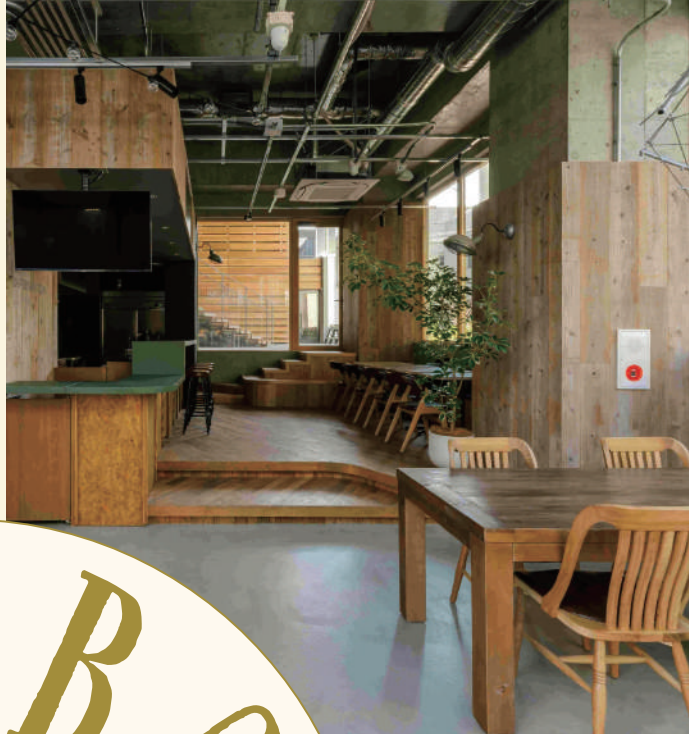


一日限りの 特別体験



物販やラジオ、
講演会も
実施予定！

KYOTAMBA BAR

京丹波の
美酒と
旬の恵みを
味わう
期間限定
特別イベント

京丹波の
春の美酒と
旬の食を
楽しむ。

京丹波バル

Enjoy a special evening savoring Kyotamba's local sake, wine, fresh vegetables, and carefully selected meats. Indulge in artisan-crafted flavors and experience the best of Kyotamba right in Tokyo.

KOENJI, Tokyo

Vol.1

2025.3/15(Sat)



2025 3/15 SAT 11:00-18:00

& tenna

東京都中野区大和町 1-67-8 高円寺北口より徒歩 8 分

ABOUT

「京の都の食糧庫」で知られる京都府京丹波町は、
豊かな自然が育む美味しい野菜が有名な町。
京丹波町からシェフを招いて、
旬の食材を使ったスペシャルメニューの提供と
美味しい地酒を楽しむ一日限りの特別なイベントです。
飲食の他にも物販や京丹波にまつわるラジオ、
講演会関係者交流会も実施予定です。
ぜひ遊びに来てください。

SPECIAL FOOD

京丹波の厳選された春の食材を
地酒と一緒に楽しむ贅沢なひととき



丹波ワイン
京丹波サワー(丹波ワインのソーダ割り)
長老酒造町制20周年記念酒
京の丹波野村家のラディッシュ
誠志郎農園のミニトマト



岸本畜産の京丹波ぼーく
京の丹和の菊芋・自然薯
グリーンランドファームの軟白ネギ
香味ガーデンの九条ねぎ
京丹波厳選農家のほうれん草、水菜、春菊など

※提供食材は現状の予定となります。変更の可能性があることご留意ください。

CHEF PROFILE

当日は地元京丹波町から
シェフが上京し、イベントを彩る
料理とお酒を提供



丹波ワインレストランシェフ
木戸瞬介氏

京丹波の食材を五感で感じていただ
けるように、食材の旨味・香り・食感を最大
限に引き出せるお料理を提供し、生産
者様・農家様と共に創り上げる京丹波
の新しい地料理を創造します。

RADIO PROGRAM



GREEN GREEN RADIO
京丹波にまつわるラジオプログラム

Kyotamba Innovation Lab、
京丹波のファンクラブ「CLUB京丹波会員」などが出演

TALK SESSION

京丹波町タウンプロモーション
これまでとこれから(仮) 講演会&意見交換・交流会

14:00-14:40 プレゼンテーション
14:40-15:00 意見交換会
15:00-15:30 交流会

2025

3/15 SAT 11:00-18:00

&tenna(アンテナ)

ひととまちをつなぐコミュニティカフェのある複合施設

〒165-0034 東京都中野区大和町1-67-8 高円寺北口より徒歩8分

主催・企画:Kyotamba Innovation Lab

SNS(Instagramアカウント):@kyotamba.innovation.lab

詳細はQRから

