

銀座で出会う、はじめての京都。

GINZA
*
キョウト展

9月3日[水]~9日[火] 最終日午後5時終了
銀座三越8階 催物会場

Kyoto



9F Terrace Court

GINZA 錦小路 マーケット

9月3日[水]~9日[火]
最終日午後5時終了
9階 銀座テラス/テラスコート

400年の歴史を持つ「京の台所」が会場に。
100軒以上の店舗が並び、地元の人々や観光客でいつも賑わう錦小路通の「錦市場商店街」から、愛され続ける京の味わいをご紹介します。

fufusa roho
麩房老舗
京生麩の田楽
648円(5本入)

kofukudo
幸福堂
ごじょうざし最中
(弁慶) 249円
(1個)

marutsune kamabokoten
丸常蒲錦店
百合根湯葉巻
259円(1本)

east
north south

teramachi-dori

gokomachi-dori

fuyacho-dori

tomi-no-koji-dori

yanagi-no-banba-dori

sakaimachi-dori

takakura-dori

masugo
樹倍
かぼちゃ漬
540円(1個)

inoue tsukudaniten
井上佃煮店
万願寺とうがらし昆布
535円(100g)

hatanaka shoten
畠中商店
鯖すし
1,080円(ハーフ1本)
各日20点限り

fumiya
富美家
しっぽくうどん
454円(1人前)

同時開催
京のふるさと産品協会による
京野菜マルシェ

9階 銀座テラス
とれたての旬の京野菜をはじめ、京のお酒、お茶、お米もご紹介します。
※写真はイメージです。

※京都産の素材を使用していない商品もございます。※食材が変更になる場合もございます。予めご了承ください。
※写真はイメージです。 ※数量に限りがございますので、品切れの節はご容赦ください。
※混雑の状況により、限定数表記のある商品はお一人さま1点限りとさせていただきます。
※お取り置きは承れません。予めご了承ください。
※交通事情などにより入荷が遅れる場合や品揃えができない場合がございます。予めご了承ください。



MITSUKOSHI
銀座
www.mitsukoshi.co.jp

※価格はすべて税込です。
営業時間/午前10時30分~午後8時。
9・11・12階レストランは午前11時~午後11時。

© 2014 ISETAN MITSUKOSHI

〒104-8212 東京都中央区銀座4-6-16 / 電話03-3562-1111 大代表 / 140915190300006

案内状が不要な場合は、専用ダイヤル0120-6707-03までご連絡ください。(受付時間/午前10時~午後6時)
[返送料] ISETAN MITSUKOSHI HOLDINGS 〒104-8212 東京都中央区銀座4-6-16 銀座三越内



B2F
Foods

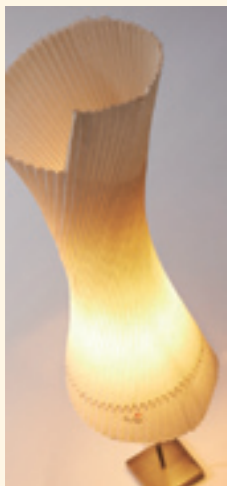
おいしい京都フェア

□9月3日[水]~9日[火]
□地下2階 ギンザテリカパーク

1. <雅柳園茶店> 抹茶入濁り茶 緑翠 鳥獣戯画BOX
- 2,970円(50g×5) 100点限り
2. <とり松> ぼらずし 918円(1折)

[その他の出店] <錦街道花折> 鯖寿司 <モリタ屋> 牛肉弁当

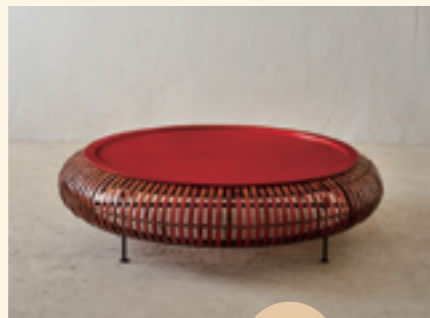




f
kanshin lamp

幹心ランプ

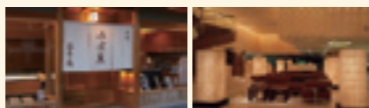
ランプ 45,001円
(和紙/幅25×高さ88cm)



j
junzo yamashita
design

山下順三デザイン

テーブル
462,240円
(フレーム:スチール・真竹
(染色)、天板:MDF(ウレ
タン塗装)/直径120×高
さ30cm) ※お渡しは約2
か月後となります。



e
eat in
nakamura tokichi
honten cafe

中村藤吉本店 カフェ

1. うじきん氷 [抹茶黒蜜] セット 1,350円
(セット内容:うじきん氷 [抹茶黒蜜]・オリジナルブレンド中村茶)
2. 生茶ゼリイ [抹茶] セット 1,242円
(セット内容:生茶ゼリイ [抹茶]・オリジナルブレンド中村茶)



e
eat in
イトイン 営業時間

午前10時30分～午後8時
(最終日午後5時終了/ラストオーダー各日終了30分前)



磯崎陽子氏

〈ISOZAKI〉
バッグ 33,480円
(綿・キュプラ/W23×H35×
D4cm/最終加工地:東京)
ポーチ 7,344円 (綿・
キュプラ/W22×H13cm)
〈江南〉真田紐ベルト
5,940円

h
isozaki's select

磯崎陽子氏のお見立て



1. 〈岡重〉風呂敷
ふくら雀 26,460円
(絹100%/約76×73cm)
2. 〈衾多良〉香合
86,400円 (楓/直径6cm)
3. 『京のろおじ』
1,728円 (阪急コミュニ
ケーションズ刊)

k
kyo no rooji's
select

『京のろおじ』セレクト

y
yubasyo ×
hyatt regency kyoto

ゆば庄×ハイアットリージェンシー 京都

1. 【銀座三越限定】ゆばムース 431円(1個)
【銀座三越限定】ゆばスティック 341円(1本)
2. 〈ハイアットリージェンシー 京都〉
ピエロ各種 各331円(各1個)
3. 〈ゆば庄〉くみあげゆば 756円(200g)



f
eat in
factory kafe kosen

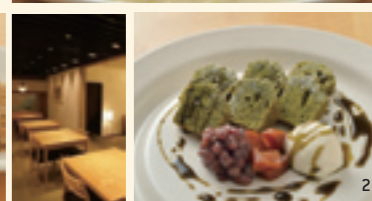
FACTORY KAFE 工船

1. コーヒー豆各種 1,080～4,860円
(お持ち帰り用/100g/本展限定パッケージ)
2. コーヒー 864円から(1杯)
コーヒーのための一皿 864円(1人前)
※生豆の入荷状況により、価格が変更になる場合がございます。

h
eat in
yayoi no cafe

やよいのカフェ

1. おじゃこクリームパスタ
(パルミジャーノソース)
1,620円(1人前/バゲット・
サラダ付)
2. おうす山椒のケーキ
648円(1プレート)
3. ちりめん山椒 おじゃこ
1,080円(お持ち帰り用/100g)



h 琴線に触れる、
京の品々を揃えて。
ファッションなどのコンサルティ
ングや京織物とのコラボレー
ションを手掛ける、磯崎陽子氏
の審美眼でセレクトした京都の
品々を。写真のバッグとポーチ
は、表装用裂地を使ったオリジ
ナルアイテムです。

g 「るおじ(路地)」で
見つけた京の魅力。
俳優の井浦新氏を案内役にし
た、京都を暮らすように旅する
ガイド本『京のるおじ』で紹介
されている品々をご用意。9月
3日「水」には井浦新氏による
「京都トーク」も行います(詳し
くはEVENT参照)。

f 手漉き和紙が生む、
やさしい癒しの光。
濱中幹心氏が手掛ける、趣あふ
れる手漉き和紙を使ったラン
プ。和紙を通して広がるどこか
やさしい光は、癒しの雰囲気
たっぷり。モダンなデザインでイ
ンテリアとしての個性と存在
感も十分です。

e 和モダンな感性を、
空間のアクセントに。
「出会いは新しい想像を生む」を
テーマに、独創的なモノと空間を
創りだすインテリアデザイナー山
下順三氏。モダンな感覚と和の美
意識が融合した、竹のプロダクト
デザイン「The Bamboo」
は、アートのような美しさ。

d 銀座三越限定の、
美味なる京コラボ。
創業129年の老舗(ゆば庄)
のゆばを使い、ハイアット
リージェンシー 京都へのベスト
リー安田シェフが試行錯誤の
末に生み出した、風味豊かで食
感も楽しい新感覚コラボス
ウィーツを銀座三越限定で。

c オオヤコーヒ焙煎所の
ファクトリーワークス。
パナメイシヤ種やオールドマ
ンデリン、古くからコーヒーフ
ァンに愛されたイエメンモカマ
タリなど、世界屈指の豆をセレクト。
宝石のようなコーヒート、選
び抜かれた一皿のマリアージュ
をお楽しみください。

b カフェで味わう、
おじゃこのへやよい。
ちりめん山椒で名高いへやよ
い。が祇園本店の離れで運営す
るカフェが登場。専用おじゃこ
がクリームソースと絶妙にマツ
チする「おじゃこクリームパス
タ」や和スイーツなど、オリジ
ナルメニューをどうぞ。

a 歴史ある茶商の美味を、
会場内でゆつくりと。
160年の歴史を持つ茶商(中
村藤吉本店)によるカフェが期
間限定で登場。人気のメニュー
とティーバッグによる手軽かつ
本格的なお茶を会場内でお楽し
みください。テイクアウトでは秋
の新作も先行販売いたします。



東京初出店も！
京の魅力が盛りだくさん！

濃厚、ひと口チーズケーキ。



rhône
ローヌ

a. チーズ職人 1,251円 (10個入)

上には木の実をたっぷり。



eprouver ishikawa
エプルヴェ イシカワ

e. マンハッタンブラウニー 1,483円 (5個入)

色とりどりの雅な京あめ。



kyoame crochet
京あめ クロッシェ

i. 1.白網手鞠(40g) 2.花浅葱(35g) 3.アントワネット(35g) 各540円

丹波の黒豆を、ふんだんに。



boulange okuda
ブーランジェ オクダ

d. 丹波黒豆スコーン 493円 (3個入)

濃厚なバルサミコチキンを豪快に。



dai's deli & sandwiches
ダイズデリ&サンドウィッチ

h. バルサミコチキンサンドウィッチ 1,296円(1パック)

ゆず&チーズの絶妙な相性。



flavors
フレーバーズ

b. 水尾ゆずのチーズケーキ 1,512円(直径約12cm)

手作業が生む、やさしい甘み。



nouvellevague kyoto
ヌーベルバグKYOTO

f. タルトタタン ペティ 1,944円(直径約15cm)

味も見た目も、栗そのもの。



kyokasho ritsuami
京菓匠 栗阿彌

j. 焼き栗きんとん 162円(1個)

2層仕立ての抹茶スイーツ。



kyoto futae
京都ふたえ

c. ショコラタルトの帽子 抹茶 エスプレッソ 1,080円(5個入)

京都土産としてもおなじみ。



malebranche
マールブランシュ

g. お濃茶ラングドシャ 茶の菓 681円(5枚入)

できたての味わいを堪能。



kotoka
古都香

k. みたらしだんご 864円(4本入)

しそが香る、自慢の麩菓子。



kyonamafu ono
京生麩 大野

l. しそ麩 1,080円(5個入)

しっとりとした、お煎餅の生菓子。



kyosendo
京煎堂

p. 栗宝楽 1,080円(7種×各1個)



showen kumihimo
昇苑くみひも

m. coro coro 組紐ネックレス 各23,760円(長さ約76cm)

1本1本、結んで、つないで。



sanseido
山清堂

q. 手組組紐プレスレット 左:14,040円 右:35,640円(編シルバー)

手組の組紐にシルバーを。



hosoo
細尾

n. クッションカバー 20,088円(約45×45cm/中芯別売)

きらびやかなクッションカバー。



goryouan
御陵庵

r. がま口ポシェット 5,400円(約W23×H15cm)

帆布を使った、がま口バッグ。



ueba esou
上羽 絵惣

v. 胡粉石鯨 2,801円(90g)

〈京都しやぼんや〉とのコラボ。

きなこ 限定 限定
9月3日(水)・6日(土)・7日(日) 各日午後4時から

◎各日午後3時より、8階 催物会場食品ブースにて整理券を配布いたします。
その日の朝作った京の銘菓を空輸にてご用意いたします。

oboroyazuiundo
龍八瑞雲堂
u. 三色おぼろ 1,102円(3種×各2個) お一人さま2点限り/各日100点限り

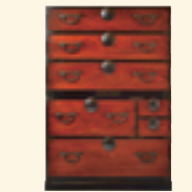
demachi futaba
出町ふたば
t. 名代豆餅 526円(3個入) お一人さま2点限り/各日150点限り



kyokarakami maruni
京からかみ 丸二

o. 屏風 瓢箪 162,000円(折りたたみ時:幅55×高さ151.5cm)

高級感も存在感も、たっぷり。



blue Parrot
ブルーパロット

s. 櫛前二段和筆筒 128,000円(ユースト/幅85×奥行40×高さ121.5cm) 現品限り

美しい櫛の木目。用途は多彩。



anban
アンバン

w. 保湿クリーム 5,400円(80g)

26種以上の和漢植物エキス配合。

w 26種類以上の和漢植物エキスが角質層に浸透。洗顔後のケアはこのクリームひと塗りOK。

v 創業260年の胡粉ブランドへ上羽絵惣と手作り石鯨の(京都しやぼんや)によるコラボアイテム。

u 「きなこ」お抹茶きなこの詰合せ。なめらかなしこ餅を包んだ、ぶるぶるのわらび餅。和三益糖と黒糖。

t 柔らかな餅、風味豊かな大ぶりの赤えんどう、なめらかなしこ餅。京都を代表する銘菓です。

s 年代物の和筆筒。二段に分かれるので、テレビ台やローチェストなど、さまざまな用途に。

r 本体生地には丈夫な帆布を使用。色柄・サイズともに多彩ながま口バッグをご用意しています。

q 手作業で1本1本結んだ組紐にシルバーのチャームをあわせて、モダン感覚のアクセサリー。

p しっとり生地に餡を入れた、彩り豊かな7種の詰合せ。独特な食感。煎餅の生菓子といったところ。

o 古くから受け継がれ、いまなお室内装飾に用いられる伝統工芸品「京からかみ」の屏風です。

n 元禄年間に京都西陣にて織屋として創業。伝統の技術が現代のアイテムに活かされています。

m ひまかけたネックレスです。

l 甘さ控えめの餡をしっとりとした生麩でくるみ、梅酢漬けのしそで巻いた、知る人ぞ知る一品。

k 素材が持つ本来の甘みを生かした栗きんとんを栗の形にし、こんがり焼き色をつけました。

j 近江米の米粉で作るモチモチのだんごと味わい深い自家製タレ。会場で丁寧に焼き上げます。

i 創業135年を数える老舗鮎屋が、伝統の京鮎を見た目美しく、楽しく現代風にアレンジしました。

h 烏丸御池で人気のデリから、自慢のバルサミコチキンと厚切りトマトをサンドした一番人気のメニューを。

g 京 宇治白川の厳選茶葉を使用した、こだわりのお濃茶がたっぷりの人気のお菓子です。

f 砂糖とバターで煮詰めたりんごと、タルト生地が調和。りんごの皮むきから手作業で。

e 亀岡の人気パティスリー。木の実をたっぷりとのせたブラウニーは、地元でも評判の味わい。

d 地元で愛されるブーランジェによる、丹波の黒豆をふんだんに使った風味豊かなスコーン。

c ホワイトチョコ&宇治抹茶の濃厚なガトーシヨコロと、香ばしいタマンド生地。2層仕立て。

b ゆず栽培で有名な水尾のゆずを使用。香り高く甘酸っぱい風味と、しっとりチーズケーキが好相性。

a 1968年創業、古く京都発の人気店から、濃厚な味わいが広がる、ひと口サイズの手軽なチーズケーキを。

M2F
Kimono

京の和小物展

9月3日[水]~9日[火]
M2階 銀座スタイル
サロンD きもの

きものスタイルに
雅やかな個性を。

京の名店の和装小物を期間限定で。和装小物店(きねや)からは、帯まわりを演出する小物を多彩に。京履物店(伊と忠)からは、創作性に優れた草履とバッグをご紹介します。



1. (きねや) 帯揚 15,120円 帯締 各16,200円
2. (伊と忠) 草履 39,960円 バッグ 72,360円

《伊と忠》草履花緒すげ実演

□ 9月6日[土]・7日[日] 各日午前11時~午後5時
お好みの台と花緒をお選びいただき、その場でおすげします。サイズ調整などのご相談も承ります。

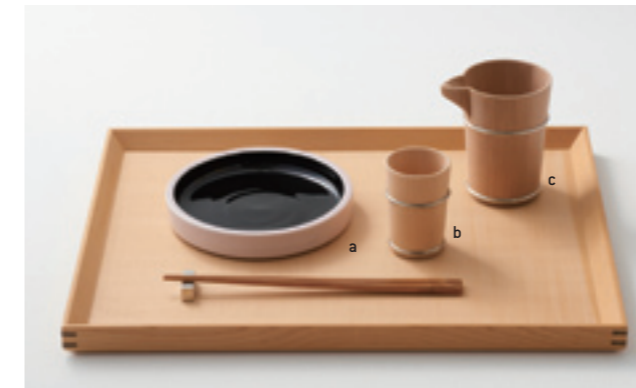
8F
Living

開の龔
暮らしの
KYOTO

9月3日[水]~9日[火]
8階 リビング

日本酒を堪能する、
贅沢なひとときを。

いま海外でも注目を集めている「日本酒」を、ご家庭でより深く、じっくりと愉しむために。次代を切り拓く若手の伝統工芸職人による、用の美とモダンな感覚を兼ね備えた器の数々を取り揃えました。



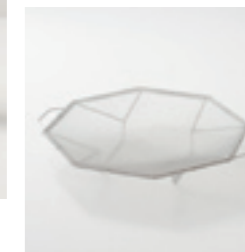
日本酒BARスタイル

□ リミックススタイル/シーズンズ

京都で400年続く伝統の窯(朝日焼)による、今様のスタイルにも溶け込むカラーとデザイン。写真のトレイはデンマークのデザインスタジオ「OeO」とのコラボレーションシリーズ。従来の桶の常識を打ち破るシャープなデザインの(中川木工芸)の酒器は、工法上きわめて難しいもの。伝統の技とクールな感覚を融合させた、洋のテーブルでも映えるモダンさです。

1. a. (朝日焼) TRAY 桜&黒 9,720円(磁器/直径15×高さ2.5cm) (中川木工芸 比良工房) b. 椀コップ小 17,280円(口径5×高さ7.8cm/容量80ml) c. 杉片口 32,400円(直径9.6×高さ10.5cm/容量180ml)
2. (朝日焼) 窯変徳利千段巻 各8,640円(直径9.8×高さ7.5cm/容量180ml) 窯変盃千段巻 各3,240円(口径6.2×高さ4.5cm)

手作業で製作した、そのまま食卓に出せるスタイリッシュなデザインの盛り網。お手持ちの皿と組み合わせ、そばや天ぷら、鍋の具材など多彩にお使いいただけます。
3. (金網つじ) HACHIKAKU 10,800円(ステンレス/縦26×横30.5×高さ4.5cm)



「三度目の京都」書房

- 銀座スタイル シンプリィーハート
『ひとり飲む、京都』 1,620円
(太田和彦/マガジンハウス)
『定本 樂歴代』 3,024円
(樂吉左衛門、樂篤人/淡交社)

福允孝氏
BACH(バハ)代表。本屋と異業種を結び付けたり、病院や企業ライブラリーの制作など、人と本がもう少しうまく出会えるよう、さまざまな場所で本の提案をしている。

京都の奥行きを体験するための本たち。
旅慣れた人だからこそ、見えてくる京都がある。住んでいるからこそ、知っている京都がある。ブックディレクター 福允孝氏が、「三度目の京都」プロジェクトと一緒に京都本を選びます。

EVENT



京都トーク -古くて新しい京都の魅力-

- 9月3日[水]午後2時~
□ 9階 銀座テラス
□ 出演:俳優・京都国立博物館文化大使 井浦新氏

連続ドラマ主演で話題の俳優、井浦新氏が何度も訪れたい京都の魅力をお話します。また、「GINZA キョウト展」開催中、井浦新氏が撮影した京都の写真を展示いたします。◎8階 催物会場で井浦新氏サイン入り『京のものごと 水のみやこ京都』をお買いあげの先着36名さまに座席整理券をお渡しします。

武者小路千家家元 千 宗守氏による献茶式

□ 9月6日[土]午前11時~ □ 9階 銀座テラス/テラスガーデン
武者小路千家家元により、中央区民文化財に登録されている銀座出世地蔵尊に茶が献じられ、築地本願寺導師による読経が行われます。

京都詠寝具(IWATA)フェア

- スリーピングタイム
ラクオールマットレス 183,600円から
(衛生地:綿100%/シングル:幅100×長さ200×高さ20cm)
※中わたはカシミアやキャメルなどからお好みの組み合わせをお選びいただけます。
※セミダブル・ダブル・クイーンサイズもごさいます。※お渡しは約40日後となります。



京都らしい飾り房付き。カラーも赤と白からセレクト可能です。

心地よい眠りをオーダーで実現。
1830年創業のI W A T A は、数々の特許も取得する眠りのバイオニア。畳の積層構造をヒントにしたという「ラクオール」は「蒸れない」「揺れない」「暖かい」を実現する多層構造のカスタムオーダーマットレスです。



琳派へのオマージュ ~抹茶碗100選~ □ ジャパンエディション

1. 左:青柳有美作 茶碗 四季草花 51,840円(陶器/約口径8×高さ12cm)
右:稲葉抱山作 茶碗 擬宝珠 25,920円(陶器/約口径8×高さ12cm)
2. (竹工房 喜節) 竹ブリーフケース 216,000円(竹/約W37×H30×D12cm)

竹工芸 細川秀章氏 カラーオーダー承り会 □ 9月5日[金]~7日[日]各日午後1時~5時
黒、茶、こげ茶の3色からお選びいただける、竹を使ったトランクケースやバッグのカラーオーダーを承ります。※お渡しは約5カ月後となります。



それぞれの感性で表現する「琳派」。
桃山時代後期に興った造形芸術上の流派のひとつ「琳派」の400周年を記念して、「マイ琳派デザイン」をテーマに京都伝統工芸大学の卒業生と在校生が今回のために作った抹茶碗などを紹介します。