

京都の商店1,000店舗との提携を目指し、地元の活気を取り戻すプロジェクト
京都人しか知らない京都の魅力を、LIVEで伝えるオンラインツアーなど提供

「京さんぽ」

2021年4月20日(火)より、クラウドファンディングを開始

支援サイト：<https://camp-fire.jp/projects/view/328456>

京都市内の飲食店「十祇家」を運営する株式会社SIP(本社：京都府京都市、代表：松崎隆明)は、京都の隠れた名所の魅力を伝えるオンラインツアーや、京都人しか知らないグルメや良品のオンラインショッピングが楽しめる新企画「京散歩」を2021年7月より実施いたします。実施において、クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて、オンラインツアー参加券や、十祇家の人気商品”白味噌豆乳もつ鍋”などをリターンとしたクラウドファンディングを、2021年4月20日(火)より実施いたします。



4月20日(火)11時より、CAMPFIREにてクラウドファンディング開始

URL：<https://camp-fire.jp/projects/view/328456>

コロナウイルスの感染拡大の影響により、観光客が全国的に減少。京都においても飲食業界をはじめ、多くの業界で厳しい状況が続いています。

京都で12年、京野菜などの地元食材を活かした飲食店を営む当社では、京都の隠れた魅力を知ってほしい。地元の企業や商店が息を吹き返すきっかけを作りたいという思いから、自分の好きな場所から京都を楽しめるオンラインツアーや、京都の魅力が詰まったグルメや良品を購入できるオンライン企画「京散歩」の実施を決定しました。

オンラインツアーでは、当社のオンラインツアー担当とお客様をリアルタイムでお繋ぎ。京都人だからこそ知っている”隠れた京都”を知ることができます。さらにツアー途中に訪れた、訪問先の店舗担当者と会話を楽しむことも可能。自宅からでも京都散策を満喫していただけます。

オンラインストアでは、地元民から愛されるグルメの販売店をはじめ、漬物やお茶、京友禅染め、伝統工芸士が作る絹マスクなど、京都の文化を語る上では欠かすことのできない商品を提供している店舗との提携も進めてまいります。京都の魅力を自宅から満喫できるオンライン企画「京散歩」に、ご期待ください。

京都の魅力を伝える“オンラインツアー”概要

20年以上京都に住むプロジェクトオーナーである松崎が主体となって、まだ知られていない京都の魅力や商品を案内していきます。これまでよりも京都らしい京都をお楽しみいただけます。



お客様とリアルタイムでお繋ぎします。その場でお買い物や、各店舗担当者の方と話しかけることも可能です。



1回のオンラインツアーで、およそ2箇所の場所を、自宅にしながら巡ることができます。



オンラインツアーは、月2回以上の配信を予定しています。

京都の良品が購入できる“オンラインストア”概要

地元民が知っている、京都の魅力が詰まった良品が購入できるオンラインストアです。第一次産業の漁業、農家、北山杉などの林業、お茶農家をはじめ、京友禅染め、扇子屋、伏見人形作家など、京都の魅力が詰まった良品を販売する商店と提携してまいります。



京都の良品を販売する商店と提携。自宅にしながら京都にいる感覚で、お買い物をお楽しみいただけます。



これまではECで販売していなかった商店を中心に提携。販路拡大に貢献します。



提携先店舗数の目標数は1,000店舗。良品を販売する商店だけでなく、体験を提供する店舗との提携も進めます。

クラウドファンディングのリターンについて

企画をご支援いただける方に対して、オンラインツアー参加券から、京都の地元食材が楽しめる飲食店「十祇家」の人気メニュー“九条ネギ饅頭”や“白味噌豆乳もつ鍋セット”など、計15種類の多彩なリターンをご用意しました。

白味噌豆乳もつ鍋セット：
6,000円

十祇家オリジナルの吟醸スープでつくる、白味噌豆乳もつ鍋セット。

京都に精通するプロジェクトオーナー厳選の
京都ギフトセット：30,000円

京手ぬぐい、抹茶ロール、鳥獣戯画マスク、日本酒、がま口財布、ハンドメイドキャンドル、飲食店割引チケット、清水焼等を予定。

オンラインツアー＋
ツアーご紹介商品のセット（6回分）
：120,000円

オンラインツアー6回分のチケットと、そのツアーで紹介された商品をお届けするリターンセット。

プロジェクトオーナー 松崎隆明について



1974年12月生まれ。愛媛県宇和島市出身。高校卒業後、落ち着いた日本の良き文化を残す京都に憧れ京都に住みたいと思ったのがきっかけで、京都の料理旅館で住み込みで働きながら、専門学校に通う。卒業後は京都のホテルに就職。その後、本当に美味しい野菜を提供したいと思い、2009年に三条駅近くに野菜ソムリエのお店“十祇家”を開店。地元の野菜が楽しめるお店として、多くのお客様にお越しいただいております。

旬菜ダイニング 十祇家について

2009年に野菜ソムリエのお店として開店。契約農家から仕入れる新鮮な野菜でつくる料理を、大正時代の町屋をイメージした居心地の良い空間で、お楽しみいただけます。

<メニュー例>



白味噌豆乳もつ鍋：3,080円



トッポギのコチュジャン炒め：671円



ふわとろ出汁巻き：638円



旬野菜のセイロ蒸し：825円



地野菜のチャプチェ：671円



私んちの丸ごとトマト：583円

会社概要



<十祇家 木屋町御池店>

会社名：株式会社SIP

設立：2015年 12月

資本金：200万円

電話番号：075-241-2788

所在地：京都市中京区上樵木町496 アイル竹島ビル一階西

代表者：代表取締役 松崎隆明

URL：<http://togiya-dining.jp>