



令和6年12月24日
KYOTO GASTRONOMY PROJECT 実行委員会

京都府商工労働観光部
担当：観光室

TEL：075-414-4835

京都市産業観光局
担当：観光MICE推進室

TEL：075-746-2255

京料理の名店と地元シェフのコラボメニュー賞味会 ～「KYOTO GASTRONOMY SUMMIT」の開催について～

京都府及び京都市等で構成するKYOTO GASTRONOMY PROJECT^{キョウト ガストロノミー プロジェクト}実行委員会では、地域の食の魅力向上と周遊促進に向け、京料理の一流料理人と府内各地で活躍するシェフによるコラボメニュー賞味会「KYOTO GASTRONOMY SUMMIT」^{サミット}を開催します。(令和6年12月25日(水)午前9時30分から予約受付)

1 事業概要

(1) 開催日

令和7年2月8日(土)午前11時～午後4時

(2) 会場

総本山醍醐寺(京都市伏見区)

(3) 内容

世界遺産登録30周年を迎えた「総本山醍醐寺」で、京料理の一流料理人と府内各地で活躍するシェフによるコラボメニューを賞味いただき、審査員及び参加者の投票により表彰するとともに、総本山醍醐寺の特別拝観を実施いたします。

〔参加店舗〕

- ・海の京都エリア ^{きょうりょうり} 京料理 ^{とりよね} 鳥米×^{マリントピアリゾート} Marinetopia Resort (宮津市)
- ・森の京都エリア ^{そうじき} 草喰なかひがし×^{キュー} ビストロ q (福知山市)
- ・お茶の京都エリア ^{きょうかいせき} 京懐石 ^{みのきち} 美濃吉×^{リストラ} リストラテナカモト (木津川市)
- ・竹の里・乙訓エリア ^{うおさぶろう} 魚三樓×^{かつぼうしき} ステーキ割烹四季 (長岡京市)
- ・とっておきの京都エリア ^{ひょうてい} 瓢亭×^{クモイ} Qumoi (京都市右京区京北)

(4) 審査員について

一般参加者の皆様とともに審査に参加いただきます。

- ・^{かどかみ} 門上 ^{たけし} 武司 氏 (フードコラムニスト)
- ・^{いそばし} 磯橋 ^{てるひこ} 輝彦 氏 (京都府旅館ホテル生活衛生同業組合理事長)
- ・^{たなか} 田中 ^{せいじ} 誠二 氏 (公益社団法人京都府観光連盟会長、公益社団法人京都市観光協会会長)
- ・^{なおみ} トラウデン 直美 氏 (タレント、モデル)

2 参加申込

(1) 申込方法

Webサイトにて申込

申込サイト：<https://2024.kyoto-gastronomy.com/#summit>



(2) 申込期間

令和6年12月25日(水)午前9時30分～令和7年2月7日(金)

(3) 料 金

一人30,000円(税込)

※お食事代・飲み物代・バス代(京都駅発着)含む

(4) 定 員

150名 ※先着順のため定員に達し次第終了

3 主催・共催について

主 催：KYOTO GASTRONOMY PROJECT 実行委員会

<KYOTO GASTRONOMY PROJECT 実行委員会の概要>

- ・令和6年9月設置
- ・構成団体：京都府、京都市、公益社団法人京都府観光連盟、一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社、一般社団法人森の京都地域振興社、一般社団法人京都市山城地域振興社、公益社団法人京都市観光協会、特定非営利活動法人日本料理アカデミー

共 催：京都料理芽生会、京都新聞

4 今後のイベントについて (※詳細が決まり次第、報道発表予定)

「KYOTO GASTRONOMY ^{フェア} FAIR」

(1) 概要

京都府では「食」を目的とした観光誘客を促進するため、地域の拠点となる農林水産物直売所や道の駅を「食の京都^{テーブル}TABLE」として選定しています。

「もうひとつの京都」の4エリア(海の京都、森の京都、お茶の京都、竹の里・乙訓)と「とっておきの京都」エリアの道の駅や京都府庁旧本館内(^{サロン}Salon de ^{イチキュウゼロヨン}1904)等で、京料理×イタリアン&フレンチシェフなどによるスペシャルコラボレーション商品「KYOTO GASTRONOMY “^{スペシャル ディッシュ}Special Dish”」を販売します。

(2) 開催時期

令和7年1月18日(土)～2月16日(日) (予定)

5 問い合わせ先

KYOTO GASTRONOMY PROJECT 運営事務局(京都新聞COM内)

電話番号：075-241-6171(平日午前10時～午後5時)