

京都

パン

フェスティバル in 上賀茂神社

令和5年 12月9日(土)・10日(日) 両日午前10時～午後3時

会場：世界文化遺産 上賀茂神社 (賀茂別雷神社)

Kyoto Bread Festival in Kamigamo-shrine

世界文化遺産の上賀茂神社を舞台に、「パンの街」京都のホテルや
各地のベーカリーが集結する「京都パンフェスティバル in 上賀茂神社」。

平成27年の上賀茂神社式年遷宮奉祝事業として初開催以来、毎年大好評のイベントを、今年も開催します！
京都が誇る「神社」と、京都の人々に愛される「パン」のコラボレーションをぜひお楽しみください！



トーストの美味しさを追求したトースター。外カリ中モチのトーストであなただのパン生活をさらに豊かにします。会場で実演販売もあります！

アラジン グラファイト グリル&トースター

日本イー・アイ・シー株式会社
兵庫県加西市別所町395 ☎0120-88-3090



宅配トラックやコープのお店でおなじみのKYOTO COOP。会場ではタブレットゲームでコープグッズなどもれなく進呈。

京都生活協同組合

京都市南区吉祥院石原上川原町1-2
☎0120-112-800



イベント公式
ホームページで
広告掲載商品の
取り置き事前予約も
実施予定！

※数量限定

HPは
こちら



主催／京都パンフェスティバル実行委員会 協力／日本イー・アイ・シー株式会社、京都生活協同組合、パン食普及協議会・国産小豆パン推進協議会
後援／京都府、京都市、公益社団法人京都府観光連盟、公益社団法人京都市観光協会、KBS京都、エフエム京都

【お問い合わせ】京都パンフェスティバル実行委員会事務局 (京都新聞COM内) 電話 075-241-6172 (平日10時～17時)

※入場無料。荒天中止。数量限定・売り切れ次第終了。出店者は予告なく変更となる場合があります。

ANDE プレーンデニッシュ
 皆さまの笑顔が見たい。そんな想いを込めて焼き上げました。しっとりとした食感とデニッシュ食パン本来の甘みをお楽しみください。

●アンデ
 京都市伏見区
 下鳥羽北ノ口町58
 ☎0120-255-535



本格熟成シュトーレン
 ラム酒、赤ワインで熟成させたフルーツを北海道産小麦・バターと絡めて一つ一つ丁寧に作り上げました。自家製マジパン入り。

●イエローデリ ベーカリー
 京都市右京区
 太秦多敷町14-11
 ☎075-881-6886



伏見醸酒粕ぱん 丹波黒豆
 超しっとり食感と濃厚うま味のぜひいたくパンに、優しい甘さの丹波産の大粒黒豆をたっぷり乗せました。大人のための菓子パン。

●梅鶯堂 四条柳小路店
 京都市中京区中之町577
 はちべえ長屋
 ☎075-741-8680



国産豚ロースカツサンドと厚焼き玉子サンド 初出店
 肉厚ジューシーな国産豚のロースカツサンドと、京のふわふわ厚焼き玉子サンドをセットにしたスペシャル限定品。

●華せる
 京都市左京区
 下鴨西本町5-3
 ☎075-723-5613



チョコ×ホワイトチョコバークル イベント限定
 濃厚ココア生地、ホワイトチョコチップをたっぷり混ぜ込みました。京都パンフェスティバル限定商品です！

●KAMOGAWABAKERY
 北大路駅前店
 京都市北区小山上総町43-1
 ☎075-493-3580



京・牛しぐれ煮カツサンド 初出店
 一押し京・牛しぐれ煮サンドイッチは、やわらかくした牛肉をこだわりの味付けでしぐれ煮に。一つ一つ作業でお届けさんに包み揚げた逸品。

●仕出し かわ瀬
 京都市右京区西京極新明町17
 SSビル2階
 ☎075-322-1115



自家製パテを挟んだリュスティックサンド イベント限定
 リュスティックとはフランス語で「田舎風」と言う意味で、素朴なパンに香ばしく焼いたパテを挟んだボリュームあるサンドです。

●京都 東急ホテル
 (オールデイダイニング風花)
 京都市下京区堀川通五条下ル柿本町580
 ☎075-341-2411



— 出店企業・店舗 —

京都

パン

フェスティバル

in 上賀茂神社

数量限定・売り切れ次第終了

バケットソシソン
 バケット生地にソーセージと粒マスタードを包みました。パンやケーキなどを取りそろえ、お店にはイートインスペースもございます。

●パティスリータツヒトサトイ
 京都市左京区北白川追分2
 Eフラット北白川1F
 ☎075-285-1171



中村んピーフカツサンド
 国産牛をミルフィーユ仕立てにしたピーフカツサンドは、京都嵐山の老舗精肉店、中村屋総本店がプロデュースした逸品。

●中村屋惣菜製作所
 京都市右京区
 嵯峨天龍寺造路町1
 ☎075-863-1888



マロンのクロワッサンダマンド
 こだわりの生地にマロンクリームをサンド。上にアーモンドクリームをたっぷり絞って焼き上げました。ラム酒の香るパンフエスだけの一品です。

●ハイアット リージェンシー 京都
 京都市東山区
 三十三間堂通り644-2
 ☎075-541-1234



ローソパン
 甘辛く煮た豚肉をふりかけ状にしたローソ(肉鬆)とちょっぴり甘い台湾マヨネーズのコラボしたヤミツキになっちゃうパンです。

●papatree
 大阪府東淀川区中野町4-17-16
 ☎080-2045-9224
 080-8888-8765



日本初巻岐牛カレーパン
 カレーパンGP2018金賞の他コンテスト多数受賞。イベントで1日2440個売れた希少和牛巻岐牛のサイコロステーキを包んだカレーパンです。

●パンプラス
 長崎県東海市
 郷ノ浦町山触628
 ☎0920-40-0195



マヨたまウィンナーサンド
 創業80周年になる町のパン&ケーキ屋さん。お店で人気の食パンを使ったサンドイッチをたっぷりご用意しています！

●樋口金松堂
 京都市下京区大宮通
 丹波口下の大宮1-562
 ☎075-351-1034



リッチハニープレーン スコーン
 主原料には国産小麦粉、バターを使用。甘味成分には北海道産甜菜糖、カナダ産純粋蜂蜜を使用した専門店こだわりのスコーンです。

●スコーン専門店 famfam
 岐阜県多治見市
 弁天町4-12
 ☎0572-24-2223



チーズパンのクロックムッシュ
 チーズを巻き込んだパンをベースに、ベシヤメルソー、ロースハムを重ね、ミックスチーズを上からどっさりかけました。

●ブラザーベーカリー三条店
 京都市中京区橋西町658
 ベルク穂高1F
 ☎075-204-6662



クロワッサンロール (ショコラフランボワーズ)
 京小麦のクロワッサン生地にヴァローナチョコレートクリームをたっぷり詰め込みました。フランボワーズのフレーバーがアクセント。

●ザ・プリンス 京都宝ヶ池
 京都市左京区宝ヶ池
 ☎075-712-1111



城陽産いちじく食パン
 城陽市はいちじくの名産地。旬の時期に採れたいちじくを使い、丹精こめて作り上げたコンフィチュールをたっぷり練り込んだ食パンです。

●食パン専門店 プルンニャ
 城陽市寺田東ノ口55-13
 グランティール101
 ☎0774-26-2873



抹茶小豆デニッシュ
 地域で愛されるアットホームなパン屋さん。店長自慢のふわふわデニッシュは、抹茶の風味と小豆のやさしい甘さが相性抜群です。

●ポジェット
 京都市右京区
 梅津南上田町14-1
 ☎075-864-2232



無添加・匠食パン
 湯種製法でつくった当店不動のナンバーワン商品。イーストフード無添加で食べた時のもちもち感と小麦粉本来のほのかな甘み特徴です。

●メサベルテ
 長岡京市天神1-1-55
 ☎075-952-5390



京・丹波大納言あんぱん
 京都府から兵庫県にまたがる丹波地方で生産される、希少な丹波大納言小豆をじっくり炊き上げた粒あんを包んだ上品な味わいのあんぱんです。

●山一パン総本店
 京都市南区久世桑山町264
 ☎075-921-1180



アラビアの真珠
 香り、コク、酸味を絶妙なバランスに仕上げた、ヨーロピアンタイプの深煎りブレンド。1940年創業当時から親しまれています。

●イノダコーヒ
 京都市中京区堺町通三条下ル道徳町140
 ☎075-221-0507



京都パンフェスティバル 実施場所：上賀茂神社境内 外弊殿前、東側芝生一帯



賀茂別雷神社 田中 安比呂 宮司
 京都最古の神社である上賀茂神社は、賀茂祭(葵祭)の神饌が京料理の源と伝えられているように、古来より食文化との強い結びつきがあります。現代の食文化の一つである「パン」に焦点を当てたパンフェスティバルは、平成27年に迎えた21年に一度の「式年遷宮」の奉祝事業として初開催し、多くの方々にお越しいただきました。この事業を通じて、神社に親しみを持っていただくとともに、京都全体の活性化の一助となれば幸いです。



上賀茂神社へのアクセス

京都駅、地下鉄丸線北大路駅より市バス乗車。市バス停「上賀茂神社前」または「上賀茂御園橋」下車徒歩すぐ。
 ※ご来場は公共交通機関をご利用ください。