

# JR京都駅直結の飲食エリアに、はまぐりとあさりの“ダブル”貝出汁×和そばの新業態！ 京都タワーサンドに「貝出汁そば祇園」(※)7/25(木)オープン！ 京都の食材使ったおばんざいと京都の地酒で昼飲みも

## <メディア試食会のご案内>

日時：2024年7月25日(木) 10時～15時 ※別日でもご取材いただけます  
会場：貝出汁そば祇園(※)  
(京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721-1  
京都タワーサンド B1F FOOD HALL)  
お申込みフォーム：<https://forms.gle/nCGpHpzFSh3WDp829>



お申込みフォーム

京都を中心に飲食店を運営する株式会社すぎうら(本社：京都府京都市、代表取締役：杉浦茂樹)は2024年7月25日(木)、「貝出汁そば祇園」(※)をJR京都駅直結の飲食エリア「KYOTO TOWER SANDO(京都タワーサンド)」B1F FOOD HALLにオープンします。オープン当日の7月25日(木)にメディア様向けの試食会を開催しますので、是非ご参加くださいませ。

※店名の「祇」は、正しくはしめすへんに氏の「ネ氏」

## ■新感覚！海鮮の旨みを凝縮した出汁で食べる和そば

「貝出汁そば祇園」(※)は、貝出汁で食べる和そばが看板メニューの新業態です。「貝出汁そば」と言えば、ラーメンを使ったものが一般的ですが、当店では和そばを使用。スープは、はまぐりとあさりの“ダブル”貝出汁をベースにさっぱりとした味わいに仕上げています。出汁のうまみを味わえる「貝出汁そば」と、焼いた鴨肉をのせた「鴨そば」を、それぞれつけそば、かけそばでご用意します。おばんざいは、「湯葉刺し」や「生麩田楽」「若竹煮」など、京都の食材を使い常時5種類をご用意。おばんざいをあてに、玉乃光や英勲などの京都の地酒と一緒に昼飲みするのもおすすめです。



はまぐりとあさりの出汁で食べる和そば

## ■フードメニューのご紹介(一部)

※価格は全て税込



鴨そば

### 【つけそば】

- ・貝そば 1,100円
- ・鴨南蛮 1,320円
- ・ざるそば 800円

### 【かけそば】

- ・貝そば 1,100円
- ・鴨そば 1,320円
- ・にしんそば 1,210円

### 【おばんざい】

「若竹煮」「生麩田楽」など常時5種類をご用意

- ・おばんざい三種盛り 700円
- ・おばんざい五種盛り 1,000円
- ・選べる利き酒三種&おばんざい三種セット 1,200円

### 【日本酒】

- ・玉乃光 酒魂 90ml/550円
- ・英勲 純米大吟醸 90ml/890円

など京都の地酒を用意

## ■店舗概要

名称：貝出汁そば祇園(※)  
住所：京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721-1  
京都タワーサンド B1F FOOD HALL

電話番号：07-5585-2435

営業時間：11時～23時

定休日：無休(施設に準じる)

公式Instagram：[https://www.instagram.com/kaidashisoba\\_gion](https://www.instagram.com/kaidashisoba_gion)



店舗外観イメージ

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社すぎうら 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム : <https://forms.gle/nCGpHpzFSh3WDp829>



お申込み用QRコード

■「貝出汁そば祇園」メディア試食会のご案内■

日時 : 2024年7月25日(木) 10時~15時 ※別日でもご取材いただけます

会場 : 貝出汁そば祇園(※)

※店名の「祇」は、正しくはしめすへんに氏の「ネ氏」

(京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721-1

京都タワーサンドB1F FOOD HALL)

取材内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご用意  
担当者インタビュー

※誠にお手数ではございますが7月24日(水)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

ご来店時間 2024年7月25日 ( ) 時頃

貴媒体名/番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2024年 ( ) 月 ( ) 日

お名前 計 ( ) 名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有(スチール/ムービー)・無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考