

京都

パン

フェスティバル in 上賀茂神社

令和8年 10月10日(土)・11日(日) 両日午前10時～午後4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！



アラジン グラファイト グリル&トースター

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



イベントで購入したパンを、アラジントースターで表面はカリッと中まで熱くリベイクできます！ブースでは新商品も展示します。



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

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。

**KYOTO
COOP**

各店の詳細は
こちらから



主催／京都パンフェスティバル実行委員会 協力／日本エー・アイ・シー株式会社、京都生活協同組合

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。

栗デニッシュ ハーフ

ほっくりとした栗がごろごろ入ったデニッシュ。生地にも和栗のペーストを折り込み、秋にピッタリの味わいに仕上げました。

●アンデ
京都市伏見区
下鳥羽1ノ口町58
☎075-603-0025

ANDE
BREAKFAST
KYOTO

宇治抹茶のクロワッサンショコラ イベント限定

クロワッサンに宇治抹茶のチョコレートをかけ、人気のカカオニブをのせました。焙煎したカカオ豆の風味と抹茶の香りをお楽しみください。

●ウェスティン都ホテル京都
京都市東山区栗田口
華頂町1(三条ヶあけ)
☎075-771-7111

THE WESTIN
MIYAKO
KYOTO

伏見吟醸酒粕ばん 十勝粒あん

伏見の銘酒「都鶴」の酒粕を使ったばん生地は、あんこと相性抜群。超しつりのばん生地に甘さ控えめのあんが美味しさが詰まっています。

●京都・梅郷堂
京都市南区
東九条南山王町38-6
☎075-277-3647

堂鶯梅
KYOTO-GUJIHDO
DUMPLING HOUSE

OPERA マルゲリータ

OPERA オリジナル生地でのマルゲリータをぜひ味わってみてください。全国百貨店催事にも出店。

●Boulangerie OPERA
京都市上京区今出川通堀川東入
飛鳥井町267-4 アドゥスパイビル1F
☎075-406-0633

OPERA
Boulangerie

贅沢三種のご褒美サンド

炙り国産牛ランプのステーキ、自家製タルタルソースの海老カツ、京風厚焼き玉子の三種を一度に楽しめる、華せる自慢の贅沢サンド

●手作りサンドの店 華せる
京都市左京区下鴨西本町5-3
☎075-723-5613

華せる
HANDMADE SANDO

宇治抹茶あんこベーグル イベント限定

京都産の抹茶を100%使用し、中に粒あんを巻き込んでいます。京都らしい和風のベーグルです。

●KAMOGAWA BAKERY
京都市上京区伊勢屋町386
☎075-493-3580

KAMOGAWA BAKERY

他人サンド

出汁たっぷりふわふわだし巻きたまごサンドとしぐれ煮を包み揚げたしぐれ煮カツパフサンドの食べ比べをぜひ。

●仕出し かわ瀬
京都市右京区西京極新明町17
SSビル2階
☎075-323-7166

かわ瀬
KAWASE

焼き芋あんバターサンド

なめらかな甘みのシルクスイートと北海道小豆の粒あん濃厚バター、専門店こだわりの特製パンで贅沢にサンドして仕上げた秋の極上ご褒美。

●COTOS KYOTO
京都市北区小山元町14-5
☎075-285-1127

COTOS
KYOTO

トリュフ薫る秋のクロックムッシュ イベント限定

CICON特製のベシャメルソースに、香り高いトリュフペーストと旨み豊かなマッシュルームを合わせた、秋限定のクロックムッシュです。

●CICON BAKERY by NOHGA HOTEL
京都市東山区五条橋東4-450-1
NOHGA HOTEL 1F
☎075-323-7121

CICON
BAKERY
by NOHGA HOTEL

ご褒美クリームパン リッチカスタード 初出店

たっぷり濃厚カスタードクリームをふわふわ生地にたっぷり詰め込んだ至福のクリームパン。クリームパンの常識を覆す逸品です。

●匠-TAKUMI STYLE-
京都市右京区西京極新明町17
SSビル2階
☎075-322-1115

匠
TAKUMI STYLE

— 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。

●パティスリータツトサイトイ
京都市左京区北白川通分町2
Eフラット北白川1F
☎075-285-1171

タツトサイトイ
TATSUTOSITEI

中村屋ハンバーグサンド 初出店

黒毛和牛×たけのこ×九条ネギ。京の食材が織りなす、京都産ハンバーガーは京都嵐山の老舗精肉店中村屋がプロデュースした逸品。

●京都嵐山 中村屋
京都市右京区嵯峨天龍寺造路町1
☎075-863-1888

中村屋
NAKAMURAYA

プレミアムクロワッサン 初出店

1977年創業。非日常を彩るパティシエが創るクロワッサン専門店。素材にこだわり、一つずつ丁寧に手作りしたプレミアムクロワッサン。

●ニューバード
長岡京市井ノ内下印田7-7
☎075-952-0423

ニューバード
NEW BIRD

日本初巻牛カレーパン

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個売れた希少巻牛カレーパン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
長崎県杵臼市
郷ノ浦町釘山触628
☎0920-40-0195

パンプラス
PAN PLUS

こんがりチーズとマヨタマサンド イベント限定

お店で人気のアイテムがサンドウィッチ仕様に! その他にも数種類のサンドウィッチをご用意しております。

●樋口金松堂
京都市下京区大宮1-562
☎075-351-1034

樋口金松堂
HIGUCHI KINSHODO

リッチハニーブレーン 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
井ノ口4-12
☎0572-24-2223

famfam
スコーン専門店

マロンパンスイス

バター香るクロワッサン生地になめらかなマロンクリームを包み込んだパンスイス。栗のやさしい甘みと豊かな香ばしさをぜひお楽しみください。

●フォーシーズンズホテル京都
京都市東山区
妙法院前側町445-3
☎075-541-8288

FOUR SEASONS
HOTEL KYOTO

ドバイショコラリボン

ドバイチョコをイメージしてショコラを包んだリボンパン。カダイフのサクとした食感とビスターオの濃厚な甘さを楽しめるパンです。

●ザ・プリンス 京都宝ヶ池
京都市左京区宝ヶ池
☎075-712-1144

The Prince
Kyoto Takaragake
"AUTOGRAPH COLLECTION" HOTELS

城陽産いちじく食パン

城陽産いちじくの名産地。旬の時期に採れたいちじくを使い、丹精込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。

●食パン専門店ブルニヤ
城陽市寺田今様28-8
☎0774-39-8700

ブルニヤ
BURUNYA

無添加・匠食パン

湯種製法で仕上げた当主人気ナンバーワン商品。イーストフード無添加で、もちもちとした食感と小麦本来のほのかな甘みが特徴です。

●メサベルテ
長岡京市天神1-1-55
☎075-952-5390

Mesa Verde
メサベルテ

京のクリームダマンド イベント限定

京都佐々木酒造の酒粕を使用した製菓材料を練りこんだ風味豊かなデニッシュと、コク深いアーモンドクリームの贅沢なハーモニー。

●山一パン総本店
京都市南区久世築山町264
☎075-921-1180

山一パン総本店
YAMAHATA PAN

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道祐町140
☎075-221-0507
(堺町三条本店)

イノダコーヒ
INO DA COFFEE

京都パンフェスティバル 実施場所：上賀茂神社境内 外幣殿前、東側芝生一帯



賀茂別雷神社 宮司 高井 俊光

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」に焦点を当てた京都パンフェスティバルは、平成27年の初開催より、毎年多くの方々にお越しいただいております。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、地下鉄烏丸線北大路駅等より市バス乗車。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。

