

2021年6月24日

京都ステーションセンター株式会社

## 京都駅前地下街ポルタ 熱々冷え冷え、出来立ての食のテイクアウトゾーン 『ポルタキッチン』を東エリアに開業します。

京都ステーションセンター株式会社（代表取締役社長 押川正大）は、運営している京都駅前地下街ポルタで、かねてよりリニューアル工事中であった東エリアの一部ゾーンを、熱々冷え冷え、出来立ての食品を提供するゾーンに大幅リニューアルします。



【ポルタキッチン 外観イメージ】

今回のリニューアルでは、厨房設備を備えた店舗を多く配置し、ゾーン名称も「ポルタキッチン」と新たに命名。駅利用者や近隣就業者・居住者等、日常的に京都駅をご利用になるお客様が毎日でも立ち寄っていただけるようにデイリーニーズの高い食品を取り揃えます。京都の老舗が挑む新業態や、いま注目の食品の京都初出店など話題のお店が勢ぞろい。また、同じポルタ内の「ポルタキッチン」に隣接する区画には、とっておきのお菓子を集めた「きょうこのみ」がオープンします。新型コロナ災禍を吹き飛ばし、京都に更なる活力を注入すべく、京都駅前地下街ポルタは進化していきます。リニューアルの概要につきましては、下記のとおりです。

### 記

- 1 日時  
2021年7月15日（木）10：00オープン  
※「きょうこのみ」は2021年7月7日（水）10：00先行オープン
- 2 店舗数、営業時間  
計10店舗（ポルタキッチン）  
※ 出店店舗の詳細は「別紙」をご参照ください  
10：00～20：30

### 3 ポルタキッチンの特長

全国初出店：2店舗

関西初出店：1店舗

#### (1) 京都の老舗が挑む新業態

「玄米 京都ぎへえ」は、京都の米老舗「八代目儀兵衛」による新業態テイクアウト専門店。全国初出店です。こだわりの玄米と雑穀を使用したいなりすし「ひめいなり」を販売します。

「織り寿司むさし」は、京都河原町三条に本店を構える回転寿司店「寿しのむさし」による新業態テイクアウト専門店。全国初出店です。職人がその場で握ったお寿司や職人技が光る小袖寿司、お造りや宮津産をメインとした魚惣菜を販売します。

「土井志ば漬本舗」は、「漬ける」技術を生かした西京漬や、お漬物を使った「志ば漬コロッケ」「おばんざい」を販売します。温かいご飯とともに、お弁当や丼で提供。京都大原発祥の老舗が新たなグルメを提供します。

#### (2) 行列覚悟！？ SNS映えする話題の商品

「京都 古都果」は、フルーツマイスターがこだわり厳選した素材を使用したフルーツサンド、フルーツ大福専門店。商業施設では初の常設店舗となります。

「カレーパンだ。」は、関西初出店となるベーカリープロデューサーの岸本拓也氏が手掛ける北海道札幌発のカレーパン専門店。カレールーのスパイス使いとステーキの肉感にこだわった2021年ブレイク必至の「カレーパン」。やみつきになること間違いなしです。

#### (3) 定番の味、伝統の味

「551 蓬菜」は、店頭で一つ一つ手包みしセイロで蒸し上げた豚まんを看板商品に、出来立ての味を提供します。

「鶏太郎」は、昭和21年創業の鶏肉専門店。創業以来一貫して国産鶏のみを使用し、お弁当、鶏惣菜、串焼きなどを提供します。

「Obento KYK」は、「とんかつKYK」によるテイクアウト専門店。お弁当から単品惣菜まで揚げたての商品を中心に提供します。

京の定番のお漬物としては、低塩度で、保存料や着色料も使用せず、旬の野菜を漬け込んだ「京つけもの 西利」、野菜本来の旨みを引き出すため、化学調味料は使用せず、天然のだしを使った味づくりにこだわる「京つけもの大安」が出店します。



【玄米 京都ぎへえ 外観イメージ】



【織り寿司むさし 外観イメージ】



【カレーパンだ。 外観イメージ】

#### ※きょうこのみの特長（全19店舗）

あなた好みの一品がきっと見つかるお菓子処です。

京都に育まれた銘菓をはじめ、古くて新しいカジュアルスナック、老舗が新たに取組んだスイーツ等、おうち土産やおもたせにも嬉しい、素材や季節感にこだわった「とっておき」の品揃えをお楽しみ下さい。

（詳細は、本日発表の「京都駅観光デパート」のプレスリリースをご覧ください）



【スミレさんのおやつ スミレさんのカステラ】



【天狗の横綱あられ 横綱あられ】

## 4 オープニングキャンペーン

### ・開業記念協賛メニュー

期間：7月15日（木）から8月9日（月・祝）

内容：各店による記念商品や記念メニューの販売を予定

### ・めぐって当てよう！ポルタラリー

期間：7月15日（木）から8月9日（月・祝）

内容：「ポルタキッチン」または「きょうこのみ」と「ポルタダイニング」を両方利用し、応募したお客様に抽選でポルタお買物券1,000円分を進呈

### ・ポルタクラブカード新規入会キャンペーン

期間：6月24日（木）から8月9日（月・祝）

内容：期間中、新規入会者には入会金200円相当額の200ポイントを進呈

### ・毎日使ってポイントGET！ポイント還元キャンペーン

期間：7月15日（木）から8月31日（火）

内容：期間中にポルタクラブカードを20回以上且つ20,000円以上ご利用のお客様に500ポイントを進呈

## 5 ポルタ概要

運営会社： 京都ステーションセンター株式会社  
代表取締役社長 押川 正大

所在地： 京都市下京区烏丸通塩小路下る東塩小路町902番地

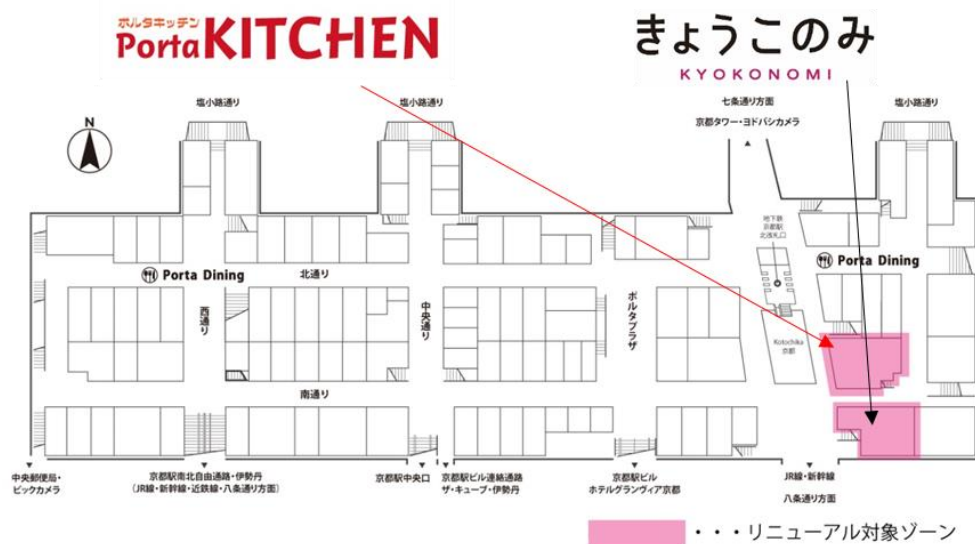
営業時間 物販店、飲食店ともに 11:00~20:00  
※緊急事態宣言の発令に伴い、営業時間を短縮中  
※一部営業時間が異なる店舗がございます

定休日： 不定休

店舗数： 130店舗

店舗面積： 約10,200㎡（今回の改装店舗面積 約576㎡）

## ■ ポルタキッチン、きょうこのみ案内図



◆出店舗リスト

ホルタキッチン  
**PortaKITCHEN**

NO	店舗名	カテゴリー	店舗紹介	商品紹介	出店状況
1	織り寿司 むさし	寿司・魚惣菜	1977年開店の回転寿司店「寿しのむさし」が新たな持帰り寿司専門のブランドを立ち上げました。「織り寿司」には職人の技を織り重ね古都京都の寿司屋らしく、古き良きものと新しいものへのチャレンジ精神を織り交ぜていくという意味が込められております。 店舗で職人が握る本物のお寿司をご家庭でもご賞味下さい。 また京都・宮津などで獲れた地魚を使ったお造り・魚惣菜にも注目です！		全国初 ※新業態
2	玄米 京都ぎへえ	玄米稲荷	京都の老舗米屋「八代目儀兵衛」がプロデュースする玄米と雑穀を使った「ひめいなり」。ヘルシーさと美味しさ可愛らしさを兼ね備えた「京都らしいおいなりさん」です。おじゃこ、しば漬、ゆずなど全6種類からお好みに合わせてお選びいただけます。手土産にも最適です！！ 美と健康のおともにどうぞ！		全国初 ※新業態
3	カレーパンだ。	カレーパン	「もっとカレーパンに大衆性を持たせたい(カレーパン大衆化計画)」という想いから、カレーパンの認知度を高めるべくブランド化した北海道札幌発のカレーパン専門店です。従来にないスパイス使いのカレールーとステーキ肉の食感(肉感)にこだわったカレーパンは絶品です。		関西初
4	京都 古都果	フルーツサンド フルーツ大福	常設店として、SCに初出店！ 京都ならではの食材にもこだわりフルーツマイスター厳選の果物と食パンと生クリームとの奇跡がここに！！ みずみずしい旬のフルーツがゴロゴロと入った自慢のフルーツサンドです。		SC 初出店
5	土井志ば漬本舗	京つけもの・惣菜	「しば漬」発祥の地京都大原で明治34年創業、京漬物の老舗として120年。現在は漬物販売だけでなく、電で炊いたご飯とともに漬物や漬ける技を生かした西京漬などを提供するお食事処を展開。ホルタ店でも京漬物だけではなく、お漬物を使ったおばんざいや志ば漬コロッケなどのお惣菜販売やサラダ・丼などのテイクアウトを展開いたします。		※新業態
6	鶏太郎	鶏惣菜 串焼き・弁当	創業75年の鶏肉専門店。鮮度・品質・安心にこだわり続け、創業以来一貫して国産鶏のみを使用し、シンプルな味付けで鶏本来の美味しさを追及しております。秘伝のタレに漬け込んだ自慢の唐揚げや丁寧に調理した焼き鳥。バラエティー豊かなお弁当やお惣菜をご提供いたします。		
7	551蓬菜	豚まん	大阪なんば発祥の551蓬菜。店頭で一つ一つ手包みしセイロで蒸し上げた豚まんを看板商品に、出来立ての味をお客様にお届けします。551の豚まんがある時！！		
8	Obento KYK	とんかつ弁当・惣菜	あつあつ、サクサク、肉汁たっぷり、出来立ての味わいをご家庭に。 Obento KYKは「とんかつKYK」のお持ち帰り専門店です。とんかつKYKレストランでご愛顧いただいている商品はもちろんのこと、季節限定の商品やホルタ店でしか味わえないオリジナル商品も多数ご用意しております。		
9	京つけもの大安	京つけもの	1902年(明治35年)創業、主原料の野菜はもちろん、ごまや唐辛子なども国産にこだわり、野菜本来の旨みを引き出すため、化学調味料・合成保存料・合成着色料は使用せず、天然のだしを使った味づくりにこだわった商品をお届けします。		
10	京つけもの 西利	京つけもの	「旬おいしく、やさしく。」のテーマのもと、旬の素材を漬け込んだ西利の京つけものは、低塩度で、保存料・着色料不使用です。千枚漬、京のあっさり漬をはじめ、伝統の京漬物から創作京漬物、注目のラブレ商品等バリエーション豊かな商品を取り揃えております。また「もっと和食を美味しく召し上がっていただきたい」という想いから、醤油、味噌、酒など日本のごはんを応援する名店の逸品を揃えた風土食品コーナーも併設しております。		