



平成31年2月25日
京都「千年の心得」推進協議会
担当：京都市産業観光局
観光 MICE 推進室 TEL746-2255

まだ知らない京都の朝と夜の魅力を発信 東京と京都で朝観光／夜観光イベントを開催！

京都「千年の心得」推進協議会では、多様なエリアの魅力ある名所や見どころを発信し、新たな京都観光の魅力づくりに取り組んでいます。

この度、朝観光と夜観光の機運を醸成するとともに、本市の新たな魅力を発信することで更なる誘客を図るため、**東京・渋谷において「モーニング イン キョウト ーパンと珈琲で始める京都の朝一」**、**京都・祇園において「BLENDED KYOTO」**を下記のとおり実施しますので、お知らせします。

記



朝観光イベント「モーニング イン キョウト ーパンと珈琲で始める京都の朝一」

- 日時 平成31年3月4日(月)～9日(土) 7:30～23:00
※4日(月) 午前9時からオープニングイベントを実施予定
9日(土) 午後7時からクロージングイベントを実施予定
- 場所 ホテル コエ トーキョー 1F koe lobby (東京都渋谷区宇田川町 3-7)
- 内容

国内でも有数のパンと珈琲の消費量を誇る京都のパンを使用した窯出しバゲットショーやベーカリーアイテム、ランチプレートの提供、京都のコーヒー店の豆を使用したコーヒー、京都の朝マップの配布等、平成30年2月、渋谷の中心にオープンし、若年層を中心に話題の「ホテル コエ」で、パンと珈琲をテーマに朝観光の推進につなげます。

*詳細は別紙1及びホテル コエ トーキョーHP (<http://hotelkoe.com>) を御参照ください。

*HPは21日(木)掲載予定

- 料金 各コンテンツにより異なる



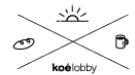
夜観光イベント「BLENDED KYOTO」

- 日時 平成31年3月10日(日)～18日(月) ※12日(火) 定休日
14:00～22:00
※15(金), 16日(土) 17:00～23:00まで音楽イベントを実施
- 場所 y gion (京都市東山区弁財天町19)
- 内容

平成29年10月に祇園にオープンし、様々なジャンルとのコラボレーションにより話題を集めるクリエイティブ雑居ビル「y gion」において、新旧が混ざり合う京都を「BLENDED KYOTO」として、京都で若年層を中心に話題の飲食店、施設等と音楽、アートを組み合わせたイベントを22時まで開催し、夜観光の推進につなげます。

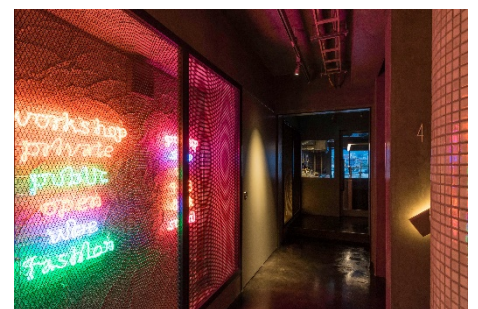
*詳細は別紙2及びy gion (ワイ ギオン) HP (<http://www.ygion.com>) を御参照ください。

- 料金 各コンテンツにより異なる



モーニング in キョウト

パンとコーヒーではじめる
京都の朝



■参考：京都「千年の心得」推進協議会

参画団体（京都市，（公社）京都市観光協会，旅行会社等）とともに，千年を超える歴史に培われ，今も日常に根付いている「京都の奥深い上質な魅力」を体験できるプログラム「京都『千年の心得』」を観光プランとして提供し，京都ファンの拡大，リピーターの増加を図ることを目的とする協議会。

「モーニング イン キョウト ーパンと珈琲で始める京都の朝ー」

■実施概要

(1) 「あつあつバケット窯出しショー」の開催（予約制/各回20名）

最もおいしい瞬間とされる窯から焼きたてのバケットとドリップコーヒーを楽しむ朝食イベント「あつあつバケット窯出しショー」を、パンラボ主宰 池田浩明氏を迎え開催。※参加費 ¥1,800（税込）

<実施日時>

3/4（月）、3/5（火）9:00～10:00

※3/4（月）のみオープニングイベントとして、パンラボ池田氏と京都のコーヒー店「TRAVELING COFFEE」牧野広志氏によるトークイベントを実施します。さらに、牧野氏がドリップをしたコーヒーもお楽しみいただけます。

<予約方法>

ホテル コエ トーキョーの公式Instagram（<https://www.instagram.com/hotelkoetokyo> / アカウント名：@hotelkoetokyo）より受付。※定員に達し次第、受付終了。

(2) 京都のパン屋「HANAKAGO（ハナカゴ）」×koe lobbyのコラボメニューの販売

京都・烏丸御池にあるパン屋「HANAKAGO（ハナカゴ）」のバケットを使用したフレンチトースト2種をkoe lobbyで提供。

<実施日時>

3/4（月）～3/9（土）※メニューにより提供時間が異なります

<メニュー>

① ベーコンとマッシュポテトのフレンチトースト

「HANAKAGO（ハナカゴ）」のもっちりバケットに、koe lobby オリジナルのマッシュポテトと厚切りベーコンが相まった一品。

【販売時間】

・モーニング（7:30～11:00 l.o.10:30）ドリンクバー付 ¥1,500（+税）

・ランチ（11:00～15:00 l.o.14:30）コーヒーor紅茶付 ¥1,350（+税）

② 宇治抹茶アイスのフレンチトースト

「HANAKAGO（ハナカゴ）」のもっちりバケットに、宇治抹茶アイスやkoe lobby オリジナルの抹茶クリームを使用した絶妙な一品。

【販売時間】

・ティータイム（15:00～18:00 l.o.17:30）¥1,200（+税）



(3) パンラボ主宰 池田浩明氏監修の京都食材を使用したコラボバケットの販売

パンラボ池田氏監修の元、ダシの食文化である京都の食材に合う「UMAMI バケット」を使った3種のパンをhotelkoe1Fの「koe lobby Baguette」で販売。

<実施日時>

3/4（月）～3/9（土）7:00～23:00 ※3/9（土）のみ18:00までの通常営業

<メニュー>

① ニュー・ニューバード ¥350（+税）/写真右下（茶色）

京都のご当地パン「ニューバード」をリモデル。

カレー風味の生地でソーセージを包んだ、なつかしいおいしさ。



② 丹波の黒豆&クリームチーズパン ¥350 (+税) /写真左下・右上 (白色)

ほくほくに煮あげた丹波黒豆をクリームチーズと合わせました。ほっこりする甘さです。

③ 京都産しば漬パン ¥280 (+税) /写真左上 (ピンク)

京都の柴漬けをバゲットに混ぜ込んだ、おにぎりのようなバゲット。そのまま食べても、サンドイッチにしても。

(4) 京都市内のコーヒー店「TRAVELING COFFEE」 牧野広志氏がセレクトしたコーヒー豆3種を販売

<実施日時>

3/4 (月) ~3/9 (土) 7:00~23:00 ※3/9 (土) のみ 18:00 までの通常営業

<メニュー> 下記3つの焙煎所のコーヒー豆を販売

① Coffee Base KANONDO,

② SHIGA COFFEE

③ CIRCUS COFFEE

(5) 「京都の夜」をテーマとしたクロージングパーティーの開催

ゲストDJを呼んだ音楽イベントを開催。またイベント中は、京都・河原町にフレッシュフルーツを使ったサワー専門店3種を限定販売。koe lobbyでしかお楽しみいただけないスペシャルなカクテルです。※入場無料

<実施日時>

3/9 (土) 19:00~23:00

<メニュー> (写真左から)

① 京北町の山椒 sour ¥900 (税込)

黒糖焼酎に京都産の山椒を漬け込み炭酸とトニックウォーターで割った、ちょっぴり刺激的なサワー

② お茶 sour ¥900 (税込)

宇治もりとくの緑茶を黒糖焼酎に漬け込み炭酸で割った京都感じるサワー

③ 金魚 sour ¥900 (税込)

大葉を漬け込んだピリ辛ウオッカを炭酸とトニックウォーターで割った穂紫蘇香る、爽やかなサワー



■協力パートナー



池田浩明 (池田ひろあき)

パンラボ主宰。ブレッドギーク (パンおたく)、ライター。

日夜日本全国のパン屋をまわり、発見したおいしいパンをさまざまなメディアで紹介しつづけている。

○著書

『食パンをもっとおいしくする 99 の魔法』『サッカロマイセスセレビシエ』『パン欲』



牧野広志 (まきのひろし)

「TRAVELING COFFEE」店主。

94 年渡仏、90 年代をパリ ルーアン リヨンで暮らす。2002 年帰国後、京都の新しい情報発信空間の提案者として文化と地域に密着中。



「TRAVELING COFFEE」

昭和 2 年築の木屋町、元・立誠小学校の職員室で営業していた「TRAVELING COFFEE」が耐震補強工事の為に、高瀬川沿いに建てられた仮設の立誠図書館で営業。コーヒーはブレンド 2 種類に加え、シングルオリジンは京都府内の焙煎所を毎月選び、焙煎家と話し合い常にオリジナルを 4 種類程オーダーメイドしている。



HANAKAGO (ハナカゴ)

かつてパティシエであった経歴を持つオーナーによる本場フランス仕込みのパンで、数多くの京都のシェフを虜にしているブーランジェリー。



鈴木弘二 (すずきこうじ)

「Sour」「炭火焼く鳥ソリレス」オーナー。

京都でカフェ経営をしたのち、2014 年に“自分で焼く鳥”スタイル「炭火焼く鳥ソリレス」を京都河原町にオープン。2015 年に東京・渋谷で炭火焼肉店「shibuya8929」をプロデュース、2016 年にはスタンディング耐ハイ専門店「Sour」をオープンし、2017 年には京都・祇園の複合施設に「ソーガーデン」をオープン。

「BLENDED KYOTO」

■実施概要

常に新しいものと古き良きものとのバランスをとるなかで長い歴史を築き上げてきた京都は、表面的には相反しそうな事柄が、絶妙のバランスで混ざり合った街= Blended City。

個人を尊重し、共鳴しあう京都は「衣食住」が密接な関係にあり、混ざる事で深みがでるという事を京都のクリエイターは無意識に理解しています。期間限定のフード、ファッション、アート、プロダクトのポップアップショップを実施し、夜遊びを表現することで京都の魅力を伝えます。また、京都を中心に活躍するDJたちによるナイトイベントを展開します。

<開催期間> 3月10日(日)～18日(月) 14:00～22:00 ※12日(火) 定休日



(1) 参加店舗等による、飲食やイベント限定商品等の販売

- ・ Blended Kyoto 限定 「夜遊び」パーカー、ロングTシャツの販売
- ・ 和菓子店「とまや」による Blended Kyoto オリジナル和菓子の販売
- ・ お茶の宇治守徳「かおりちゃん」と生搾り酎ハイの“Sour”コラボドリンクの販売
- ・ 泊まれる雑誌「マガザン京都」と“Hotel SHE,KYOTO”による、「夜遊び」パジャマの販売
- ・ 泊まれる展覧会がコンセプトのホテル“KUMAGUSUKU”による、アーティストのアトリエからでる魅力的な廃材を活用したアップサイクル品の販売
- ・ Community Store To SEE の独自の審美眼によるグレーをテーマにした陶芸を中心としたプロダクトの販売
- ・ バッグブランド“Master piece”による Blended Kyoto のためのバッグ販売



<“Sour”の酎ハイ>

(2) ナイトイベントの実施

<実施日時> 3月15日(金) 16日(土) 17:00～23:00

<入場料金> 各日とも¥1,000円(1ドリンク付)(税込)

<内容> (1)の内容に加え、2日間限定で以下を実施します。

- ・ y gion 内に入店するレコードショップ“Jazzy Sport Kyoto”がディレクションしたバンド、DJによる音楽イベント
- ・ 京都の玉子サンドの名店「喫茶マドラグ」による特別出店(別途有料)
- ・ 「かおりちゃん」綿菓子の特別販売(別途有料)

<予約方法> 不要。当日会場へお越しください。



<Jazzy Sport Kyoto>



<「喫茶マドラグ」の玉子サンド>

■協力パートナー

presented by



京都 祇園にある“クリエイティブ雑居ビル”多様なモノ、ヒト、コトが混在するコトでカルチャーが生まれる場所。



京都カルチャーが空間中にぎゅぎゅ詰まった「泊まれる雑誌」。京町家一棟貸切のホテルで、雑貨販売、展覧会、イベント等を泊まらない方向けにも開催。

supported by



関西圏でおなじみ“かおりちゃん”のCM。宇治森徳社のお茶をお楽しみ下さい。



アーティストのアトリエから出る魅力的な素材を“副産物”と呼ぶアップサイクルプロジェクト。

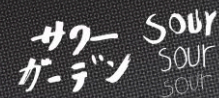


HOTEL SHE, KYOTO

ミレニアル世代の絶大な支持を受ける、ローカルに根ざしたソーシャルホテル。京都と大阪で展開。

T O S E E

独自の審美眼が光るショップ、Community Store TO SEEがセレクトするプロダクトを販売。



4月中旬からgion 屋上にて夏季限定でオープンするサワーガーデンを特別に開放します。



アーティストが営む「泊まれる展覧会」がコンセプトのホテル。宿泊滞在を通して現代美術を鑑賞できる贅沢な体験を楽しめる。



「泊まる」という営みを通して文化を博める、京都発の宿泊レベル。崇仁新町「崇仁古い小屋」等を企画。



ファッション性をもたせながら、デザインと機能性を高次元で融合したバックブランド。



音楽とスポーツをこよなく愛する「女性に優しいハードコア集団」がサウンドをプロデュース！



伝説の玉子サンドで大人気店が15日夜、16日夜の2日間の特別出店。



知る人ぞ知る和菓子の名店。当企画のために製作した「うすすみくら」をご堪能ください。