

PRESS RELEASE



令和4年12月15日
京都市産業観光局
(観光MICE推進室 ☎075-746-2255)
京都レストランスペシャル実行委員会
(京都市観光協会 ☎075-213-0030)

「京都レストランウインタースペシャル2023」の開催について

京都市及び京都レストランスペシャル実行委員会では、京都を代表する料亭やレストラン、ホテルなどが、冬ならではの期間限定メニューを特別価格で提供する「京都レストランウインタースペシャル2023」（以下「ウインタースペシャル」という。）を開催します。

14回目となる今回は、冬の観光誘客キャンペーン「京の冬の旅」との連携や特別企画「京都産食材を活かした特別メニューの提供」を実施し、京都の食を「楽しく、おいしく、安心して」味わっていただける機会を提供し、冬の京都の魅力を発信します。

※感染症等の状況によっては、中止又は内容を変更する場合があります。

今回のウインタースペシャルは文化庁移転を記念して実施します。

【参考】文化庁移転記念事業について

令和4年度中の文化庁の京都移転を多くの方に知っていただきたい、文化庁の京都移転の機運を盛り上げていきたい、そんな思いから、京都市、京都府、京都商工会議所で構成される文化庁京都移転準備実行委員会が、文化庁京都移転ロゴマークを作成しました。

本ロゴマークを様々な活動の広報媒体等に活用して、オール京都で「文化庁京都移転」を応援しています。



1 概要

京料理からスイーツまで幅広いジャンルの飲食店が、今年ならではの期間限定メニューを特別価格で提供します。

(1) 名称

京都レストランウインタースペシャル2023

(2) 開催期間

令和5年2月1日（水）～3月27日（月）55日間

(3) 特別価格

国内外から京都ならではの名店に安心してお越しいただけるよう、期間限定メニューを1,000円単位の分かりやすい価格でご提供します。

※価格帯は、3,000円～20,000円です（スイーツのみ2,000円）。

※税・サービス料込の価格です。

(4) 対象飲食店

151店舗 ※公式サイト (<https://krws.kyoto.travel>)

2 今回のウインタースペシャルの特徴

(1) アンバサダーによる情報発信 **新規**

ウインタースペシャルを応援していただけるアンバサダーとして、京都ゆかりの文化人等4名様の御協力をいただき、京都の食の魅力や食に対する思い等を、WEBやSNSで情報発信します。

【アンバサダー】(五十音順) ※アンバサダーからのメッセージは別紙参照

以倉 敬之様 (まいまい京都 代表)

鈴鹿 可奈子様 (株式会社聖護院八ツ橋総本店 専務取締役)

柁木 良子様 (女優・着物研究家)

松山 大耕様 (臨濟宗 大本山 妙心寺退蔵院 副住職)

(2) インバウンドのお客様の受入にも取組みます **新規**

インバウンドの受入再開に対応し、外国語対応が可能な店舗を公式ガイドブックやWEBで紹介する他、店舗での外国語対応をサポートする、多言語電話通訳サービス及びメールでの翻訳サービスによる受入体制を整えます。

(3) アンケートに回答して、LINEポイントをゲット! **新規**

LINEアプリでアンケートに回答いただいたお客様から抽選で900名様に、LINEポイント1,000円分をプレゼントします。

※詳細は、後日公式サイトに掲載します。

(4) 「京の冬の旅」との連携で全国にPRします **充実**

観光誘客キャンペーン「京の冬の旅」における食イベントとしてこのウインタースペシャルを位置づけ、「京の冬の旅」のプロモーションを通じて全国にPRします。

また、特別企画として「京の冬の旅」デジタルスタンプラリーのスタンプスポットに、ウインタースペシャルの店舗(一部)が参画し、京都の観光と食を満喫する旅を提案します。

※詳細は、12月下旬に発表予定です。

◆「京の冬の旅」ホームページ

<https://ja.kyoto.travel/specialopening/winter/>



(5) 京都産食材を使った特別メニューの提供

- 府市協調での「食の京都」を推進する取組として、京都の食文化を支える京都産食材の認知、消費を促進するため、対象飲食店(37店舗)において、京都産食材等を使った特別メニューを提供します。
- 今回のイチオシ食材である「花菜」「丹波大納言小豆」「京鱈」「京都肉」「京都ぽーく」「米(京式部)」を使用した特別メニューを、公式ガイドブックやホームページで特別企画として紹介します。

(次ページに続く)



花菜



丹波大納言小豆



京鱈



京都肉



京都ぼーく



米（京式部）

（参考）「食の京都」推進事業

「食」を通じた地域経済の活性化と好循環（広域観光の推進、京都産食材の生産・流通・販売の拡大や飲食店等における消費拡大など）を図るため、農林水産物の産地、中央卸売市場や製造・流通業、飲食業等の「食」の“川上から川下”までの関係団体とともに、広域的な人と物の交流を促す府市協調の取組です。府市の様々な食に関する取組を「食の京都」と位置付け、相互でPRを行うなど、事業の相乗効果を図っています。

3 その他

（1）問合せ先

京都レストランスペシャル実行委員会事務局

・電話 075-708-3057

（平日：午前9時～午後5時（12/29～1/3を除く））

・メール krs@helloworld.or.jp

・公式サイト <https://krws.kyoto.travel>



（2）主催

京都市

京都レストランスペシャル実行委員会

〔 京都国際観光レストラン協会、京都商工会議所、

（公財）京都文化交流コンベンションビューロー、（公社）京都市観光協会 〕

（3）前回開催実績

京都レストランウインターズスペシャル2022

・開催期間：令和4年1月8日（土）～3月18日（金）70日間

・総利用者数：16,537人

・平均単価：6,177円（スイーツジャンルの利用者を除く）

【アンバサダーからのメッセージ】（五十音順）



以倉 敬之様（まいまい京都 代表）

「まいまい京都」代表。御用庭師や考古学者など、600人を超える各分野のスペシャリストとともに、年間約900のまち歩きツアーを開催。2018年には「まいまい東京」、2021年には「まいまい東海」もスタート。「京都モダン建築祭」の事務局も務める。NHK「ブラタモリ」清水編・御所編・鴨川編に出演。

京都の“食”や“冬の魅力”を、ともに発信していきたいです。

鈴鹿 可奈子様（株式会社聖護院八ッ橋総本店 専務取締役）

京都市生まれ。京都大学経済学部経済学科卒業、在学中カリフォルニア大学サンディエゴ校エクステンションにてPre-MBA取得。卒業後、信用調査会社勤務を経て、2006年聖護院八ッ橋総本店入社。長い歴史と伝統の味を守り受けつぎながらも、新しい商品づくりに日々努めている。2011年には新しい形で八ッ橋を提供する新ブランド「nikiniki（ニキニキ）」を立ち上げた。現在、専務取締役。



底冷えの印象が強い冬の京都ですが、凜とした空気の中歩く街は澄んでいて美しく、好きな季節の一つです。また美味しい食材も豊富になる冬。年の瀬から新年、そして春を迎えるまで、様々な催事に因んだ設えも目を楽しませてくれます。窓の外に美しい冬の京都を眺めながら、暖かい室内で気心のしれた仲間と卓を囲む時間が待ち遠しく感じる季節。心も舌も、五感全てで京の冬を味わっていただけると嬉しいです。

柁木 良子様（着物研究家）

学生の頃より染織を学ぶ。女優としてNHK大河ドラマ、TV、CMに多数出演。きもの雑誌のモデル経験を活かし各地で講座やイベントに出演する。幅広い世代にきもの文化や京都の魅力を伝えるなか大学で教鞭をとるなど着物をとおして次世代の育成に力をそそぐ。

京都の冬は寒いですがお店の方たちは温かいおもてなしをして下さいます。ぜひ京都の美味しいもので心も胃袋も満たして幸せなひと時を味わってください。



松山 大耕様（臨濟宗 大本山 妙心寺 副住職）

京都観光おもてなし大使、『日経ビジネス』誌の「次代を創る100人」他、世界各国で宗教の垣根を超えて活動中

京都の通は冬に来る、とよく言われます。華はないけれども、最もシンプルで庭本来の味わいを楽しむことができるのが冬。繁忙期は観光客で溢れますが、この時期は比較的ゆったりと過ごすことができます。もちろん、人気のレストランにもアクセスしやすいです。何より、お迎えする私たちも時間的、精神的ゆとりがあるので、心のこもったおもてなしができます。是非、冬の京都をゆったりとお楽しみください。

