



京の食文化と伝統工芸を学び活かす、カフェ&グリルレストラン 「GRILL TERRACE ABURU」がみやこめっせ1Fに新規オープン

2021年7月3日(土)、京都市勧業館みやこめっせ(運営:株式会社京都産業振興センター)1Fにカフェ&グリルレストラン「GRILL TERRACE ABURU(グリルテラスアブル)」(運営:株式会社BAKERU 東京都渋谷区)が新規オープンいたします。京野菜などの地産食材や、京都の地酒を使ったメニューなどを提供するほか、みやこめっせ内にある京都伝統産業ミュージアムと連携した伝統工芸品の展示やイベント等も行います。また、2022年春にはテラス席でのBBQメニューの提供も予定しています。



・学生とともに京の食文化と伝統工芸を学び活かすプロジェクトの拠点

今回オープンするレストランを拠点として、京都市と同志社女子大学が昨年8月に締結した「食」を通じた地域活性化と人材育成に関する包括連携協定に基づき、「京の食文化や伝統工芸品を学び活かす、地域活性化に向けた飲食事業の立ち上げ&運営プロジェクト」をスタートさせます。

このプロジェクトは、人口の約1割に相当する数の学生がいる京都市において、その学生たちにはまずは気軽に食文化や伝統工芸に親んでもらえる場や機会を増やすことで、文化・伝統の普及はもとより、その活動・発信を通して地域の活性化を目指すというものです。

本プロジェクトの運営にあたっては、同志社女子大学生生活科学部の学生が店舗企画への参画やメニューの共同開発などを行い、実地の中で学び活かすことができる場を提供します。

■レストランの概要

店舗名 | GRILL TERRACE ABURU(グリルテラスアブル)

オープン日 | 2021年7月3日[土]

営業時間 | ランチタイム 午前10時-午後4時

ディナータイム 午後5時-午後9時

(2021年7月11日[日]まで、まん延防止等重点措置の適用に伴い午後8時までの営業)

定休日 | みやこめっせの休館日に準ずる

所在地 | 〒606-8343 京都市左京区岡崎成勝寺町9-1

みやこめっせ 1F

■運営会社の概要

会社名:株式会社BAKERU

代表:代表取締役 CEO 小林 肇

役員:取締役 CCO 草薨 洋平/取締役 佐藤 誠吾

本社所在地:東京都渋谷区渋谷1-20-9 co-factory 渋谷 402

TEL:03-6427-7145

問い合わせ先:info@bakeru.co.jp

URL:https://bakeru.co.jp/

| 本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先 |

京都市勧業館みやこめっせ(広報:立石・仲川)

Tel:075-762-2928 | Mail:press@miyakomesse.jp | URL:https://www.miyakomesse.jp/



・京都の伝統工芸品やおみやげなどを扱う ショップコーナーも併設

店舗内にはショップコーナーを設け、みやこめッセ B1Fにある京都伝統産業ミュージアムショップがセレクトした京都の伝統工芸品や「KYOTO CITY」や「Ki-Yan Stuzio」などのグッズを販売いたします。

また、京都伝統産業ミュージアムと連携した伝統工芸品の展示やイベント等を行い、伝統工芸を身近に感じていただける機会を提供していきます。



・場を仕掛けるクリエイティブカンパニー 「株式会社 BAKERU」による運営

レストラン運営事業者として株式会社 BAKERU（本社：東京都渋谷区 代表取締役 小林肇）を選定し、京野菜などの地産食材を使った料理や、京都の地酒を提供するカフェ&レストランとしてオープンいたします。2022年春からはテラス席でのBBQメニューの提供も予定しています。



・販売アイテム（一部抜粋）



大西京扇堂（京扇子）



MUTSUMI oitate うるしのしごと（漆芸）



ヤマモトソウヘイ（京焼・清水焼）



Shogado's ginger（紙文具）

｜ 本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先 ｜

京都市勧業館みやこめッセ（広報：立石・仲川）

Tel：075-762-2928 ｜ Mail：press@miyakomesse.jp ｜ URL：https://www.miyakomesse.jp/