

2025 年 5 月 8 日
株式会社京王百貨店

京都で人気のラーメンや《初登場》の贅沢かき氷、老舗のカレーそばを堪能

「いとをかし 京の味と技 京都展」を開催します

会期:5 月 20 日(火)～25 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 17 時まで〉

京王百貨店新宿店では、5 月 20 日(火)～25 日(日)の期間、7 階大催場にて「いとをかし 京の味と技 京都展」を開催します。老舗のカレーそばやラーメン、和スイーツ、名物寿司など、雅やかな京都の美味づくり。伝統とモダンが響き合う工芸品やおしゃれ雑貨も多彩。京都を旅したくなる今話題の京都のグルメや、伝統とモダンを掛け合わせた工芸品など、京都を代表する計 74 店舗（グルメ 46 店舗・工芸 28 店舗）が一堂に会するイベントです。



本展のポイント

- ① 早朝から行列が絶えない京都屈指の老舗ラーメン店「本家 第一旭」が登場。
- ② 初登場「千馬 MIYABI」からは、暑い季節に嬉しい「あまおう苺氷」が出品されます。
- ③ 行列必須の京都で最古といわれている洋菓子店「京都村上開新堂」の「ロシアケーキ」と「マドレーヌ」が 3 日間限定、数量限定販売で登場。
- ④ ホテル宿泊チケットや京都の名産品が当たる「お買上抽選会」を会場内で実施します。
特等は「京王プレミアホテル京都烏丸五条」宿泊チケット〈各日 1 組 2 名様〉

■イートインや実演で堪能したい老舗の名作・人気店の逸品

※**イートイン**のラストオーダーは各日閉場 1 時間前

●松葉 **イートイン**

(写真左)「カレーそば」(九条ねぎ増し)(1 人前)

1,210 円 **京王百貨店限定販売**

創業から百十数年の老舗「松葉」。はんなりとした辛さの中にもかつおダシの旨味がじんわり広がるカレーそば。九条ねぎを増量した京王百貨店限定品です。また同店名物の「にしんそば」(1 人前)1,540 円(写真右)も販売します。



●本家 第一旭 **イートイン**

「特製ラーメン」(肉増し、味玉・メンマ入)(1 人前) 1,540 円

早朝から行列が絶えない京都屈指の老舗ラーメン店。1947 年の創業当時と変わらぬ手法で伝統や味を守っています。豚骨 100%のスープをベースにしながら、後味はスッキリ。器を覆いつくすように並べられた柔らかなチャーシューの中央には京都名産の九条ネギをたっぷりと盛り付けました。ストレート麺と絡めてお楽しみいただけます。



●ソルプレーザ **店内調理**

「カルツォーネ」(マルゲリータ)(1 個) 570 円

京都の食材をふんだんに使った京都ピザや、本格イタリアンピザを提供するソルプレーザ。カルツォーネとは、ピザ生地にとマトやモツァレラチーズなどの具材をのせて折りたたみ、三日月型にして焼いた料理です。とろりと溶けたチーズとトマトソース、バジルがあふれ出す包み揚げのカルツォーネはもちもちの生地がくせになる一品です。



●とり松 **実演**

「網野名物 ばらずし」(1 折) 1,188 円

京都最北端丹後半島にある日本料理店。地の利を活かし、土地の味を大切に守り続ける、1932 年創業の和食の老舗。煎り炊きした鯖のおぼろと酢飯を二段に重ね、干瓢(かんぴょう)やタマゴ、紅生姜などを使用した素朴で美味しい郷土寿司です。



●大徳寺さいき家 **実演**

「はも・いなり寿司だし巻セット」(1 折) 1,112 円

1933 年創業の京料理・仕出し店が心を込めて作り出す京の味わいを、セットとして 1 つにまとめた同品。京都で美味しい“だし巻玉子”といえば、必ずと言っていいほど名前が挙がる名店。鱧はタレと梅肉の 2 つの味がお楽しみいただけます。



■抹茶が香る京スイーツや、注目のスイーツ店、京土産の人気菓子も

※**イートイン**のラストオーダーは各日閉場 1 時間前

●文の助茶屋 **実演**

「濃厚抹茶とチョコのパフェ」(1 カップ)

1,296 円

明治中期に活躍した落語家「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、独特の力強い粘りがありながら、まるやかさとコシのある食感が味わえる文の助茶屋の「わらび餅」。抹茶わらびもちに、宇治抹茶のソフト・アイス、そしてコクのあるチョコレートを組み合わせた和洋折衷なパフェです。





●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〉

長い歴史で培った技術、温暖な気候と豊かな京都・山城の土壌のもと育てられた幅広い種類の茶を販売する、1790 年創業の老舗茶舗。サクサクのほうじ茶ラスクとお茶の葉クッキー、濃厚な抹茶とほうじ茶のミックスソフトクリームを盛りつけたサンデーは、お茶の豊潤な香りが口の中いっぱいに広がる一品です。



●千馬MIYABI **初登場** **京王百貨店限定販売** **イトイン**

「あまおう苺氷」(1 人前)

2,400 円 〈各日 40 点販売予定〉

味の濃い品種あまおうと香りや甘味が豊かな苺を厳選し、果物専門店ならではの蜜を手作りしました。氷が見えないほどに敷き詰められた苺の蜜は、濃厚な甘さとほどよい酸味の絶妙なバランスが絶品。頂上に生クリームをトッピングし、苺によく合うピスタチオのジェラートを忍ばせました。



●グランマーブル

「京都三色」(1 斤)1,296 円

「贈る文化を創造する」をコンセプトにした京都発祥マーブルデニッシュの専門店「グランマーブル」。「祇園辻利」の抹茶と爽やかな甘酸っぱい苺の生地とプレーンを織り交ぜた色鮮やかなデニッシュ。それぞれの生地が織りなす色彩豊かな美しいマーブル模様のデニッシュは、贈り物としても人気が高い一品です。



●笹屋伊織

「どら焼」(1 棹)1,944 円

有職菓子司として京都御所や神社仏閣、茶道お家元の御用を務めて 300 余年の歴史を持つ「笹屋伊織」。代表銘菓の「どら焼」は、江戸末期に京都・東寺のお坊さんから依頼されて作った副食のため、卵を使用していません。モチモチとした食感の薄皮生地で、棒状のこし餡を包み込み、竹の皮でまいた特徴的な見た目も注目です。

手間ひまかかり大量に作ることができないため毎月わずか 3 日間しか販売されない“幻のどら焼”を、本展では会期中、毎日販売します。



●阿闍梨餅本舗 満月

「阿闍梨餅」(1 個)140 円 〈各日 1,000 点販売予定〉

※お一人様 10 点まで

“一種類の餡で一種類のお菓子しかつくらない”ことをコンセプトに看板の「阿闍梨餅」をはじめとした 4 種類の和菓子を作り続ける、1856 年創業の老舗和菓子店。大正期に二代目当主が開発し、今では京都土産の代表格として人気を博す同品は、餅粉をベースにしたモチモチとした生地に、丹波大納言小豆の粒餡を包んで焼いた半生菓子です。

5 月 20 日(火)・22(木)・24(土)限り

●京都村上開新堂

ロシアケーキ(1 箱・12 枚入)3,024 円

〈各日 100 点販売予定、お一人様 2 点限り〉

1907 年に西洋菓子舗として創業された京都村上開新堂は、京都でいちばん古い歴史をもつ洋菓子店です。ロシアケーキはクッキーより少しソフトな生地の焼き菓子。ほどよい甘さとフレッシュバター風味が織りなす優しい味わいです。5 種類（アプリコット・レーズン・ブドウジャムサンド・ゆずジャムサンド・チョコ）の異なる食感をお楽しみいただけます。





■伝統とモダンが響きあう、雅やかな工芸品やおしゃれ雑貨

●遊絲舎

「八寸名古屋帯 『すかし麻の葉』」

(絹 60%・植物繊維(藤)20%・その他(分類外繊維(和紙)・ポリエステル・レーヨン)20%)

132,000 円(限定 1 点)

京都府北端の京丹後市網野町にある「遊絲舎」は、100 年以上にわたり絹織物を製造してきた機屋です。上品な光沢とシャリ感のある藤色の地に麻の葉文様を織り出した名古屋帯は、軽くて清涼感があり、浴衣や上布にもおすすめしたい一品です。



●アトリエ YOU

「チタンと純金蒔絵のペンダント」

(チタン・金・漆、トップ:4×5cm、チェーン長さ:50cm)

55,000 円 (限定 3 点)

『最先端金属と伝統技法を融合させたアート感覚のアクセサリー』をコンセプトに職人の手により繊細であたたかみのある作品を作り続けています。



●中嶋象嵌

「キクペンダント」

(金・銀・鉄、トップ:直径 2.5cm、チェーン長さ:45cm)

27,500 円 (限定 3 点)

京都の伝統工芸品である京象嵌(きょうぞうがん)は、地金の表面にタガネという専用の鑿を使って非常に細かい刻みを入れ、その溝に金や銀を打ち込んで、その色彩や隆起などでさまざまな模様を表現しています。

●工房 藍の館

「本藍染絞りワンピース」(綿 100%、フリーサイズ)

88,000 円 (限定 1 点)

「工房 藍の館」の藍は、徳島県で 600 年以上続いている伝統の方法で作られた薬(すくも)阿波藍を 100%使用しています。薬法とは、天然染料である藍染めを、四季のある日本で一年中染められるように編み出された、藍の葉を堆肥状に醗酵させ中の色素を凝縮保存させるという世界でも珍しい方法です。

蜘蛛絞り浴衣模様を本藍で染め上げたワンピースは、スカート部分の贅沢なドレープが上品で動きのある立体感をもたらします。絞り模様の配置もリズム感があり個性豊かな作品になっています。



お買い上げ抽選会 5 月 20 日(火)～25(日)

期間中、「京都展」の商品レシート合計税込み 3,300 円お買い上げごとに、1 回抽選。各日最大 10 回までご参加いただけます。特等の「京王プレミアホテル京都烏丸五条」宿泊チケットのほか、京都の名産品などが当たります。

京王百貨店新宿店公式 HP「いとをかし 京の味と技 京都展」ページは[こちら](#)

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです。