



2024年5月15日  
株式会社京王百貨店

いとをかし 京の味と技

## 「京都展」を開催します

会期:5月21日(火)~26日(日)

会場:京王百貨店 新宿店7階 大催場

営業時間:10時~20時<最終日は18時閉場>



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店では、5月21日（火）～26日（日）の期間、新宿店7階 大催場にて「京都展」を開催します。歴史的建造物、自然と調和する美しい景観、伝統を受け継ぐ京料理や工芸品など、さまざまな楽しみ方ができる観光地として人々を魅了する京都。昨年11月、サステナブルな観光都市を表彰する「スイス観光賞」を京都市がアジアで初めて受賞するなど、世界的にも注目が続きます。今展では「いとをかし 京の味と技」をテーマに、1974年創業のフルーツパーラーのパフェや話題のかき氷、京都土産としても人気の京ワッフルが初登場するほか、定番人気の京グルメや伝統の技が光る工芸品が充実。京都の味と工芸品、計65店舗（食品36店舗・工芸品29店舗）が一堂に会します。

■話題のスイーツ専門店や老舗の和スイーツ店がそろいます ※**イトイン**のラストオーダーは各日閉場の1時間前

●京氷菓 つらら **イトイン** **初登場**

「風雲つらら城」(1カップ)2,200円

2019年より二条城近くに店を構えるかき氷専門店。氷の温度管理にこだわり、純氷に空気を含ませながら削ることで軽い口当たり仕上げたかき氷は、可愛らしい見た目も相まって観光客や地元でも人気です。さっぱりとした自家製リンゴピューレの中に忍ばせたかき氷に、宇治抹茶を使用した白あん抹茶クリームを掛け、イチゴを一粒丸ごとトッピングしました。



●フルーツパーラー クリケット **実演** **初登場**

「いちごパフェ」(1カップ)950円

金閣寺のそばに店を置く1974年創業のフルーツパーラー。オレンジなどの果物をくり抜いて器にした「クリケットゼリー」やボリュームたっぷりのフルーツサンドが看板商品です。完熟イチゴを使用し、生クリーム、バニラアイスクリームを合わせた「いちごパフェ」が登場。シンプルな組み合わせでありながらも、果物のプロが素材を厳選して仕上げたパフェはイチゴのみずみずしさが引き立つ一品です。





●文の助茶屋 **イートイン**

「濃厚抹茶と黒蜜きな粉のパフェ」(1カップ)1,155円

明治に活躍した落語家「二代目 桂文之助」が京都東山高台寺にあった茶処を継承し、発祥した「文の助茶屋」。厳選した本わらび粉を使用し、独特の力強い粘りと、とろけるようなまろやかさとコシのある食感が特徴のわらびもち。黒蜜を掛けたきな粉わらびもちと抹茶の苦味とわらびもちの甘さが絶妙な抹茶わらびもちをトッピングしたパフェです。



●kyocafe chacha(キョウカフェ チャチャ) **初登場**

「いろどり京ワッフルBOX4種セット」(ホワイトいちご・キャラメル・いちご・抹茶各1、計4点入)2,790円

嵐山に店を置き、アイスのような可愛い見た目と食べごたえにこだわったワッフル専門店。中に練り込まれた大粒のザラメのザクザクとした食感が楽しい一品です。キャラメル味のチョコレートをコーティングし、塩気のあるナッツをトッピングした「キャラメルナッツ」や「抹茶」など4種をセットにしました。



●福寿園 **実演**

「抹茶・ほうじ茶サンデー」(1カップ)550円(各日100点販売予定)

長い歴史で培った茶づくりの技術のもと高品質の日本茶を販売する、1790年創業の老舗日本茶専門店。サクサクのほうじ茶ラスクとお茶の葉クッキー、抹茶とほうじ茶のミックスソフトクリームを盛り付けたサンデーは濃厚な抹茶の風味と香ばしいほうじ茶の香りの両方が堪能できます。



■イートインや実演で楽しめる伝統の京料理

※**イートイン**のラストオーダーは各日閉場の1時間前

●松葉 **イートイン**

「にしんそば」(1人前)1,210円

1861年創業、祇園に本店を構える老舗そば店「松葉」。京都では年越しそばとして馴染みがあるにしんそばの発祥の店として知られています。秘伝の製法で骨まで柔らかく仕上げた甘辛い身欠きにしんの棒煮と上品な出汁、のど越しが良いそばが絶妙に調和した「にしんそば」は京都ならではの一品です。



●とり松 **実演**

「網野名物 ばらずし」(1人折)1,080円

日本海に面した京丹後市網野に昭和初期から暖簾を掲げる「とり松」。ハレの日に家庭で食べられていた丹後の郷土料理・ばらずしを飲食店で最初に提供した日本料理店です。サバを煎り炊きにした「おぼろ」とすし飯を二段に重ねた上に錦糸玉子、干瓢、シイタケなどの具材を盛り付けています。



●いづう **実演**

「祇園の味」(1人折詰)3,564円(各日30点・5/26日のみ15点販売予定)

1781年創業、祇園の鯖姿寿司の名店「いづう」。日本近海産の脂がのった真サバを使用した名物鯖姿寿司、ユズと笹の香りが楽しめる鯛柚の笹巻寿司、焼穴子寿司など京都を代表する寿司4種を盛り合わせました。





●大徳寺さいき家 **実演**

「はも・いなり寿司 だし巻セット」(1折)1,080円

1933年創業の京料理・仕出しの老舗店「大徳寺さいき家」。店の代名詞ともいえる「だし巻玉子」と季節限定のはも寿司、いなり寿司のセットが登場します。ふわふわと柔らかいだし巻は、昆布、かつお、うるめ、さばぶしをブレンドした出汁を使用し、旨味が強く、冷めても香りが引き立ちます。



●開晴亭 **実演**

「国産牛のすき焼き玉子サンド」(1パック)1,296円(各日50点販売予定)

1910年創業の老舗フレンチ・洋食レストラン。現地ではテイクアウトのみで楽しめるサンドイッチが味わえます。国産牛のすき焼きと玉子をトーストしたパンにサンドしました。甘辛いすき焼きと玉子が良く合う一品です。



■伝統とモダンを楽しむ京の技

●やまなか雅陶(がとう)

「清水焼 そば猪口 交趾(こうち)宝尽くし」(直径 8.5×高さ 7cm)各 8,250 円  
(5 色各限定 3 点)

京都を代表する伝統工芸品「清水焼」。清水焼の特徴の一つである交趾釉は鮮やかな発色が魅力です。口広のそば猪口は、デザートカップやロックグラスとしてもおすすめです。



●工房 藍の館

「藍染ワンピース」(綿 100%、フリーサイズ)66,000 円(限定 1 点)

大原に工房を構える「工房 藍の館」。徳島県で 600 年以上続いている伝統の方法で作られた阿波藍を 100%使用した藍染商品を提案しています。丸柄を入れて織った生地を使用し、首元をすっきりしたデザインに仕上げたスタイリッシュなワンピースです。



●中嶋象嵌(ぞうがん)

「唐花透かしペンダント」(金・銀・鉄、トップ=3.5cm×2cm、チェーン長さ=40~45 cm)22,000 円(限定 3 点)

金銀で模様をかたどり、鉄地金にはめ込み打ち込んで仕上げた伝統工芸品「京象嵌」。糸のこぎりとやすりで透かし細工に仕上げたペンダントは、軽い付け心地で初夏の装いにもぴったりの唐花柄です。



●香鳥屋

「手刺しプリントビーズ 和洋装兼用ハンドバッグ」(ビーズ、31.5×20(35)×12cm)143,000 円(限定 1 点)

1886年創業、祇園に本店を構え、ハンドバッグなどを販売する服飾品専門店。熟練の職人が一粒一粒、手刺しで仕上げた華やかなビーズバッグは、和洋装問わずご使用いただけます。

