

夏の名残り

きょうめん

京麺流し〜竹で彩る京の食文化〜

社団法人京都府食品産業協会は、世界に誇る“京都・日本の食文化”を、多くの皆様を楽しみながら体験していただく事を願いつつ、本事業に取り組みました。

世界遺産の下鴨神社において、京の食文化に触れながら、去りゆく夏のひと時を涼やかにお楽しみください。

宇治茶「水出し玉露」無料接待コーナー

世界遺産登録を目指す「宇治茶」の美味しさをお楽しみください。

新種の白大豆「京白丹波」試食コーナー

丹波黒大豆のうまみと独特の甘みを持っていると評される、白い大豆の新品種「京白丹波(きょうしろたんば)」でつくられた湯葉、納豆等を試食していただけます。

京の銘酒利き酒体験コーナー

良質な地下水と1200年の歴史が育んだ京都の美酒を飲み比べてはいかがでしょうか。

食育コーナー

日本の食文化であるお箸の作法を楽しみながら学びましょう。

試食・物販・イトインコーナー

3万6千坪の糺の森の中で、悠久の時の流れを感じながら、京の味を楽しむひと時をどうぞ。

京麺流し

(大人500円・小学生以下300円)

京都産の野菜と宇治の抹茶が練りこまれた京麺にはそれぞれの願いが込められた4色があります。

健康・長寿を願った緑(宇治抹茶)

恋愛成就、夫婦円満を願ったピンク(人参)

金運、仕事運の向上を願った黄(南瓜)

万願成就、家内安全を願った白

再生と復興の象徴である「竹」とともに、緑あふれる糺の森の中で清らかに流される色とりどりの京麺をご堪能ください。

※「京麺流し」の前売りチケットをお持ちの方は、竹製のつゆ入れ、お箸をお持ち帰り頂けます。

まゆまろに会えるかも・・・