



ANDE ブレーンデニッシュ
皆さまの笑顔が見たい。そんな想いを込めて焼き上げました。しっとりとした食感とデニッシュ食パン本来の甘みをお楽しみください。

●アンデ
京都市伏見区
下鳥羽北ノ口町58
☎0120-255-535



アップルとデーツのバターブリオッシュ
北海道産全粒粉とバターをぜいたくに使った生地に、スパイスを絡めたリンゴとナツメヤシの実、パニョカスタードをトッピングしました。

●イエローデリー ベーカリー
京都市右京区
太秦多藪町14-11
☎075-881-6886



伏見吟醸酒粕ぱん 丹波黒豆
超しっとり食感と濃厚なうま味のぜいたくなパンに、優しい甘さの丹波産の大粒黒豆をたっぷり乗せました。大人のための菓子パン。

●梅堂堂 四条柳小路店
京都市中京区中之町577
はちべえ長屋
☎075-741-8680



クロワッサン

2019年リニューアル時に作られたパン工房で発酵バターを使用したサクサク感がたまらないこだわりのクロワッサン。

●ウェスティン都ホテル京都
京都市東山区粟田口
華頂町1(三条ヶけ)
☎075-771-7111



チーズカンパーニュ

香ばしいライ麦と2種類のチーズを使った、しっとり食べやすいカンパーニュ。パン部門は催事販売のみ。お菓子部門は催事と本店で販売。

●Boulangerie OPERA
京都市上京区今出川通堀川東入
飛鳥井町267-4 アドゥスバイスビル1F
☎075-406-0633



華ぜるの贅沢サンド

京のふわふわ厚焼き玉子サンド、三元豚のやわらかコースカツサンド、自家製タルタルソースのエビカツサンドの3種を味わえる限定品。

●華ぜる
京都市左京区
下鴨西本町5-3
☎075-723-5613



かもたろうすベーグル (京都産業大学生コラボ商品)



青色はブルーベリーを、中にはクリームチーズを使用。トッピングの星は食べ合わせると美肌効果が期待できるレモン味のクッキー。

●KAMOGAWA BAKERY 北大路駅前店
京都市北区小山上総町43-1
☎075-493-3580



京・しぐれ煮カツサンド



当店自慢のしぐれ煮を、一つ一つ作業でお揚げさんに包み揚げたこだわりのサンドです。

●仕出し かわ瀬
京都市右京区西京極新明町17
SSビル2階
☎075-322-1115



トリュフ風味和牛バーガー

ジューシーで肉々しい和牛パティとトリュフの豊かな香りが絶妙に調和し、香ばしいパンと新鮮な野菜のバランスが取れた至福の一品です。

●京都東急ホテル
(オールデイダイニング 風花)
京都市下京区堀川通五条下ル
柿本町580 ☎075-341-2411



完全いちじくサンド 初出店

木で熟した完全いちじくを使用。食べた瞬間に凝縮された濃厚な甘さと当店自慢の生クリームが広がります。

●COTO'S KYOTO
京都市北区小山元町14-5
☎075-285-1127



出店企業・店舗

京都パンフェスティバル

数量限定
売り切れ
次第終了

中村村ビーフカツサンド



国産牛をミルフィーユ仕立てにしたビーフカツサンドは、京都嵐山の老舗精肉店、中村屋総本店がプロデュースした逸品。

●中村屋惣菜製作所
京都市右京区
嵯峨天龍寺造路町1
☎075-863-1888



マロンのクロワッサン

こだわりの生地にマロンクリームをサンド。上にアーモンドクリームをたっぷり絞り焼き上げました。ラム酒の香るパンフェスでも人気の一品。

●ハイアット リージェンシー 京都
京都市東山区
三十三間堂通り644-2
☎075-541-1234



日本初巻牛カレーパン

カレーパンGP2018金賞の他コンテスト多数受賞。イベントで1日2440個売れた稀少な巻牛カレーパンのサイコロステーキを包んだカレーパンです。

●パンプラス
長崎県長崎市
郷ノ浦町釘山628
☎0920-40-0195



マヨたまチキンカツサンド

創業80余年になる町のパン&ケーキ屋さん。お店で人気の食パンを使ったサンドイッチをたっぷりご用意しています！

●樋口金松堂
京都市下京区大宮通
丹波口下る大宮1-562
☎075-351-1034



リッチハニープレーン スコーン

主原料には国産小麦粉、バターを使用。甘味成分には北海道産甜菜糖、カナダ産純粋蜂蜜を使用した専門店こだわりのスコーンです。

●スコーン専門店 famfam
岐阜県多治見市
弁天町4-12
☎0572-24-2223



Green Tea Babka (グリーンティーババカ)

リッチで濃厚な緑茶クリームと黒ごまペーストが、ふわふわとした食感の中で織りなす絶妙なハーモニーを楽しめる、見た目も美しい一品です。

●フォーシーズンズホテル京都
京都市東山区
妙法院前側町445-3
☎075-541-8288



チーズパンのクロックムッシュ
チーズを巻き込んだパンをベースに、ベジメルトソース、ロースハムを重ね、ミックスチーズを上からどっさりかけました。

●ブラザーベーカリー三条店
京都市中京区橋西町658
ベルクビル1F
☎075-204-6662



クロトリオ (マンゴービスケット)

しっとり、もちもち食感の京小麦で作るクロワッサン。ドライマンゴーを練りこんだビスケット生地と、ベルローズで華やかに仕上げました。

●ザ・プリンス 京都宝ヶ池
メインダイニング いと桜
京都市左京区宝ヶ池
☎075-712-1111



城陽産いちじく食パン

城陽市はいちじくの名産地。旬の時期に採れたいちじくを使い、丹精こめて作り上げたコンフィチュールをたっぷり練り込んだ食パンです。

●食パン専門店 プリンチャ
城陽市寺田東ノ口55-13
グランディール101
☎0774-26-2873



無添加・匠食パン

湯種製法でつくった当店不動のナンパーワン商品。イーストフード無添加で食べた時のもちもち感と小麦粉本来のほのかな甘み特徴です。

●メサベルテ
長岡京市天神1-1-55
☎075-952-5390



行くぞ! チーズの魔人

バジル生地にフォンデュソース、ミックスチーズ、パウダーチーズをたっぷり使用した逸品。一度食べたら止まらないジャンキーなチーズパン。

●山一パン総本店
京都市南区久世薬山町264
☎075-921-1180



アラビアの真珠

香り、コク、酸味を絶妙なバランスに仕上げた、ヨーロッパタイプの深煎りブレンド。1940年創業当時から親しまれています。

●イノダコーヒ
京都市中京区堺町通三条下ル道徳町140
☎075-221-0507



京都パンフェスティバル 実施場所: 上賀茂神社境内 外弊殿前、東側芝生一帯



賀茂別雷神社 宮司 高井 俊光

京都最古の神社である上賀茂神社は、賀茂祭(葵祭)の神饌が京料理の源と伝えられているように、古来より食文化との強い結びつきがあります。現代の食文化の一つである「パン」に焦点を当てた京都パンフェスティバルは、平成27年に初開催し、毎回多くの方々にお越しいただいております。この事業を通じて、神社に親しみを持っていただくとともに、京都全体の活性化の一助となれば幸いです。

上賀茂神社へのアクセス

京都駅、地下鉄烏丸線北大路駅等より市バス乗車。市バス停「上賀茂神社前」または「上賀茂御園橋」下車徒歩すぐ。*ご来場は公共交通機関をご利用ください。

