

2019年6月21日
京福電気鉄道株式会社

嵐電嵐山駅 ステーションビアガーデン「RANDEN EKI-BEER 2019」開催

嵐山駅の夏の恒例イベント「駅ビア」

～ 今年は、嵐電沿線の食材を使ったフードメニューを提供する「嵐電沿線フェア」開催

京福電気鉄道(本社:京都市中京区、社長:大塚憲郎)は、嵐山の夏の夜をゆったりとお過ごしいただくため、今年で11回目となる駅前ビアガーデン「RANDEN EKI-BEER」(嵐電 駅ビア)を開催します。

今回は、嵐電沿線店舗のご協力のもと、「嵐電沿線フェア」として、沿線で生産されている調味料などを使用して、ひと手間かけたフードメニューを提供、お客様に味覚で嵐電沿線をお楽しみいただきます。

以上

RANDEN EKI-BEER 2019 開催要項

主催 京福電気鉄道株式会社

協力 キリンビール株式会社

□開催期間 2019年6月22日(土)～9月22日(日) 定休日なし

□営業時間 11時00分～21時00分 (6月中は11時00分～20時00分)

※ラストオーダー:閉店時刻の30分前

□開催場所 嵐電・嵐山駅前広場(京都市右京区嵯峨天龍寺造路町)

□「沿線フェア」メニュー例

○「アジロソースの焼きそば」

～ 日の出食品株式会社(最寄駅:西大路三条)「アジロソース」で調理

○「花菱味ぼん酢のポン唐・ポンたこ」

～ 齋(イツキ)造酢店(最寄駅:四条大宮)「花菱味ぼん酢」でいただく唐揚げ・たこ焼き

○「菜館ウオンのラー油かけ唐揚げ」

～ 菜館ウオン(最寄駅:帷子ノ辻)の自家製ラー油でいただく鶏唐揚げ

○「しば漬けタルタルえびフライ」

～ 京つけものもり(最寄駅:山ノ内)のしば漬けをえびフライのタルタルソースに使用

※時期により営業時間を延長する場合があります。また荒天等により営業時間の短縮、臨時休業を行う場合があります。

※メニューは一例です。仕入状況その他により内容変更、販売中止などの場合があります。

(ご参考資料)

Ajiro Sauce

<日の出食品株式会社「アジロソース」～壬生の地ソース～>

創設者が「京都の味覚にあった醤油を」と昭和 21 年に開発したさしみ醤油に名づけたものです。戦後の洋食ブームにあやかり、ソース製造を始めた際にも、あらゆる料理の味の露になるようにと、その名前をソースにも託しました。今回は定番のやきそばに使用します。

味露
アジロ

味露の味露はアジロソース株式会社
日の出食品株式会社
京都市中京区壬生西大付町21番地

<齋(イツキ)造酢店の花菱味ぼん酢>

江戸時代の創業より二百余年、昔と変わらぬ完全古式醸造で作上げられた京の銘酢から生まれたぼん酢は、京都の多くの料亭や高級ホテルなどでも愛用されています。いつもの唐揚げやたこ焼きが一味違って味わえます。

<菜館ウオンのラー油>

菜館ウオンは、素材の味を生かすことを第一とする本格広東料理店。

今回唐揚げと一緒に召し上がっていただくラー油は、刻んだ唐辛子を油で揚げ、3日ねかせてから仕込んでいます。そうすることで、味が深く、マイルドになるそう。

<京つけものもりの漬物各種、しば漬け>

「土が原点」をモットーに作られた漬物は、自家農園で栽培した野菜を昔ながらの製法で漬けた逸品ばかり。そのまま召し上がって頂いてもお酒との相性は完璧ですが、今回はエビフライのタルタルソースの中にも、もりのしば漬けを利用します。



<キリンビール「Tap March é」(タップマルシェ)>

「Tap March é」は、「March é (市場)」のように、個性豊かで多様なクラフトビールと多くのお客様が会い、気軽に楽しんでいただく「場」を実現することで、新たなビール文化の創造を目指す取り組みです。小型のディスペンサーを取り入れることで今人気のクラフトビールをより身近にご提供します。



「496(ヨンキュ-ロク)」



「on the cloud」