プレミアムな
クラフトビール

京の水。京の麦。京のホップ。

京都駅ビール 黄玉

税込 980 円

広大な京都・亀岡の麦畑を象徴するような京都産麦芽の金色のかがやきと、与謝野で育った華々しい香りが特徴の京都産フレッシュホップが織り成す目にも美しいフレッシュなゴールデンタイプのビールです。

・内　　容：330ml／瓶、要冷蔵
・成　　分：アルコール分 5.0%、麦芽（京都府亀岡製造 90%以上・ドイツ製造）、ホップ（京都府与謝野産 90%以上）、オレンジピール
・賞味期限：製造日より半年
・製 造 者：株式会社 京都・一乗寺ブリュワリー

※飲食店での提供価格は、店舗によって異なります。

京の食材と、京の生産者と、
京都駅でしか買えない商品をつくりました。

3/1
発売

京都駅ビル 限定販売

京都のクラフトカレー、できました。

KYOTO CRAFT CURRY

税込 1,600 円

ホテルグランヴィア京都 総料理長監修のもと、フランドル地方の郷土料理であるビール煮込み〝カルボナード〟をイメージし、「地産地消・食品ロス削減」にこだわって、「ホテルグランヴィア京都」「丹後王国ブルワリー」「丹後ジャージー牧場 ミルク工房そら」と共に、京都の各クラフトを一缶に込めた風味豊かな味わいのスパイシースープカレーです。

・内　　容：内容量 180g／固形量 100g／缶詰加工 6 号缶
・原材料名：豚肩ロース（京都府南丹市産）、ホエイ、カレーソース、ヨーグルト、オニオンソテー、スモークビール、カレー粉、トマトペースト、はちみつ、クミン、麦芽粕 等
・監　　修：ホテルグランヴィア京都 総料理長　柏木 健一
（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、同世界大会 3 位 等）
・賞味期限：製造日より 1 年
・製 造 者：株式会社丹後王国ブルワリー
・販 売 者：株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

京素材のプレミアム
スパイシースープカレー

News Release

京都駅ビル

報道関係各位

2024年 2月 20 日
京都駅ビル開発株式会社

京の食材と、京の生産者と、京都駅でしか買えない商品をつくりました。

京都駅オリジナル「京都駅ビール」「KYOTO CRAFT CURRY」

3/1(金)発売！

京都駅ビル開発株式会社(代表取締役　若菜真丈)は、2024年3月1日(金)より京都駅ビルオリジナル限定商品「京都駅ビール」と「KYOTO CRAFT CURRY」を販売いたします。

【販売概要】

■商 品 名： 京都駅オリジナルクラフトビール「京都駅ビール 黄玉」　税込980円
京都駅オリジナルクラフトカレー「KYOTO CRAFT CURRY」　税込1,600円

■発売開始： 2024年 3月1日(金)

※店内提供価格は、取扱い店舗によって異なります。

■主　　催： 京都駅ビル開発株式会社

■協　　力： 西日本旅客鉄道株式会社、株式会社ジェイアール西日本伊勢丹、株式会社ジェイアール西日本ホテル開発、JR西日本京都SC開発株式会社、株式会社ジェイアール西日本デイリーサービスネット

◆商品の概要について

京の水。京の麦。京のホップ。プレミアムなクラフトビール

「京都駅ビール 黄玉（おうぎょく）」　980円（税込）

広大な亀岡の麦畑を象徴するような京都産麦芽の金色のかがやきと、与謝野で育った華々しい香りが特徴の京都産フレッシュホップが織り成す目にも美しいフレッシュなゴールデンタイプのビールです。

・内　　容：330ml／瓶、要冷蔵
・成　　分：アルコール分5.0%、麦芽（京都府亀岡産90%以上・ドイツ製造）、ホップ（京都府与謝野産90%以上）、オレンジピール
・賞味期限：製造日より半年
・製 造 者 ：株式会社 京都・一乗寺ブリュワリー

◆販売箇所 一覧　※店内提供価格は、取扱い店舗によって異なります。

販売店舗	店内でのご提供
ジェイアール京都伊勢丹 地下1階 和洋酒	ホテルグランヴィア京都　各レストラン
京つけもの西利 〔京都ポルタ　地下街東エリア　きょうこのみ〕	ホテルグランヴィア京都　宴会場
京の酒処 富屋 〔京都ポルタ　地下街東エリア　きょうこのみ〕	京都拉麺小路（麺や虎鉄/中村商店/ラーメン東大/祇園らぁ～めん京/ラーメンこがね家）
おみやげ街道 京店〔京都駅ビル2F 西口改札前〕	

「京都のクラフトカレー、できました。」京素材のスパイシースープカレー

「KYOTO CRAFT CURRY」　1,600円（税込）

ホテルグランヴィア京都 総料理長監修のもと、フランドル地方の郷土料理であるビール煮込み「カルボナード」をイメージし、「地産地消」「食品ロス削減」にこだわって、「ホテルグランヴィア京都」「丹後王国ブルワリー」「丹後ジャージー牧場 ミルク工房そら」と共に、京都の各クラフトを一缶に込めた風味豊かな味わいのスパイシースープカレーです。

・内　　容：内容量180g／固形量100g／缶詰加工6号缶
・原材料名：豚肩ロース（京都府南丹市産）、ホエイ、カレーソース、ヨーグルト、オニオンソテー、スモークビール、カレー粉、トマトペースト、はちみつ、クミン、麦芽粕 等
・監　　修：ホテルグランヴィア京都 総料理長　柏木 健一
（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、同世界大会3位 等）
・賞味期限：製造日より1年
・製 造 者 ：株式会社丹後王国ブルワリー
・販 売 者 ：株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

◆販売箇所 一覧

販売店舗
ホテルグランヴィア京都2F「ペストリー＆ベーカリショップ ル・タン」、オンラインショップ
ジェイアール京都伊勢丹 地下1階 和洋酒
おみやげ街道 京店〔京都駅ビル2F 西口改札前、京都駅ビル1F JR京都駅中央口店〕

◆商品ラベル・パッケージデザインについて

商品のラベルおよびパッケージは、産学連携事業の一環により新たな京都駅の魅力の発信を目的に、京都市立芸術大学にデザインを制作していただきました。

※デザイン:JR西日本商品化許諾済

京都駅ビール

KYOTO CRAFT CURRY

京都市立芸術大学 美術学部 総合デザイン専攻

制作学生:髙野 知佳　　指導教授:舟越　一郎

京都の風景から五重塔・鳥居・お寺のシルエットをモティーフにしながら、京都を訪れた方々に京都駅を起点に京都の様々な思い出を持ち帰っていただけるように、デザインを考えました。

カレーのパッケージは、試食会でいただいた際に、スパイシーで深みある味わいであること、ワインと合うような仕上がりと伺ったことをもとに、深い赤を基調にし、パッケージのサイドには、カレーの素材が京都各地の選りすぐりの地域の材料を使っていることをあらわしたり、天面には、ごろっと大きなお肉の塊のカレーのイメージをイラストで表現し、作り手の思いをできるだけデザインに込めました。

ビールのラベルには、「京都産麦芽の金色のかがやき」や「目にも美しいフレッシュなゴールデンタイプのビール」という説明と「黄玉」という名前から深い黄色をベースにしました。それぞれ、拘った素材と製法でできあがっていることから、高級感を感じさせるように意識してデザインしました。

京都市立芸術大学

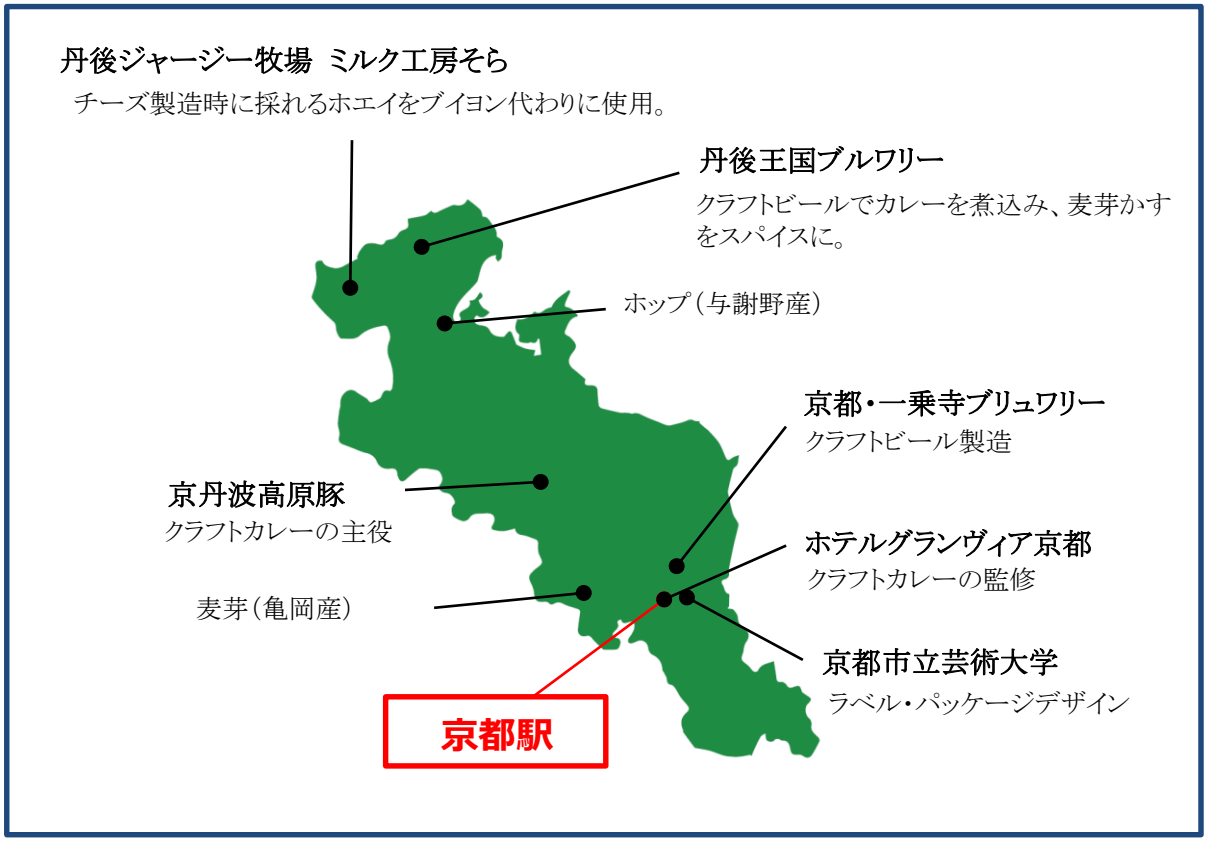
学　長:赤松　玉女
住　所:京都市下京区下之町57-1
TEL:075－585－2006
（事業・広報担当）
Mail:public@kcua.ac.jp
HP:https://www.kcua.ac.jp/

1880 年に日本初の公立の絵画専門学校として開設された京都府画学校を母体とし、140年を超える歴史を持つ芸術大学です。美術と音楽を両軸とする本学は、建学以来、国内外の芸術界・産業界で活躍する優れた人材を輩出し、芸術文化に貢献してきました。また、2023 年10月に京都駅東部エリアにキャンパスを全面移転しました。

京都市立芸術大学 美術学部 総合デザイン専攻

今回、ラベル及びパッケージデザインを行った総合デザイン専攻は、令和5年に、ビジュアル・デザイン専攻、環境デザイン専攻、プロダクト・デザイン専攻を統合し、誕生しました。多様化する社会へデザイナーを輩出するため、伝統ある独自の造形教育をベースに、各領域の専門性を深めるとともに、領域を横断する授業を行うことでこれからのデザインのあり方を追求しています。社会にある問題を発見し、デザインの力で俯瞰的な視線を持ちながら、自らの高い専門性を武器に様々な社会問題をデザインで具体化できる人材の育成を目指しています。

◆【参考】「京都駅ビール」「KYOTO CRAFT CURRY」の各クラフト生産地



京都・一乗寺ブリュワリー

京都・一乗寺ブリュワリーは 自分らしく生きる人たちに飲んでほしいクラフトビールを作っています。古都京都比叡山の麓 そこで新しい文化を生み続けてきた一乗寺という町。そこで造られる一乗寺ブリュワリーのクラフトビールは 伝統的なあじわいの中に新しい驚きを秘めた京都らしいビールをめざしています。

代表者　高木俊介　伴克亘
〒606-8164 京都市左京区一乗寺出口町10-1
TEL　075-702-2002（平日 10:00～17:00）
http://kyoto-ichijoji-brewery.com

ホテルグランヴィア京都 総料理長×丹後王国ブルワリー

フランドル地方の郷土料理であるビール煮込み「カルボナード」をイメージし、「地産地消」として、丹後王国ブルワリーの“クラフトビール”で京都のブランド肉“京丹波高原豚”を煮込み、「食品ロス削減」として、そのクラフトビールから発生する“麦芽かす”を粉砕した粉末をスパイスとして使用。また、丹後ジャージー牧場ミルク工房そら、そこで生産されるチーズから発生する“ホエイ”をブイヨン代わりに使用し、ホテル、ブルワリー、ミルク工房、各分野のクラフトを一缶に込めたスパイシーなスープカレーです。

ホテルグランヴィア京都　総料理長　　柏木　健一 氏
（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、同世界大会3位 等）