

2023年1月23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

新しい醸造所の参加も！京都府下8カ所のビール醸造所が集結 「京都クラフトビール博覧会」開催のお知らせ

20種以上の樽生ビールとホテルシェフの料理を満喫

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 佐藤伸二）は、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「京都クラフトビール博覧会」を2023年2月19日（日）に開催いたします。

今回のイベントでは、京都府下8カ所のビール醸造所が集結し、普段では同時に巡ることのできないエリアの醸造所や新しい醸造所の参加も実現！ビール職人が腕によりをかけてつくりあげた20種以上のオリジナルティあふれるクラフトビールの中から、好きなものをお楽しみいただけます。京都の食材を使用した各醸造所のおすすめビールも必見です。それぞれのビールの特徴や違いを飲み比べで堪能できるほか、醸造所の方と直接話すことでクラフトビール誕生のストーリーや味わいへのこだわりなどクラフトビールの奥深さも知ることができます。

また、ビールに合わせたホテルシェフの料理を屋台形式で気軽にお楽しみいただけます。「スパイスベアリブ」や「ソーセージ盛り合わせ」などの王道メニューはもちろんのこと、大麦の麦芽を使用したコクのあるモルトヴィネガーにディップして楽しむ「フィッシュ&チップス」や「牛肉のビール煮込み」などビールイベントならではの料理も登場いたします。ビールの原料である野菜のホップを天婦羅にしたほろ苦い味わいの「与謝野ホップのベニエ」は、衣を揚げる際にもビールを使用するなどのこだわりも！

さらに来場者には、柚子や実山椒、木の芽など京風に香り付けをした、ホテルシェフ特製「京風パエリア」をご提供いたします。大きなパエリアパンで炊いたお米はスープをしっかりと含み、うまみが凝縮された本格的な味わいをお楽しみいただけます。



【イベント概要】

開催日時 : 2023/2/19 (日)

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 5,000 円 / 当日券 5,500 円 (税サ込)

利用券 8 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、各ビールや料理を 1GV~3GV 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。

◆参加醸造所 / おすすめビール 一覧

丹後王国ブルワリー (京丹後市)

歴史、文化、食が豊かな京丹後市の醸造所。20 年以上に渡る歴史で、国際コンテストで幾度も受賞歴を誇ります。

おすすめビール : 京都 丹後 与謝野産生ホップ 100%
「TK100-セッション IPA」



KOHACHI beerworks

KOHACHI beerworks (宮津市)

丹後半島の上世屋で造られるベルギースタイルのビール。しっかりとした酵母の旨味と、地域の豊かな恵がいきいきと奏でられます。

おすすめビール : 「HOMECOMING」ホームカミング

KAKEHASHI
BREWINGかけはしブルーイング (与謝野町)

地元・与謝野産ホップの活用と天橋立の環境課題への取り組みを目指し、ビールを開発。2023 年春、与謝野駅前で醸造所が始動。

おすすめビール : 「ASOBI」

CRAFTBANK (福知山市)

福知山の銀行跡地の醸造所。丹波地方の素材を活かした、豊かなフレーバー。「ビール片手に、なんかやろう」

おすすめビール : 「KUROMAME BLACK」



京都・一乗寺ブリュワリー（京都市）

一乗寺ブリュワリーは比叡山の麓にて、伝統的な味わいの中に新しい驚きを秘めた京都らしいビール造りを目指しています。

おすすめビール：「テロワール京都 ゴールデンエール」



スプリングバレーブルワリー京都（京都市）

錦市場近くの、築約 100 年の町屋を改修した醸造所。日本らしさや京都の素材、地元との連携にこだわった取組みも。

おすすめビール：「京都 YOSANO IPA」



京都ビアラボ（京都市）

七条木屋町の高瀬川沿いに立つブリューパブ。茶葉など京都産の原材料を使ったビールや世界の先進的なビールを提供しています。

おすすめビール：「ほうじ茶スタウト」



ことことビール（木津川市）

京都最南端、木津川市で 2022 年 5 月に開業。コツコツ、コトコト、丁寧に。手間ひま掛けてビールを造っています。

おすすめビール：「GO!GO! ヴァイツェン」

販売協力



SIGHTS KYOTO（京都市）

花街・宮川町にある元お茶屋のバー&コワーキングスペース。京都らしい空間で常時 2 種類の京都のクラフトビールがタップで楽しめます。

西陣麦酒（京都市）、京都醸造（京都市）、家守酒造（京都市）の樽生ビールを提供予定です。



「CO2 ゼロ MICE®」 Powered by JTB コミュニケーションデザイン

本イベントは「グリーン電力証書」を利用し、CO2 が排出されない再生可能エネルギーを使用して開催いたします。

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

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西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■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

営業企画部 マーケティンググループ

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

中窪 E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp 田中 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp