

パンフェスティバル

in 京都国際会館

開館
60周年

Bread Festival in ICC Kyoto

令和8年 5月9日(土)・10日(日) 両日午前10時～午後3時

会場：国立京都国際会館 (地下鉄烏丸線「国際会館」駅徒歩5分)

開館60周年を迎える京都国際会館で「パンフェスティバル」初開催!

比叡山や宝ヶ池に囲まれた日本庭園やモダニズム建築に

京都のホテルや各地のベーカリーが大集合!

新緑のシーズンに、ぜひ京都国際会館へ!



京都国際会館 | 1966年に日本初の国際会議場として開館。以来、様々な国際会議や学会が開催されています。建築家 大谷幸夫による台形と逆台形を組み合わせた設計は、日本を代表するモダニズム建築として知られ、敷地内には宝ヶ池や比叡山を借景とした日本庭園も広がります。通常は非公開ですが、今回のパンフェスティバルでは特別に当館の建築や日本庭園を公開いたします!

アクセス

《地下鉄》「京都」駅→約20分→「国際会館」駅4-2出口より徒歩5分
《叡山電車》「出町柳」駅→約15分→「岩倉」駅より徒歩15分

主催 / 京都新聞、公益財団法人国立京都国際会館

【お問い合わせ】国立京都国際会館 総務部 / 電話 075-705-1205 (平日9時~17時)

※入場無料。数量限定・売り切れ次第終了。出店者は予告なく変更となる場合があります。

ショコラーデデニッシュ



京都生まれのデニッシュパン専門店。人気のショコラーデをはじめ約10種類のデニッシュパンを取り揃えています。

●ANDE<アンデ>
京都市伏見区下鳥羽
北ノ口町58
☎075-603-0025



リッチハニースコーン



純粋蜂蜜と無精製甜菜糖を合わせ、やさしい甘みとしっとり感を引き出した定番スコーンです。自家製クリームをたっぷり添えてお楽しみください。

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



クロワッサン (鴨パストラミと九条ねぎ)



フランス産の発酵バターを折り込んだクロワッサンに鴨パストラミと無農薬で栽培された九条ねぎを挟んだ人気商品です。

●La Chaîne
京都市伏見区
久我森ノ宮町1-55
☎075-925-7723



京の雫いちごサンド

甘さと酸味のバランスが良く、香りの高い完熟いちご「京の雫」と当店自慢の生クリームをつかったサンドイッチです。

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



海老明太フガス イベント限定品

オペラオリジナル生地にふりふり海老と明太マヨのピリ辛創作パン。催事でしか購入できないOPERAのパンを是非ご賞味ください。

●Boulangerie OPERA
京都市上京区今出川通
堀川東入飛鳥井町267-4
アッドスパイビル1F
☎075-406-0633



ラザニアクロックムッシュ

レストラン特製のペシャメルソースとナチョスミートをもちもちの食パンで挟んだ、贅沢なラザニア風のクロックムッシュです。

●CICON BAKERY by NOHGA HOTEL
京都市東山区五条橋東4-450-1
NOHGA HOTEL KYOMIZU KYOTO 1F
☎075-323-7121

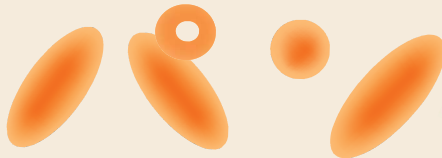


クロワッサン



発酵バターを使用して焼き上げたサクサク感がたまらない人気のクロワッサン。たっぷりのクリームを絞ったクロワッサンダマンドもご用意しました。

●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 (三条ヶあけ)
☎075-771-7111 (代)



フェスティバル

in 京都国際会館

数量限定・売切次第終了

ドバイショコラリボン イベント限定品



話題のドバイチョコを包んだリボンパン。サクッと食感が濃厚な甘さを楽しむパンフェス限定品です。

●ザ・プリンズ 京都宝ヶ池
京都市左京区宝ヶ池
☎075-712-1144
(レストラン予約直通)



食パン プレーン

イタリアンシェフ考案、天然酵母と発酵バター100%で仕上げた食パン。焼いて頂くときさっくりもちり、優しい風味が広がります。

●食パン専門店ブルンニャ
城陽市寺田今橋22-8
☎0774-39-8700



華ぜるの贅沢サンド

極柔三元豚のローズカツサンド、自家製タルタルソースの海老カツサンド、京のふわふわ厚焼き玉子サンドを味わえる贅沢な限定品

●華ぜる
京都市左京区下鴨西本町5-3
☎075-723-5613



バケットソシソン



バケット生地にソーセージと粒マスタードを包みました。パンやケーキなどを取り揃え、お店にはイトインスペースもございます。

●パティスリータツトヒトサイト
京都市左京区北白川追分町2
Eフラット北白川1F
☎075-285-1171



hinami バーガー



メディアでの紹介多数! オーナーの実家、淡路島から直送の玉ねぎと自社小麦もすて手作り。女性も手軽に食べられる渾身の一品。

●hinami
京都市上京区河原町丸太町
下る伊勢屋町393
ギャレビル1階
☎075-256-2003



マロンのクロワッサンダマンド



こだわりの生地にマロンクリームをサンド。上にマロン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



溢れる栗のクロワッサン食パン

マロンクリームたっぷりのクロワッサン生地に刻んだ渋皮栗を織り込み、丸ごとの渋皮栗を編み込んだ。どこを切っても栗の食パン。

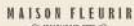
●KIYOKA MORIMOTO
長崎県長崎市界2-3-17
☎095-839-3325



まりひめのデニッシュ

地元和歌山県紀の川市のまりひめとカスタードクリームをサクサクのデニッシュに添えました。

●メゾンフルール
和歌山県紀の川市桃山町市場309-2
☎0736-66-3233



博多明太ポテトのベーグル

博多やまの明太子を表面と中具に使用し、ポテトサラダも一緒に中に包み込みました。

●KAMOGAWA BAKERY
京都市上京区伊勢屋町386
☎075-746-7720



AOPバタークロワッサン

フランス産の小麦・AOPバター・水を使用し、独自製法で焼き上げた、外はパリッと中はしっとりの風味豊かなクロワッサン。

●ばん屋 Leu Coco Ryne
京都市左京区浄土寺下南田町23
☎075-746-4879



ご褒美クリームパン リッチカスタード



ふわふわの生地に、濃厚でなめらかなリッチクリームをたっぷり詰め込んだ、自分へのご褒美にもびっぴりの至福の一品。

●匠-TAKUMI STYLE-
京都市右京区
西京極新明町17
SSビル2階
☎075-322-1115



フリッツァ マルゲリータ



外はカリッ、中はモチモチ! とろける濃厚チーズと完熟トマトが溢れ出す。片手で楽しむ揚げピザ「フリッツァ」の王道味

●C'est Moi! セモア!
東京都町田市成瀬7-1-3
☎042-860-7900



NIWA café

京都の老舗喫茶である前田珈琲が手がける館内のカフェ「NIWA café」。テラス席では水と緑に囲まれた日本庭園を眺めることができます。



The Grill

1966年の開館当時から営業する館内レストラン「The Grill」。これまで多くの国際会議や学会の参加者が利用した伝統ある洋食レストランです。



KYOTO COOP

宅配トラックやコープのお店でおなじみのKYOTO COOP。会場ではタブレットゲームでコープグッズなどもれなく進呈。

京都生活協同組合
京都市南区吉祥院
石原上川原町1-2
☎0120-112-800

