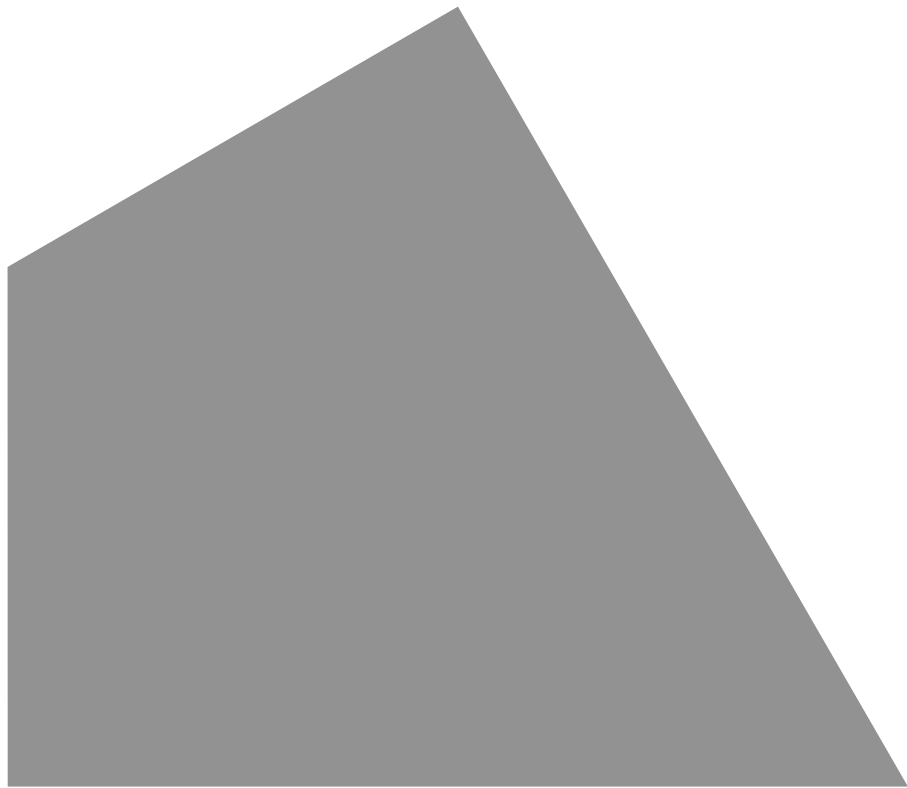


食
し
ょ
く



きょうと つく さけ 京都で作られるいろいろなお酒

きょうと むかし にほんしゅ あたら さけ にほんしゅ
京都は昔から日本酒づくりがさかんで、新しいお酒もあります。日本酒
つく こめ つく
を作るためのお米や、クラフトビールを作るためのホップ、クラフトジ
つか しょくぶつ かお
ンに使われている植物など、いろいろな香りをかいてみてください。

- 1 きょうとふしゅぞうくみあいれんごうかい
京都府酒造組合連合会
- 2 よさの しんこうきょうぎかい
与謝野ホップ振興協議会
- 3 きょうとじょうりゅうじょ
京都蒸溜所

1

京都府は全国2位の生産量をほこる日本酒の生産地

日本酒は、米を原料として、こうじきんとう
母という2種類のび生物を働かせてつくる
じょう造酒で、成分の8割が水でできていま
す。京都は酒造りに重要な良質の水が豊富に
あるめぐまれた地形です。



きょうとふしゅぞうくみあいれんごうかい
京都府酒造組合連合会

京都市伏見区西大手町322-2



2-1

しん かお よさの 新せんで、とても香りがよい与謝野ホップ

よさのちょう ねん
与謝野町では、2015年からホップのさいばい

はじ おも かお
を始めました。ホップとは、主にビールに香り

にがみ しょくぶつ よさの
や苦味をつける植物です。与謝野ホップはてい

て しゅう しんくうれい
ねいに手でつみ、収かくしてすぐに真空冷とう

かお たの
をするためフレッシュな香りが楽しめます。

よさの しんこうきょうぎかい
与謝野ホップ振興協議会
与謝郡与謝野町字加悦433番地



2-2

よさのちょう つく つか 与謝野町で作られたホップを使ったビールたち

○アソビ ペールエール

きょうとよさのさん つか
京都与謝野産のフレッシュホップを使ったビールです。
みかんやレモンのようなはな かお にか
がバランスよく つく
作られています。



○キョウトヨサノアイピーエー

きょうとよさのちょうさん つか
京都与謝野町産のフレッシュホップをたくさん使った
きょうと じょうひん にか
京都らしい上品な苦みのあるビールです。



よさの しんこうきょうぎかい
与謝野ホップ振興協議会

与謝郡与謝野町字加悦433番地



2-3

与謝野町で作られたホップを使ったビールたち

○テロワールKYOTOゴールデン

よさの かめおかさん おおむぎばくが つか
与謝野ホップと亀岡産の大麦麦芽を使ったビールです。

きょうと つか げんりょう
京都で作った原料にこだわっています。



○ひたちのネストビール グリーンホップスラガー

よさのちょうさん しゅるい つか
与謝野町産のホップ「カスケード」という種類を使って

こくさん げんりょう
います。国産の原料にこだわったビールです。みずみず

かお たの
しいホップの香りが楽しめます。



よさの しんこうきょうぎかい
与謝野ホップ振興協議会
与謝郡与謝野町字加悦433番地



3

きょうと くだもの つか さけ
京都の果物やハーブを使った「ジン」というお酒です

きょうと れきし げいじゅつ ぶんか ほうふ のうさんぶつ
京都の歴史や芸術、文化、豊富な農産物からヒ
え つく さけ
ントを得て造った「ジン」というお酒です。わた
てしごと こころ
したちはていねいな手仕事を心がけながら、
たいせつ き び なまえ つく
大切に「季の美」という名前のジンを造ってい
ます。

きょうとじょうりゅうじょ

京都蒸溜所

京都市南区吉祥院嶋野間詰町15



ぜんしん きょうと かん
全身で京都を感じてみよう！

ゆかとかべにつか
に使われている京瓦は、きょうかわら
キモノタイル
といます。きものえりもとに見えるようにデザ
インされました。えいぞう
映像は、きょうと
京都じゅうのふうけい
風景や人
のくらしをうつしています。おんがく
音楽は、きょうと
京都のいろ
いろなところのおと
あつ
音を集めてつくったものです。

空間デザイン協力	Space design cooperation
Sandwich	Sandwich
京瓦タイル「キモノタイル」製作協力	Kyoto tile "Kimono tile" production cooperation
株式会社京瓦 浅田製瓦工場	ASADA KAWARA FACTORY
テーマ映像制作	Theme video production
株式会社 青空	AQZORA,LTD
テーマ音楽制作	Theme music production
原 摩利彦	Marihiko Hara

大阪・関西万博きょうと推進委員会