酒を楽しむトークショーを開催

京都府城陽市の酒造メーカー「城陽酒造」の大野氏と、落語家 桂紋四郎氏によるトークショーを開催。知っておきたい日本酒知識からおすすめフードペアリングなど、日本酒をより一層楽しめるトークショーです。

▶日 時

2023年11月4日 (土) ①18:30～ ②20:30～ (各回約30分)

▶登壇者

城陽酒造株式会社 営業課長 大野祥平 氏



企業概要

1895年の創業。歴史に育まれた酒造りを継承しつつ、京都府南部山城の地域に根差した地酒として、毎年新たな課題と目標を持ち更なる酒質向上を追い求めた酒造りから蔵出しを行っている。

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会い、大学院を中退し入門。茶道×能楽×落語×浪曲×文楽×講談の伝統文化発信集団「霜乃会」のメンバー。

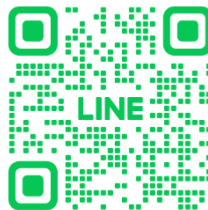


京都タワーサンドLINE公式アカウントにて『FOOD HALL 日本酒 FESTA 満喫スタンプラリー』を開催

京都タワーサンドのLINE公式アカウントを友だち追加していただき、1会計税込1,000円以上お買い上げでスタンプ1つ獲得。特設ブースとFOOD HALL内店舗の合計2つのスタンプを集めると「益や製菓」のプチギフトを先着200名様にプレゼント。

【LINE公式アカウント友だち追加方法】

- ① URLから追加：<https://lin.ee/K1kQspm>
- ②アカウント名検索で追加：京都タワーサンド
- ③ID検索で追加：@143bvtjy
- ④2次元バーコードから追加



※会計後はスタンプの付与はできかねます。

※スタンプを集める際は、会計時にご利用の店舗スタッフにお声掛けいただき、店頭の2次元バーコードを読み取ってください。

※スタンプラリー達成後のプチギフトは、B1F 特設ブース（11：30～22：00）にてお渡しいたします。

益や製菓について



日本酒バル「益や酒店」発のおつまみブランド。京野菜や海鮮などの素材を活かし、お出汁や製法にこだわったサクッと一口でつまめるおつまみをお届けいたします。京都の酒蔵とコラボした日本酒一合缶も展開しております。



〈店舗情報〉

京都タワーサンド 1F MARKET

TOWER MUSIC LOUNGE 拡大版

月末最後の金・土・日曜日に実施している「TOWER MUSIC LOUNGE」を日本酒イベント開催期間に拡大し、FOOD HALLのDJブースにてDJパフォーマンス陣がジャンルの異なるミュージックをセレクトいたします。普段とは雰囲気異なるFOOD HALLで日本酒とフードと音楽をお楽しみください。

▶日 程

2023年11月3日（金・祝）～5日（日）・11日（土）・12日（日）

▶時 間

各日18：00～22：00

※11月4日（土）18：30～19：00、20：30～21：00はトークショー開催のため、DJプレイがストップいたします。



■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>