

平成29年3月17日
京阪ホールディングス株式会社
株式会社京阪流通システムズ
京阪ホテルズ&リゾート株式会社

京都タワービルの新たな商業施設「KYOTO TOWER SANDO（京都タワー サンド）」

平成29年4月14日（金）オープン！

～京都土産の定番店から隠れた名店まで55店舗が出店～

京阪ホールディングス株式会社（本社：大阪市中央区、社長：加藤好文）のグループ会社である株式会社京阪流通システムズ（本社：大阪市中央区、社長：上野正哉）は、京阪ホテルズ&リゾート株式会社（本社：京都市下京区、社長：太刀川克己）が運営する京都タワービルの地下1階～地上2階の商業ゾーンを全面的にリニューアルし、「KYOTO TOWER SANDO（京都タワー サンド）」として、平成29年4月14日（金）に開業します。

「街・駅に続く、3つめの選択肢へ。これまでにない、これからの京都。」をリニューアルコンセプトに、京都駅前という立地特性と、京都のランドマークである京都タワーの認知度を活かし、「街と駅」「観光客と生活者」をつなげる結び目となる商業施設を目指しています。

地下1階は「京都を味わう食べ歩きが楽しいフードホール」、1階は「京都らしい逸品が集まるマーケット」、2階は「体験で思い出になるワークショップ」をテーマに、京都土産の定番店から、京都駅周辺にはなかった隠れた名店まで、3フロア合わせて55店舗が新たに開業します。地元のお客さまはもちろんのこと、京都を何度も訪れている日本人観光客や急増する外国人観光客のお客さまをお迎えするグローバル拠点に相応しいフロア構成となります。

また、昨年12月に京阪グループに加わった株式会社カフェ（本社：大阪市西区、社長：森井良幸）がリニューアル設計に参画し、京都の玄関口に相応しい顔と明るさを演出した外装デザインと、クラシックとモダンの融合を表現した新しい京都を感じさせる内装デザインが特徴です。

詳細は別紙をご覧ください。



▲「KYOTO TOWER SANDO（京都タワー サンド）」完成イメージ

(別紙)

1. 店舗一覧

■地下1階 <集う・憩う>

「京都を味わう食べ歩きが楽しいフードホール」をテーマに、地元の名店から話題の人気店までを揃えた、京都の食を堪能できる飲食フロアです。19店舗が出店し、店内カウンターを含め約400席を用意しました。フロア内は自由に飲食可能で、観光客はもちろん、深夜23時までの営業時間のため、仕事帰りの一杯等にも気軽に利用できます。



▲地下1階イメージパース

【PICK UP SHOPS】

■KYOTO TOWER SANDO バル (キョウトタワーサンドバル)

300年以上の歴史を持つ京都の地酒、「和食に合うワイン作り」をコンセプトに掲げる京都ワイン、近年話題となっているクラフトビールなど、古き良き伝統を受け継ぎながら、新たな時代の感性や最新の技術を取り入れて進化を続ける“京都ドリンク”が揃います。香りをより楽しんでいただくために、日本酒をワイングラスで提供するなど提供方法にもこだわります。



■the ROOTS of all evil. (ザ ルーツ オブ オール イーヴル)

バー業界でも先を行く技術や発想を取り入れた一杯が、カジュアルに楽しめるカクテルスタンドです。抹茶や竹炭、鰹ダシといった日本や京都ならではの素材を使う独創的なカクテルを鮮やかなプレゼンテーションと共に楽しめます。日本初のクラフトジンである京都産のクラフトジン「季の美」を使用したカクテルなどをスタンディングで提供します。



■京の焼肉処 弘 (きょうのやきにくどころ ひろ)

黒毛和牛一頭買いで人気の焼肉店「焼肉の弘」を手がける株式会社弘が、「より手軽に、より身近に」をコンセプトに、初の牛串を中心とした肉バル業態として出店します。



■魏飯吉堂 (ぎはんはじめどう)

創作中華「一之船入^{いちのふないり}」が手がける中華料理店。京都三条会商店街にある「魏飯夷堂^{ぎはんえびすどう}」の2店舗目として出店し、中国ではおめでたいことを意味する「吉」が店名に入っています。京都タワーサンド店では、日替わりの小皿料理も充実するなど、時間帯・シーンを選ばずこだわり抜いた“新しい京都”を感じられる空間となります。



<地下1階店舗リスト>

店舗名	業種	店舗特徴
KYOTO TOWER SANDO バル	ドリンク	300年以上も前から続いてきた地酒や、近年ファンが増加し続けるクラフトビール、古き良き伝統を受け継ぎつつ、進化を続ける京都ドリンクを揃えました。熟練された技と、「新発見」な組み合わせが楽しめます。
the ROOTS of all evil.	ドリンクスタンド・スタンディングバー	京都木屋町のバー「nokishita711」の新形態。見た目にも鮮やかなボタニカルカクテルと京都産クラフトジン「季の美」をはじめとした数十種類のクラフトジンをカジュアルに提供するカクテルスタンドです。
フライドチキンとハイボール リンク	居酒屋	京都河原町のフライドチキンとハイボールの専門店。名物フライドチキンをはじめとする多彩な鶏料理とそれにピッタリマッチする高压炭酸のハイボールが人気。人と人が繋がる“リンクする”酒場。
京の焼肉処 弘	串焼き・焼肉・ホルモン	「一頭買い」した厳選こだわり和牛を提供する京都の焼肉店。フードホールへの初出店に伴い、新業態である「焼肉串」業態として出店。
ゴッチーズビーフ	ステーキ・ハンバーグ	京都四条木屋町に1号店を構える熟成牛ステーキ専門店。じっくりと寝かせて旨味を凝縮させ、柔らかさを最大限に引き出したこだわりのステーキを提供します。
かつくら	とんかつ・串かつ	京都の人気とんかつ店がフードホール業態としては初の出店。
魏飯吉堂	中華	京都三条会商店街にある人気中華料理店。上海出身の点心師が作る名物の小籠包等の点心を中心にこだわり抜いた中華を提供します。

店舗名	業種	店舗特徴
亮昌	餃子	「和だし」と京の料亭御用達「山利」の味噌を使い、「九条ねぎ」「生姜」を隠し味にした京都食材にこだわった京都発の餃子。
京都千丸 しゃかりき	ラーメン・ つけ麺	京都舞鶴出身の店主が12年前に始めた京都最初のつけ麺店。人気メニューの「つけそば」等を提供します。
京都 中華料理 清華園	中華	某有名ラグビードラマのモデルになった中華料理店。35年間、地元密着で親しまれてきた名店が、初の2号店を出店。本店の人気料理の“おこげ”をアレンジ。京都らしさを詰め込んだ一皿に仕上げています。
JUNAYNA (ジュナイナ)	カレー	京都北大路に本店を構えるオーガニック食材と20種類以上のスパイスを使用した本格スパイシーカレー店。キーマカレーやチキンカレーに加え、ベジタリアンにも対応したベジカレーも提供します。
粥菜	京の おぼんざい	国産食材・無添加調味料にこだわった京都のおぼんざい店。粥をはじめとしたおぼんざいを提供します。
草庵	そば・てん ぷら・酒	創業文久元年の京都東山の老舗おぼんざい屋。蕎麦・天ぷらを提供します。
Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	メキシカン	京都発のメキシカン業態。目の前で焼き上げていくロティーチキンが人気。酒類もメキシコビールやテキーラを提供します。
ニコット&ママ	ドーナツ・ コーヒー	烏丸御池のドーナツ専門店。原材料に卵を使用せず、天然酵母で作ったオリジナルドーナツが老若男女問わず人気。宇治抹茶や丹後黒豆きなこなど京都ならではのドーナツも提供します。
タピオカベリーズ	クレープ	京都新京極商店街の人気タピオカ専門店。国産のタピオカを使用したドリンクはメインターゲットの女性だけでなく外国人や学生に人気です。
ザ・パンケーキ ルーム	パンケーキ	京都北山の人気ハワイアンカフェ。京都生まれの焼きたてフワフワのパンケーキやこだわりのシェイプアイス、コーヒーなどを提供します。
鳥せい	焼き鳥・ とり料理・ 日本酒	京都伏見の酒蔵を改装した本店が人気の焼き鳥。
大起水産 回転寿司	回転寿司	京都・日本海から水揚げされた鮮魚や、生・本まぐろを使用したこだわりの回転寿司。

※店舗名、業種、店舗特徴など変更になる可能性があります。予めご了承ください。

■ 1 階 <買う・探す>

「京都らしい逸品が集まるマーケット」をテーマに、京都の和洋菓子から漬物、コスメ、カフェなど、京都好きの大人の女性にご満足いただけるこだわりの逸品を提供する31店舗が出店します。



▲ 1階イメージパース

【PICK UP SHOPS】

■ 京都北山マールブランシュ (きょうときたやままーるぶらんしゅ)

洋菓子店マールブランシュが、京都駅前の旗艦店として出店します。「京都クオリティ」をコンセプトに、茶畑をイメージした京都タワーサンド店では、ここでしか味わえない、お濃茶「生茶の菓アイスバー」が登場します。



■ 京都しゃぼんや (きょうとしゃぼんや)

Made in Kyoto にこだわり、職人が一点一点真心をこめて作る無添加の手作り洗顔石鹸のほか、「祇園辻利」や「Dari K」といった京都の人気店とコラボした抹茶やチョコレートなどの新感覚リップクリームを販売します。



■ UCHU wagashi (うちゅうわがし)

「人をわくわくさせたり、しあわせにする和菓子」がコンセプトの現代的な落雁専門店。その日の温度・湿度に合わせてひとつひとつ丁寧に手作りされる落雁は、華やかな見た目でも、選んでいる時間も楽しめます。



■都松庵（としょうあん）

昭和25年創業の堀川三条のあんこ屋が、生あんを生地に練り込んだカラフルなパッケージのクッキーなど、年齢を問わず、さまざまなシーンで使えるおやつを提案します。小麦粉を一切使わないグルテンフリーです。



< 1階店舗リスト >

店舗名	業種	店舗特徴
マールブランシュ	洋菓子	京都北山に本店を構える洋菓子店。定番スイーツお濃茶ラングドシヤ「茶の菓」や、イートイン可能な当店限定商品を揃えます。
辻利	飲食・物販	茶匠が厳選した宇治抹茶使用のスイーツ・ドリンクを提供します。
大起水産 街のみなど	デリ	京都・日本海からの直送鮮魚を使った寿司や、旬の時期には伊根産の生・本まぐろを提供します。
松富や壽 菜采堂	京都食材物販	京都の食に特化した地域密着グロサリー。京都市内では珍しい食品や加工食品、京都の大学で開発されている酒や無農薬野菜等を提供します。
京乃雪	化粧品	京都生まれの自然派化粧品。日本各地から厳選した27種の和漢植物を、京都・鞍馬の名水に漬け込み熟成させた和漢エキスを使用。二条の本店に続いて2店舗目の出店。
キテキテ	服飾雑貨	伝統文化を活かした今の京都らしさがプラスされ、徹底した高い品質と、アート性の高い京都生まれのTシャツと雑貨のお店です。
京のおしろい落とし	化粧品	ファイテン株式会社による舞妓さんの化粧も落ちるクレンジングをメイン商材にした基礎化粧品専門店の初出店店舗。
京都しゃぼんや	無添加コスメの販売	京都三条の手作り石鹸専門店。100%天然素材で作る自然化粧品。本店に続いて2店舗目の出店。
加美屋	コスメ・雑貨	京都伏見の化粧品店。あぶらとり紙をメインとする「紙コスメ」と基礎化粧品の2軸で展開を行う。伏見稲荷、祇園、博多マルイに続いて4店舗目の出店。
京都六角館さくら堂	化粧筆専門店	京都六角町が本店の化粧筆専門店。熊野の筆職人手作りの筆が約100種類揃う。本店に続いて2店舗目の出店。
京あめ クロッシュェ	飴	京都四条は綾小路の京あめ専門店。京都独自の京あめの製法にヨーロッパの彩色技術を重ねた、幅広い年齢の女性に支持される人気店。

店舗名	業種	店舗特徴
Cocolo Kitchen KYOTO	グラノーラ	京都に初めて誕生したグラノーラ専門店。オーガニック素材を多く使用し、グルテンフリーでオイル・甘味・オートミールにこだわった本格グラノーラ。京都土産に祇園黒七味を使用したグラノーラやナッツが大好評。本店に続いて2店舗目の出店。
京都・本くず氷	アイスクャンデー	京都発祥 本くずを使用した100%ナチュラルのアイスクャンデー専門店。なめらかな口当たりで、溶けるとぷるぷるのくず餅のように楽しめます。牛乳・ゼラチン不使用でアレルギーの方にも対応。清水店に続いて2店舗目の出店。
UCHU wagashi	和菓子	京都西陣の落雁専門店。伝統的な和三盆糖を使用した落雁を現代的なデザインや素材と組み合わせて提供する人気店。
ぽっちり	がま口専門店(雑貨販売)	祇園に本店を構える「made in Japan」のがま口専門店。デザインと素材、品質へのこだわりは他の追随を許さない。
ダイズ サンドウィッチ	サンドウィッチ	京都のアメリカンスタイルのサンドウィッチスタンド。京食材をメインに使用したメニューは地元客以外からも評価が高く遠方からも来店が多い。
井和井	お香・雑貨	お香に加えて京都らしい和の小物を取り扱います。
吉祥菓寮	和洋菓子店	京都東山1934年創業の和菓子店。名物の自家焙煎のきな粉を使ったスイーツなどを提供します。
菓樂	和洋菓子店	京都らしい和柄と鞠柄をモチーフにした新ブランド「菓樂」。軽くて、食感のよいラングドシャを中心にお土産好適品を取り揃えます。
おたべ	八ッ橋販売	主力商品のつぶあん入り生八ッ橋「おたべ」のほか、小さいサイズがお土産にも喜ばれる「こたべ」などを提供します。
聖護院八ッ橋総本店	京名物八ッ橋販売	京名物の代名詞。1689年(元禄2年)の創業以来、確かな品質と信頼を保ち続ける八ッ橋専門店。
京ばあむ	和洋菓子の実演販売	宇治抹茶と京都産豆乳を使用し幾重にも焼き上げたしっとりふんわりのバームクーヘンなどの店。現地で焼成したできたてをイートインで楽しめます。
京つけもの 本家こじま	漬物販売	創業明治44年の西陣にある京漬物店。名物西陣漬、季節の京漬物はもちろんのこと、日替わりで朝に漬け上がった京漬物をお客様の目の前で量り売りします。
おちゃのこさいさい	唐辛子	京都の産寧坂に本店を構える七味唐辛子専門店。国産のハバネロを使用した「舞妓はんひいひい」のヒット商品をはじめ京黒七味等伝統的な商品まで展開します。
京洋菓子司 一善や	京洋菓子	1993年、文化芸術の地・京都北白川に開業して以来、和のこころに学ぶ「引き算の洋菓子」を提案。

店舗名	業種	店舗特徴
都松庵	和洋菓子	昭和 25 年創業の京都のあんこ屋が手がける、あんこスイーツ専門店。小麦粉を一切使用しない独自のお菓子を提供します。
七條甘春堂	和菓子	慶応元年創業。四季折々の京菓子を提供する三十三間堂前にある京菓子の老舗。工芸菓「天の川」は海外からのお客様にも人気の商品。色彩・味の追求が新感覚の京菓子を創ります。
旅籠屋‘利兵衛’	和菓子	京都市で 300 年、和菓子屋創業 100 余年の和菓子屋が新ブランドで登場。チーズや、芋を使った今までにない新感覚和菓子をぜひご賞味ください。
レ・フレール・ムトウ	洋菓子	京都・岩倉に本店を構えるパンと洋菓子店。オーナーパティシエが素材にこだわりをもった焼菓子づくりを行います。
スターバックス コーヒー	カフェ	高品質のアラビカ種コーヒー豆から抽出したエスプレッソがベースのバラエティ豊かなドリンクをはじめ、ペストリー、サンドイッチをお楽しみいただけます。
薬 マツモトキヨシ	ドラッグストア	2017 年 1 月 25 日先行オープン。

※店舗名、業種、店舗特徴など変更になる可能性があります。予めご了承ください。

■ 2 階 <学ぶ・遊ぶ>

「体験で思い出になるワークショップ」をテーマに、京都ならではの和の文化に触れることができる「コト体験フロア」として5店舗が出店します。

< 2階店舗リスト >

店舗名	業種	店舗特徴
七條甘春堂 和菓子体験教室	和菓子作り	京菓子文化の伝承に努める菓子職人が歴史の息吹を直接伝えます。見て、食べるだけの和菓子を「自分で作ってみる」。その中から“新しい京都”を発見してください。
大起水産 寿司セミナー	寿司の握り方講座	寿司職人による本格的な握り体験が楽しめる。その場で握ったでき立てのお寿司は食べることができます。
おたべ 手作り体験道場	生八つ橋作り	「おたべ」の八つ橋作り体験のできる店舗。 生八つ橋を作り、あんをはさんで三角に仕上げるまでの、おたべ手作り体験を楽しめます。
あかね屋	伝統工芸体験	清水焼・上絵付け、ガラス器・絵付け、京扇子・絵付け、念珠づくりの4つの体験が楽しめます。
デザインポケット	食品サンプル制作体験	抹茶パフェ、京野菜、京菓子をはじめ、京都商材をテーマにした食品サンプル制作体験を楽しめます。

※店舗名、業種、店舗特徴など変更になる可能性があります。予めご了承ください。

2. 施設概要

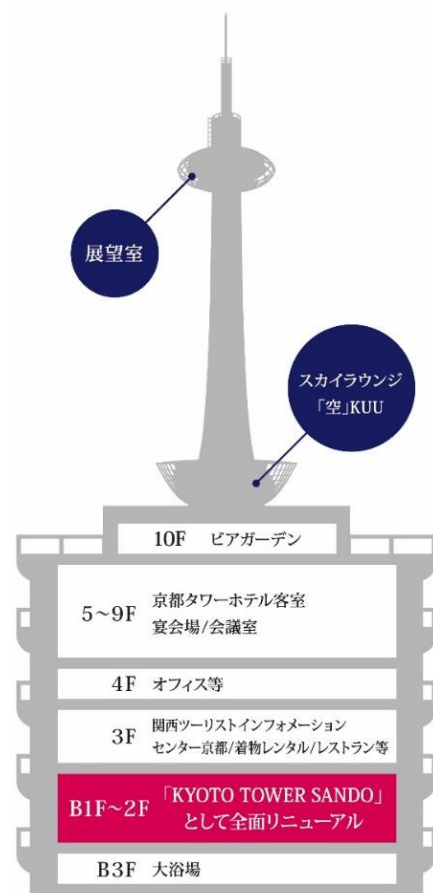
施設名称	KYOTO TOWER SANDO (京都タワー サンド)
開業日	平成29年4月14日(金)
所在地	京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721番地の1 (京都タワービル内)
店舗数	55店舗 (地下1階 19店舗、1階 31店舗、2階 5店舗)
営業日	年中無休
営業時間	地下1階 11時～23時 1階・2階 9時～21時 ※一部店舗により営業時間は異なります。
ホームページ	http://kyoto-tower-sando.jp/ ※平成29年4月上旬公開予定 ※ティザーサイトは3月18日(土)公開予定(URLは上記と同様になります。)
営業面積	約2,620㎡



▲ロゴマーク

【ご参考】京都タワービルの概要

所在地	京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721番地の1 (JR京都駅前)
営業開始	昭和39年
フロア構成	タワー塔：展望室、スカイラウンジ 10階屋上：ビアガーデン(4～9月) 5～9階：京都タワーホテル客室、宴会場、会議室 4階：オフィス等 3階：関西観光インフォメーションセンター京都、着物レンタル、レストラン等 2階：会議室、改装休業エリア 1階：改装休業エリア 地下1階：改装休業エリア 地下3階：大浴場、理髪店



以上