

中秋の名月を京の和菓子と日本酒で愛でる

9月13日（金）から9月15日（日）3日間



京都東急ホテル（京都市下京区、総支配人 奥村浩二）では、2019年9月13日（金）から9月15日（日）の3日間、ホテル屋上で、中秋の名月を楽しむ、京菓子和京の清酒のイベントを行います。

夜空に浮かぶ名月を開放感あるホテル屋上のルーフトップバーで楽しんで頂きたいとの思いから企画いたしました。京都東急ホテルはかねてより京都の伝統産業を振興する京都市伝統産業課と伝統工芸のワークショップなどを実施してまいりました。今回のイベントでも京都市伝統産業課に相談したところ独立行政法人京都市産業技術研究所バイオ系チームが監修した京菓子「松風」と京の清酒「月桂冠特選本醸造」の組み合わせの提案をいただきました。

「松風」は、小麦粉、砂糖、麦芽飴そして白味噌を混ぜ合わせて自然発酵させた生地を焼き上げて表面にケシの実を振りかけた京菓子です。「月桂冠特選本醸造」は、醸造に適した上質の原料米をていねいに磨いて、低温でじっくり醸し、適度の熟成で香味を整えた本醸造酒で地元・京都の料亭などでも多く採用されています。

ホテルに隣接する西本願寺が御用達の御供物司亀屋陸奥の代表銘菓「松風」と国際的な酒類品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）2018」のSAKE部門で「ゴールドメダル」を受賞した「月桂冠特選本醸造」のマリアージュを楽しみながら月をテーマにした楽曲をメインにしたピアノの生演奏を聴きながら中秋の名月を愛でて頂きます。

京都東急ホテルでは、引き続き京都市伝統産業課と協力し、みなさまにお楽しみいただけるイベントを企画・開催してまいります。

〈イベント概要〉

｜期間｜2019年9月13日（金）から15日（日） 17：00から20：30（L.O.）

｜場所｜ホテル宴会棟屋上「ROOF TOP BAR」

｜料金｜お一人様4,000円（税金・サービス料込み）

｜内容｜○和菓子と日本酒のマリアージュ

○モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル1グラス

○40種のアルコール&ソフトドリンク飲み放題

○ピアノ生演奏

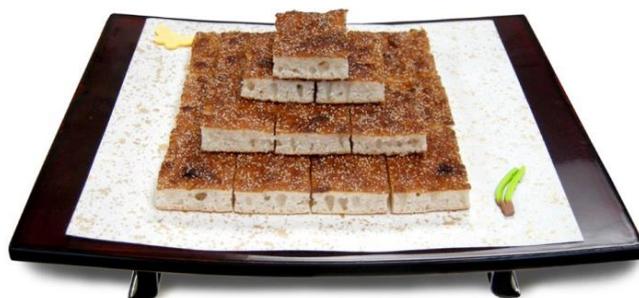
〈参考資料〉

月桂冠 「特選 本醸造」

月桂冠「特撰」は戦後、「特級」「一級」を中心とする高級クラスの商品を販売するブランドとして認知されてきました。「特撰」はもともと、かつて日本酒に級別制度があった時代の「特級」の酒であり、高級クラスの商品として認識されてきました。月桂冠では、級別制度が廃止されて以降、商品選択の目安となる新呼称として「特撰」と名付け、高級クラスの酒に位置づけて商品化を継続しています。

亀屋陸奥「松風」

元亀元年（西暦 1570 年）に始まり、11 年間続いた織田信長と石山本願寺（現在の大阪城の地）の合戦のさなか、当家长代目大塚治右衛門春近が創製した品が兵糧の代わりとなり、信長と和睦の後に顕如上人がおすれては波のおとかとおもうなり まくらにちかき庭の松風と、京都六条下間（しもつま）邸にて詠まれた歌から銘を賜り、これが「松風」のはじまりだと伝わっています。以来、石山籠城ゆかりの「松風」は、門徒さんにとっては本山へ詣ったという証のようなものでした。歴史に抱かれるように生まれ、多くの人々によって育まれた素朴な味と姿は、亀屋陸奥の代表銘菓です。



※協力：京都市伝統産業課、月桂冠株式会社、株式会社亀屋陸奥

京都東急ホテルの施設概要

所在地	京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
開業日	1982年10月15日
構造	地上7階、地下2階
部屋数	客室 408 部屋
施設	レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、衣裳室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー
アクセス	JR京都駅より車で約5分 JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分 地下鉄五条駅から徒歩約8分



《この件に関するお問い合わせ先》

株式会社 京都東急ホテル

販売促進マーケティング：小川原、清水、西岡

TEL:075-341-2411/FAX:075-341-2488

e-mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp