

平成29年8月2日
東海旅客鉄道株式会社
東海キヨスク株式会社

《東海道新幹線京都駅八条口改札前》 「ギフトキヨスク京都」のリニューアルオープンについて

東海道新幹線京都駅の新幹線八条口改札前に位置する「ギフトキヨスク京都（運営：東海キヨスク株）」は、この度、店舗面積を約2倍に拡大し、リニューアルオープンします。京都駅の玄関口に相応しく、京都らしさを感じていただける展示を新たに施し、京都に特化した土産品を充実させるとともに、弁当コーナーも現行の倍程度に拡充し、国内外からの旅行客をはじめ、利用されるお客さまの様々なニーズにお応えしてまいります。

【店舗概要】

店舗名： 「ギフトキヨスク京都」（新幹線八条口改札前）

リニューアルオープン日：平成29年8月9日（水）6：30～ ※営業時間：6：30～21：30

店舗面積：約170㎡（旧店舗：約90㎡）



店舗イメージ

【店舗特徴】

京友禅をはじめとする着物そのものをガラスに焼き上げた「和硝子」と呼ばれるガラス工芸を店舗柱内のディスプレイに展示し京都らしさを演出。和硝子は店舗でもお買い求めいただけます。なお、和硝子は建築家としても著名な横田満康氏（※）の作品です。



販売品イメージ
（鑑賞用のほかお皿としてもご利用いただけます。）



ディスプレイ展示品イメージ

※横田満康氏…1960年三重県生まれ。横田満康建築研究所所長。ヨーロッパでデザイン、アメリカ・カナダで施工を学び、帰国して工務店などで修行後、独立。雑誌・TVにて、ハーフDIY工法、自然素材リフォーム、輸入建材を使った住宅づくりなどが多数取り上げられる。東京・京都に事務所を開設し、幅広く活躍中。2013年和硝子の実用新案特許を取得。

【取扱い商品（一例）】

①京都の老舗店舗を中心に京都らしい土産を数多く取扱います。



「千本いなり」(京阪ザ・ストア)
本格的な「京風いなり寿司」。きめ細やかで柔らかな、美味しいお出汁たっぷりのお揚げとユズの香りがほのかに漂う味わいのあるすし飯。
(5個入り 税込745円)
【京都駅構内当店限定販売】



「御池煎餅」(亀屋良永)
天保3年(1832年)創業。代表銘菓「御池煎餅」は上質のもち米を使った麩焼煎餅でお茶の御家元から観光客、子供からお年寄りまで幅広くお楽しみいただける軽くて香ばしい煎餅です。
(22枚入り 税込1,350円)



「ときわ木」(百万遍かぎや)
甘さをおさえた上品な味わいのつぶ餡を、薄くのばして一つ一つ丁寧に焼き上げました。口に入れるとしっかりとやわらかい風味豊かな京菓子です。『ときわ木』は小豆本来の味を大切に、かぎや自慢の逸品です。
(9個入り 税込1,080円)



「笹巻麩」(半兵衛麩)
こしあんを、もっちりとしたなま麩で包み、みずみずしい笹の葉で巻いた麩まんじゅうです。長年京料理の八寸やお弁当の一品として京の料亭からご愛顧頂いている品ですので、和菓子のお饅頭よりも甘さを控えめに仕上げています。(5個入り 税込1,080円)

②京都のご当地弁当を取扱い、観光のお客さまはもちろん、ビジネスで利用されるお客さまのニーズにもお応えします。



「京風だし巻き弁当」(五十)
九条ねぎ入り京風だし巻の巻寿司と、香ばしく焼き上げた焼き穴子の棒寿司を京寿司風に盛り込みました。
(1箱 税込860円)
【東海キヨスク限定販売】



「丹波黒豆わっぱ弁当」(五十)
柔らかく炊いた黒豆、ちりめん山椒、えび、穴子等々をちらし寿司風にわっぱに盛り込みました。京都のお漬物と一緒にどうぞ!!
(1箱 税込980円)
【東海キヨスク限定販売】



「かつくらのヒレかつサンド」(フクナガ)
京都生まれのとんかつ専門店にて創業以来愛される、京都三条の名代とんかつ「かつくら」。厳選した豚肉、カラッと揚がるようブレンドしたヘルシーな油、窯焼きのパンで作るパン粉など、素材一つひとつにこだわりサクッとジューシーに仕上げた、自慢のヒレかつサンドです。
(1箱 税込1,000円)



「太秦ロケ弁当」(京はやし)
京都太秦映画村で芸能人御用達の名物弁当で、ある大物俳優さんの依頼から、特注弁当として作られたのが始まりです。塩鯖、うなぎ、唐揚など色とりどりなお弁当です。
(1箱 税込1,010円)

※写真は全てイメージです。