



SAKEKASU GOURMET SANPO

酒蔵のまち 京都・伏見

酒粕グルメさんぽ

— 2022 —



同時開催！

酒粕グルメさんぽ デジタルスタンプラリー

2022.10.15(土)～2023.1.15(日)

1～23のお店をまわってデジタルスタンプを集めよう！抽選で素敵な賞品が当たります！デジタルスタンプラリーに参加するとクーポンが獲得できます。

3スタンプ賞 抽選で18名様

伏見酒蔵の清酒(4合ビン)1本

6スタンプ賞 抽選で8名様

酒蔵グッズ詰め合わせセット

スタンプラリー参加方法

- 1 スタンプラリーページにアクセス
- 2 アカウントを作成
任意の英数字を入力するだけのカンタン作成！
- 3 トップページ画面が表示されたらスタンプラリー開始！
- 4 対象店舗に行き、各店設置の二次元コードを読み取り、スタンプを獲得！

めっちゃカンタン！

10スタンプ賞 抽選で8名様

酒蔵グッズ詰め合わせセット

15スタンプ賞 抽選で3名様

伏見酒蔵の清酒(4合ビン)6本詰め合わせ

【賞品について】
規定のスタンプ数に達することに各賞品に応募することができます。

「酒粕グルメさんぽ」とデジタルスタンプラリーの詳細はこちら▶▶

[10/15から公開]

※当選の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます
※伏見の清酒は銘柄や種類により必ずしも4合ビンとは限りません。また銘柄は選べません ※イラスト、画像はイメージです

酒蔵のまち京都・伏見の酒粕を使ったグルメがいっぱい！
新感覚の「酒粕グルメ」を、ハシゴして楽しんでみては？

デジタルスタンプラリー開催！ 詳しくは裏面・webへ

2023
10.15 sat ▶▶ 1.15 sun



「酒粕グルメ」で新しいおいしさ発見

和風はもちろん、洋風、中華、スイーツまで、様々な酒粕グルメが期間限定で提供されます。お気に入りの一品を見つけに、さあ、出かけましょう。

【提供期間】10.15(土)～2023.1.15(日) ※店舗によって提供期間が異なる場合があります ※通年出ているメニューもあります ※価格は全て税込です ※店舗の営業時間や休業日は予告なく変更される場合があります

MAP、クーポン、スタンプラリーの概要は裏表紙を見てね!

1～23 はスタンプラリーポイント▶ デジタルスタンプを集めると抽選で素敵な賞品が当たります! おトクなクーポンもあるよ!

クーポン このマークのお店はスタンプラリー参加で特典を受けることができます

1 酒蔵Barえん [さかぐらばー えん] 自家製酒粕アイスクリーム 580円

藤岡酒造の酒蔵併設のバーで提供されているアイスクリーム。フネ搾りでゆっくり時間をかけて搾った香り豊かな純米酒「蒼空」の酒粕を牛乳や生クリームと合わせて仕上げています。酒粕の香りが存分に楽しめるアイスです。* 藤岡酒造の酒粕を使用



☎075-611-4666 / 伏見桃山駅下車 北西へ徒歩約7分、丹波橋駅下車 南西へ徒歩約8分 / 11:30～18:00 / 水曜、年末年始休

2 餃子ノ酒場 いっちゃん [ぎょうざのさかば いっちゃん] 酒粕コーヒーフラッペ 500円

大手筋商店街の中ほどに立つ、焼き餃子が自慢の居酒屋。酒粕の自然な甘みを活かしたフラッペは餃子の皮にぴったりです。コーヒのほろ苦さと酒粕の風味のマッチングを楽しんで! * 玉乃光酒造の酒粕を使用



☎075-601-1122 / 伏見桃山駅下車 西へ徒歩約3分 / 月～金15:00～23:00、土14:00～23:00、日祝13:00～22:00 / 火曜休、年末年始不定休

3 中国料理 くれたけ [ちゅうごくりょうり くれたけ] 酒粕担々麺 790円

生ごまを炒るところから手作りにこだわる自慢の一品。自家製辣油と芝麻醬(ツーマージャン)をはじめとした様々なスパイスのハーモニーが絶妙です。この担々麺に酒粕を加えることで、マイルドで深みのある味わいに! * 月桂冠の酒粕を使用



☎075-621-3498 / 伏見桃山駅下車 北東へすぐ / 11:00～21:30(L.O.21:00) / 無休

4 醪音 伏見店 [もろみね ふしみてん] 酒粕デザートクリームチーズ 500円

「英熟」で知られる齊藤酒造直営の居酒屋。酒粕デザートクリームチーズは、さわやかな味わいで人気の「英熟スパークリング」に合うように作られた一品。クリーミーなクリームチーズの食感と酒粕の香りをお酒を誘います。* 齊藤酒造の酒粕を使用



☎075-612-1000 / 伏見桃山駅下車 東へ徒歩約1分 / 17:00～23:00 (L.O.22:00) / 不定休、年末年始休

5 BAR BANA [バル バナ] 酒粕のクリームシチュー 680円

粕汁を洋風にアレンジ。牛乳やコンソメとの相性が高い酒粕を絶妙のバランスで取り入れています。やわらかく煮込まれた鶏肉と別茹でしてシャッキリと仕上げた野菜の食感の違いも楽しめます。レトルトも販売中。* 招徳酒造の酒粕を使用



☎090-9166-9704 / 伏見桃山駅下車 西へ徒歩約5分 / 平日11:00～16:00(L.O.15:00)、17:30～22:00(L.O.フード21:00、ドリンク21:30)、土日祝11:00～22:00(L.O.フード21:00、ドリンク21:30) / 火曜(祝日を除く)、12/31休

6 伏水酒蔵小路 酒蔵カウンター [ふしみさかぐらこうじ さかぐらかうたん] 自家製ポテトサラダ 680円

定番のポテトサラダに、注文が入ってから豆乳と酒粕で作ったオリジナルペーストを混ぜ合わせます。さらにベーコンやフライドオニオンをトッピングしたら、最後に酒粕マヨネーズをプラス! 新感覚のポテトサラダです。* 黄桜の酒粕を使用



※伏見粕汁銀座にも参加しています ☎075-601-2430 / 伏見桃山駅下車 西へ徒歩約5分 / 11:00～22:00(L.O.21:30) / 12/31休

7 伏水89丁目食堂 [ふしみはちじゅうきゅうちようめいしょくどう] 伏見焼き 5本盛り 1,080円

新鮮な京赤地どり、やまと豚、さつま知覧どりを4日以上じっくり漬けてから焼いた串焼きです。酒粕に漬けることで柔らかくなるだけでなく、旨みもアップ! 炭火の香ばしさも楽しんで。* 北川本家の酒粕を使用



☎080-1407-8989 / 伏見桃山駅下車 西へ徒歩約5分 / 11:00～22:00(L.O.21:30) / 火曜(祝日を除く)、12/31休

8 伏水 焼鉄 [ふしみ やきてつ] 酒粕唐揚げ 605円

鶏モモ肉を酒粕調味液に1日以上じっくり漬けた後、タピオカスターチを付けて揚げています。酒粕の風味はもちろん、衣はサクサク、お肉はやわらかジューシー。さっぱり系の日本酒と一緒に食べるのがオススメです。* 豊澤本店の酒粕を使用



☎090-4304-2560 / 伏見桃山駅下車 西へ徒歩約5分 / 平日11:00～14:00(L.O.13:30)、16:00～22:00(L.O.21:30)、土日祝11:00～22:00(L.O.21:30) / 火曜(祝日を除く)、12/31休

9 らーめん門扇 伏水酒蔵店 [らーめんもんせん ふしみさかぐらてん] 酒粕らーめん 950円

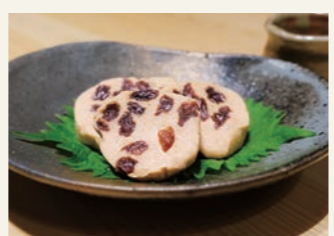
伏見の酒粕8種から1種類を選ぶ酒粕通に人気のラーメン店です。ベースとなるのはマイルドながら、しっかりとしたコクの鶏スープ。酒粕と相性が抜群で、それぞれの酒粕によって異なる味わいが楽しめます。* 写真は豊澤本店の酒粕を使用



☎075-603-0380 / 伏見桃山駅下車 西へ徒歩約5分 / 11:00～22:00 (L.O.21:30) / 火曜(祝日を除く)、12/31休

10 納屋町 はつ多 [なやまち はつた] レーズンバター 880円

京都吉兆で30年以上のキャリアをもつ店主が営む割烹。日本酒で戻したレーズンを酒粕とバターにじっくり漬けたレーズンバターは伏見の清酒に合うと人気です。クラッカーに乗せて食べても美味。* 豊澤本店の酒粕を使用



☎075-621-5630 / 伏見桃山駅下車 西へ徒歩約6分、中書島駅下車 北へ徒歩約7分 / 17:30～22:00 (L.O.21:00) / 水曜、年末年始休

11 伏水菓蔵本店 [ふしみかぐらほんてん] チーズケーキ醍醐の花(プレーン) 120円

純米大吟醸酒と地元伏見の酒粕を使った味わい深いチーズケーキ。日本酒の洗練された味わいと、酒粕の芳醇な香りで華やかな一品に仕上げています。店内ではお酒の仕込み水と豊澤本店の清酒を使った蒸し立ての酒まじゅうも!



☎075-604-2237 / 伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約5分、中書島駅下車 北東へ徒歩約10分 / 10:00～17:00 / 月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始休

13 烏せい 本店 [とりせい ほんてん] 山本家蔵元直営店 酒粕鍋 860円

上品な白だしをベースに、「神聖」の日本酒と酒粕をプラスした小鍋です。具材は、ブリッとジューシーな丹波若どり、ゴボウやシタケ、白菜、白ネギ、豆腐なども盛りだくさん。酒粕の香りが漂い、日本酒との相性も抜群です。* 山本家の酒粕を使用



☎075-622-5533 / 伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約6分、中書島駅下車 北東へ徒歩約9分 / 火～木・日祝11:00～22:00(L.O.21:30)、金土祝前日11:00～23:00(L.O.22:30) / 月曜(12/19・26、祝祭日を除く)、年末年始休

15 キザクラカッパカントリー 黄桜酒場 [きざくらかっぱかんとりー きざくらさかば] 酒粕ラーメン 890円

京の名水「伏水」と、黄桜の酒粕で仕込んだ自家製スープを使ったラーメンです。酒粕を加えることで、すっきりとしながらもコクのあるスープに仕上がっています。酒粕の旨味と甘い香りがクセになる一品です。* 黄桜の酒粕を使用



☎075-611-9919 / 中書島駅下車 北へ徒歩約6分、伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約7分 / 11:30～14:30(L.O.14:00)、17:00～21:30(L.O.20:50) / 12/31、1/1休

17 日仏菓子処 光博堂 [にちふつかしどころ こうはくどう] フィナンシェ 259円

フランスでの修行経験を持つシェフが、フランスの伝統菓子を和風にアレンジ。酒粕を混ぜ込んで焼き上げたフィナンシェは、やさしい甘みとしっとりした食感が特徴。* テイクアウトのみ



☎080-6790-3415 / 中書島駅下車 北へ徒歩約5分、伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約8分 / 11:00～19:00 / 火・水曜、12/31、1/1～2休

19 伏見夢百衆 [ふしみゆめひゃくしゅう] 酒粕あんトースト(ドリンク付き) 700円

月桂冠の旧本社を利用した日本酒カフェの名物メニュー。バターたっぷりのトーストにこしあんと酒粕が添えられています。一緒に塗ると一層風味豊かに。酒づくりの仕込み水で淹れる水出しコーヒーと一緒にどうぞ。



☎075-623-1360 / 中書島駅下車 北東へ徒歩約7分 / 10:30～17:00(L.O.16:30) / 月曜、12/30～1/6休 ※12/27～29、1/7・8はイベントのため、喫茶の通常営業はありません

12 NAYAMACHI DONUTS 君に、あげる [なやまちどーなつ きみに、あげる] 君のいるこの町で 酒粕レーズン塩バタークリームサンド 380円

地元産の米粉・玄米粉を使ったヘルシーでかわいいドーナツに酒粕を練り込んだバタークリームをサンド。さらに酒粕に漬けた大粒のレーズンをトッピングしています。やわらかなクリームなので、イトインがおすすめです! * 玉乃光酒造の酒粕を使用



☎075-606-1134 / 中書島駅下車 北へ徒歩約6分、伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約7分 / 10:00～19:00 / 年末年始休

14 Pizzeria Napoletana Don Ciccio [ピッツェリア ナポレターナ ドン チッチョ] エビとルッコラ、酒粕のピッツァ 2,200円

ナポリピッツァ職人世界選手権のアジアチャンピオンなど華々しい経歴を持つ店主が腕を振ります。ナポリピッツァの主役はモチモチで香ばしい生地。自家製酒粕ソースがピッツァの風味と味わいを引き立たせます。* 齊藤酒造の酒粕を使用



☎075-611-2888 / 中書島駅下車 北へ徒歩約5分、伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約8分 / 11:00～14:30、17:30～21:30 / 火曜、年末年始休 ※不定休あり

16 AMAZAKE HOUSE [アマザケ ハウス] ハイブリッド甘酒 500円

厳選した米麹と伏見の酒粕を使って作った甘酒を期間限定で販売。どちらも自然の生み出した甘みなので、後味がさっぱりしたやさしいあじわい。火入れをしていないので、体にいい酵素も活かしたまま摂ることができます。* テイクアウトのみ



☎非公開 / 中書島駅下車 北へ徒歩約5分、伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約8分 / 11:00～17:00 / 火・水曜、年末年始休

18 京の台所 月の蔵人 [きょうのだいどころ つきのくらびと] 酒粕味噌の風呂吹き大根 680円

酒粕を使った2種類の田楽味噌をたっぷりかけた贅沢な一品。酒粕が味噌にコクと深みを加え、さらにほのかな香りが食欲をそそります。熱々の風呂吹き大根は日本酒との相性抜群! * 月桂冠の酒粕を使用



☎075-623-4630 / 伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約7分、中書島駅下車 北東へ徒歩約8分 / 11:00～15:00(L.O.14:30)、17:00～22:00(L.O.21:30) ※土日祝の夜は16:00～ / 12/31、1/1休

20 Cafe ゆきかぐれ [かふゑ ゆきかぐれ] 酒粕クリームの生パスタ(スープ・サラダ付き) 1,120円

酒粕をたっぷり使ってクリーミーに仕上げたクリームパスタ。酒粕の香りが食欲をそそります。また、酒粕を使った甘味も充実。寒い時期には、酒粕を使ったぜんざいや酒粕ラテもオススメです。* 黄桜の酒粕を使用



☎075-611-1771 / 中書島駅下車すぐ / 11:00～21:00(ランチは15:00まで) / 月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始休 ※不定休あり

伏見粕汁銀座も参加しています!

伏見粕汁銀座とは? 酒どころ伏見のソウルフードである粕汁の魅力で、街の賑わいづくりを目指す取り組みです。粕汁の味自慢の名店が酒粕・素材をこだわり抜いて提供します。ぜひ、自慢の逸品を食べ比べてみてください。 [事務局] 京都信用金庫 伏見支店

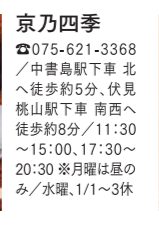


21 豚バラのかす汁 550円

酒房わかば ☎075-621-3719 / 伏見桃山駅下車 東へ徒歩約1分 / 17:00～24:00(L.O.23:00) / 日・祝(不定休)、12/31～1/4休



京乃四季 ☎075-621-3719 / 中書島駅下車 北へ徒歩約5分、伏見桃山駅下車 南西へ徒歩約8分 / 11:30～15:00、17:30～20:30 ※月曜は昼のみ / 水曜、1/1～3休



おこぶ北清 ☎075-601-4528 / 中書島駅下車 北へ徒歩約1分 / 火～金18:00～22:00、土日祝12:00～22:00 / 月曜、年始休

