

2021年12月27日

京都駅前スグ「京都タワーサンド」

約1年ぶりに『FOOD HALL BEER FESTA』を開催！

京都クラフトビールのブルワリーが週替わりでB1F中央特設ブースに登場！

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「京都タワーサンド（京都市下京区）」では、2022年1月7日（金）～23日（日）の期間、B1Fにて『FOOD HALL BEER FESTA』を開催いたします。約1年ぶりの開催となる『FOOD HALL BEER FESTA』は、FOOD HALL内の各店が提供する約35種類のビールに加え、期間中の土曜・日曜・祝祭日の7日間限定で京都のクラフトビールをお楽しみいただけます。中央特設ブースにて週替わりで3つの京都クラフトビールのブルワリーが登場いたします。

また、京都を味わう食べ歩きが楽しいフードホールをテーマとするB1Fでは、京都産のビールからハワイ・タイ・ベトナムなど国内外の様々なビールと各店おすすめの商品と一緒に楽しみいただけます。京都の美食と多種多様なビールのペアリングにより、ビールの美味しさが一層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

2022年1月7日（金）～23日（日） 11:30～22:00

※FOOD HALLの営業時間に準じます。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、
営業時間を変更する場合がございます。

★「京都のクラフトビールが楽しめる週替わり中央特設ブース」設置日時

1月8日（土）・9日（日）・10日（月・祝）・15日（土）

16日（日）・22日（土）・23日（日） <計7日間>

各日16:00～22:00

▶ 場所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

▶ 内容

- ・京都のクラフトビールが楽しめる週替わり中央特設ブースの登場
- ・FOOD HALL各店による国内外ビールの販売
- ・FOOD HALL各店がおすすめする商品の販売

▶ URL

<https://www.kyoto-tower-sando.jp/>





TOPICS

京都のクラフトビールが楽しめる週替わり中央特設ブースの登場

京都クラフトビールのブルワリー「ウッドミルブルワリー・京都」「京都・一乗寺ブリュワリー」「京都ビアラボ」が週替わりで B1F FOOD HALLの中央特設ブースに出店。週末はぜひ、各ブルワリー自慢の京都クラフトビールをお楽しみください。

▶ブルワリー出店スケジュール

■ウッドミルブルワリー・京都

【日程】1月8日（土）・9日（日）・10日（月・祝）

【時間】16：00～22：00



京都人がつくる、京都の地ビール。京都で生まれ育った醸造責任者が「食事と楽しむビール」をコンセプトにクラフトビールを作っています。

ビールと料理が調和し、引き立てあい、食事のひとときを豊かにするビールづくりを目指しています。

■京都・一乗寺ブリュワリー

【日程】1月15日（土）・16日（日）

【時間】16：00～22：00



古都京都比叡山の麓で新しい文化を生み続けてきた一乗寺というまちでつくられる一乗寺ブリュワリーのクラフトビールは、伝統的なあじわいの中に新しい驚きを秘めた京都らしいビールを目指しています。自分らしく生きる人たちに飲んでほしいクラフトビールです。

■京都ビアラボ

【日程】1月22日（土）・23日（日）

【時間】16：00～22：00



京都ビアラボは、高瀬川のほとりにあるブルューパブです。挑戦を続けるビール職人と数百年の伝統ある茶葉を真摯に磨き続ける茶職人が生み出した京都和東産の茶葉を使った「茶ビール」や季節限定のクラフトビールを販売。常に変化・進化する挑戦的なクラフトビールをお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



FOOD HALL各店による国内外のビールの販売

FOOD HALLにある17店舗にて京都産クラフトビールやハワイ、タイ、ベトナムなど国内外のビール約35種類を提供いたします。

▶各店のイチ推しビール（一部抜粋）

（左から順に）

よなよなエール、水曜日のネコ、インドの青鬼 各480ml（税込850円）

ロングボード、ビッグウェーブ、ファイヤーロック 各355ml（税込700円）



【PANCAKE ROOM】

京都北山発祥のパンケーキ専門店。注文を受けてから生地を作り、低温でじっくり焼き上げるふわとろ食感のとろける口溶けパンケーキと国内外様々なビールをお楽しみいただけます。

（左から順に）

シンハー、チャーン、タイガー、333、ビアラオ、サイゴンスペシャル 各330ml（税込690円）



【タイバトキッチン レモングラス】

お料理をはじめ器やカトラリーにくすぐられる東南アジアへの旅心。京都にいながらタイとベトナムの街角の食堂で食事をしている気分をより味わうためのタイビール・ベトナムビールを取り揃えております。

（左から順に）

京都醸造 一期一会、京都醸造 黒潮の如く 各 290ml～（税込600円～）

サッポロ ソラチエース 290ml～（税込 580円～）



【KYOTO TOWER SANDO バル】

近年話題となっているクラフトビール、300年以上もの歴史を持つ京都の地酒など、古き良き伝統を受け継ぎながら新たな時代の感性や最新の技術を取り入れて進化を続ける“京都ドリンク”を揃えました。

and more...

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



FOOD HALL各店がおすすめるフードの販売

FOOD HALL各店にて、ビールに合うおすすめの商品を販売いたします。

▶各店イチ推しフード（一部抜粋）

焼きようざ（税込390円）

餡には「京の都 もち豚」の挽肉と左京区「京都 知七」の九条ねぎ、伏見「中嶋農園」のキャベツを使用。味付けは鰹ダシや味噌の“和ぎようざ”です。



【ぎようざ処 亮昌】

地産地消を心がけ、京都ならではの素材を取り入れたぎようざの専門店。ミシュランガイドにも掲載された人気のお味をFOOD HALLでお手軽にお楽しみいただけます。

自家製極太ソーセージ（税込440円）

外はパリッと、中はジューシーな肉の旨味が詰まったこだわりの自家製ソーセージ。噛んだときに広がるそれぞれの香りと旨味をぜひ。



【ステーキ&バーガー ニックストック】

旨味成分豊富な「熟成牛ハンバーグ」を豪快にサンドした肉厚でボリュームな絶品バーガーをお楽しみいただけます。肉汁がジュワッと溢れ出て、口いっぱいに広がる肉の旨味をぜひご堪能ください。

特選牛串 3本セット（税込1,200円）

厳選した牛ハラミと牛バラ肉2種類（かいのみ・プリスケ）の3本セット。ソースにもこだわり、牛肉との相性抜群です。



【CAMRONバル】

フレッシュなシーフードやお肉、旬の京野菜などを用いて、フレンチ出身シェフならではのひと技を効かせた串料理を多彩なラインナップで取り揃えております。1本からのオーダーはもちろん、しっかり満足できる20本セットや、ちよい飲みにもピッタリな8本セットなど、お得なセットメニューもご用意。

ハモンセラノ 生ハム原木切り落とし（税込950円）

スペインの熟成生ハム原木から、オーダーごとにスライスします。原木ならではの複雑な旨み・香りをお楽しみください。ハーフサイズやチーズとのセットもご用意。



【The Roots of all evil.】

バー業界でも先を行く技術や発想を取り入れた一杯が、京都駅前でカジュアルに楽しめるカクテルスタンドです。抹茶や竹炭、鰹ダシといった日本や京都ならではの素材を使う独創的なカクテルを鮮やかなプレゼンテーションと共に楽しめます。

and more...

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



■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

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：<http://www.mall-keihan.co.jp>

■施設概要

所在地：〒600-8216 京都市下京区烏丸通七条下東塩小路町721-1

営業時間：1F・2F 9:00～21:00 / B1F 11:00～23:00 ※一部店舗は営業時間が異なります。

※営業時間が変更となってい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。

★2021年12月27日（月）時点の営業時間は以下の通りです。

B1F 11:30～22:00 ※ラストオーダーは店舗により異なります。

1F・2F（平日）11:00～19:00 / （土日祝）11:00～20:30 ※店舗により異なります。

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 キョウト前）」下車徒歩約3分

営業面積：約2,620㎡

店舗数：約55店舗

URL：<https://www.kyoto-tower-sando.jp/>

新型コロナウイルス感染症拡大防止のための取り組みについて

京都タワーサンドでは以下のとおり新型コロナウイルス感染症拡大予防を行っております。

- 国や自治体の方針に合わせ対策をしております為、状況に応じて営業時間短縮や臨時閉店をする場合がございます。
- 混雑回避のため館内の入場制限をさせていただいております。
- 館内の換気システムを最大限稼働させるとともに、定期的に入出口を開放し、換気促進を強化しています。
- 館内設備の定期的な消毒に加え、館内設備にはイオニアミストを施工し、防菌・防汚・防ウイルス対策を実施しております。
- FOOD HALLや飲食店舗の座席数を削減し、座席の間隔を確保しております。
- 館内休憩スペースの席を一部削減しております。
- 館内の喫煙専用室は一部利用制限をさせていただいております。
- トイレのハンディドライヤーを使用禁止としております。
- 大きな声での会話を防ぐため館内BGMの音量を下げしております。
- アクリル板・ビニールカーテンの設置等、飛沫感染防止対策を行っております。
- 館内2箇所に非接触型検温器を設置しております。
- FOOD HALLにて二酸化炭素濃度計測器（CO2センサー）を設置し、フロア内の換気管理を行っております。
- 施設従業員の検温・マスク着用での接客・手洗い・うがいを励行いたします。
- 接触を避けるため、コイントレーでの現金受渡や必要最低限の会話やサービスに限らせていただく場合があり、接客対応やサービス水準が従来とは異なる場合がございます。
- 一部飲食店舗でのテイクアウトを実施・推奨しております。
- 当社社員と従業員に対して、新型コロナウイルス接触アプリ（COCOA）の利用を促進しています。
- FOOD HALL全店において、京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証を取得しております。

■ 本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします ■

株式会社京阪流通システムズ 京都事業部 TEL：075-746-5867（10:00～19:00）