

2023年7月14日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

京都と広島 計9醸造所が集結！  
広島観光への機会をつくる抽選会も実施

# 京都&広島クラフトビール博覧会

## 開催のお知らせ

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 伊勢正文）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 右京和正）は、2023年8月14日（月）に、京都と広島のクラフトビールと、ホテルシェフの料理を楽しむ食のイベント「京都&広島クラフトビール博覧会」を開催いたします。

クラフトビール博覧会は3度目の開催となり、クラフトビールを楽しみながら様々な醸造所の方と直接話せる機会として毎回好評をいただいているイベントです。ビールが飲みたくなる暑い夏に、今回は京都から5社、広島から4社の計9醸造所が来館。20種以上の樽生ビールが集結し、一日では周遊することのできない醸造所のクラフトビールを飲み比べで楽しんでいただけます。

地域共生を推進する JR 西日本グループのイベントとして、京都とグループホテルがある広島の観光産業の発展を目的に締結された「ひろし・みやこ同盟」※①に賛同し、両地域の共通点の一つ「食」にスポットを当てました。新しい食文化である地域特有のクラフトビールを主役に、ビールに合う京都と広島の料理を用意します。また、広島観光へ行くきっかけ作りとしてホテルグランヴィア広島の宿泊券等が当たる抽選会の実施や、会場では広島の旅の魅力を紹介するコーナーも設置します。

また、ホテルグランヴィア広島においても、8月27日（日）に同イベントを開催。互いの食文化・観光の発展につなげることを目的としています。



※① ひろし・みやこ同盟とは、持続可能な観光地の実現に向けて、広島と京都の観光需要の回復および、観光産業の発展等に寄与することを目的に広島県観光連盟と京都市観光協会で締結された連携協定です。

**【イベント概要】**

開催日時 : 2023/8/14 (月) 11:00~15:00 (最終入場 14:30)

開催場所 : ホテルグランヴィア京都 3F 宴会場「源氏の間」

販売価格 : 前売券 6,000 円 / 当日券 6,500 円 (税金・サービス料込み)

利用券 8 枚付き 抽選券 1 枚付き

お問い合わせ : 075-342-5511 (ホテルグランヴィア京都 営業部直通 9:00~18:00)

**【完全チケット制】**

前売券・当日券と引き換えで、会場でのご飲食に使える利用券 8 枚 (8GV/8 グランヴィア) を当日受付にてお渡しいたします。“GV グランヴィア”は利用券の通貨単位となり、ビールは 1 杯 1GV、料理は 1GV ~4GV にてお楽しみいただけます。当日利用券の追加販売もごございます。

**◆醸造所 一覧****京都 5 醸造所 (+2 社販売協力 ブース出店計 7 社)**

- ・かけはしブルーイング (与謝野町)
- ・CRAFTBANK (福知山市)
- ・京都・一乗寺ブルワリー (京都市)
- ・ALDEA YAMASHIRO BEERS (京田辺市) **【初参加】**
- ・ことことビール (木津川市)
- ・山岡酒店 (販売協力)  
※KOHACHI beerworks  
※ウッドミルブルワリー・京都
- ・SIGHTS KYOTO (販売協力)  
※KYOTO BREWING CO.  
※家守酒造

**広島 4 醸造所**

- ・Session's Brewery (広島市中区) **【初参加】**
- ・HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING (広島市中区) **【初参加】**
- ・広島北ビール (広島市安佐北区) **【初参加】**
- ・しまなみブルワリー (尾道市) **【初参加】**

**◆ホテルグランヴィア広島の宿泊券等が当たる！抽選会 概要**

イベントでの催しとして実施する抽選会では、広島観光のきっかけになる景品をご用意しました。お一人様 1 枚ずつの抽選券をつかって、以下より 1 つお好みの抽選会に参加いただけます。

～当日選べる 3 種の抽選会～

1. ホテルグランヴィア広島ペアご宿泊券が当たる！抽選会 **1 組**
2. 広島観光周遊ペアチケット「広島たびパス」が当たる！抽選会 **3 組**
3. 広島・阪神 野球観戦ペアチケット (マツダスタジアム) が当たる！抽選会 **1 組**

**◆イベント内で旅気分を味わえる企画 概要**

- ・広島県の旅の魅力紹介コーナーを設置 (観光案内・パンフレット配布)
- ・京都府・広島県にまつわるフォトスポットを設置

## ◆料理について



クラフトビールと料理の組み合わせ「ペアリング」にこだわり、個性豊かなクラフトビールそれぞれに合う料理を考案しました。麦芽をつかうなどクラフトビールに関わりの深いメニューや、広島の名物料理、ホテルらしいローストビーフなど多数の料理を屋台形式で楽しめます。先着順で整理券を配り、京都の夏野菜と魚介を使用したパエリアをご提供します。

さらに、ホテルグランヴィア京都の総料理長と、ゲストとして登場するホテルグランヴィア広島の総料理長の2名が一品ずつスペシャルメニューをご用意します。

## ◆シェフについて


**ホテルグランヴィア京都  
総料理長 柏木 健一**

2003年第37回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン第1位、同年の世界大会では第3位に入賞。2004年世界料理オリンピック銀メダル受賞。2019年、ホテルグランヴィア広島の総料理長に就任。2022年6月にホテルグランヴィア京都の総料理長に就任。


**ホテルグランヴィア広島  
総料理長 蔵光 慎司**

1990年入社。カフェ&ブッフェ、ステーキハウス、宴会洋食の料理長を務める。グループホテルでの経験を経て、2023年7月総料理長に就任。

広島の食材に対するの拘りと思いは誰よりも熱く、郷土をアピールする料理を作り続ける。

主催：京都クラフトビアフレンズ、京都麦酒博覧会、ホテルグランヴィア京都

後援：西日本旅客鉄道株式会社、京都市観光協会、広島県観光連盟、株式会社カナデル



## ホテルグランヴィア京都における SDGs について

私たちは、地域共生企業の一員として、SDGs（持続可能な開発目標）の理解を深め、すべての人と環境にやさしいホテルづくりに努めております。また、JR西日本グループが掲げる「人々が出会い、笑顔が生まれる、安全で豊かな社会」をめざし、将来世代を含め、誰もが生き生きと活躍し続けられる西日本エリアの実現を通じて、SDGsの達成にも貢献していきたいと考えております。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



## JR西日本ホテルズ「Clean &amp; Safety」について

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、独自の衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。



JR-West Hotels



## ■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業部 マーケティンググループ TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

田中 E-mail: [s\\_tanaka@granvia-kyoto.co.jp](mailto:s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp) 中窪 E-mail: [c\\_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp](mailto:c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp)