

つながる周年市

5周年を記念して、お馴染みのお店や初出店のお店が連日集まります。
選んで楽しい、持ち帰っても幸せになるお気に入りの探しにぜひお立ち寄りください。

開催日時 11月8日(金)ー10日(日)10:30~18:00 開催場所 ラクト山科SC 1階 吹き抜けアトリウム



11月8日(金)・10日(日)
LuckyDuckyCooky お菓子



11月8日(金)
京都珈琲焙煎所旅の音 コーヒー



11月8日(金)
Atelier COMO ネイルチップ



11月9日(土)
souffle お菓子



11月9日(土)・10日(日)
STOCK うつわ



11月9日(土)
Kaikado Roastery コーヒー



11月9日(土)
FUDAO 福到 台湾茶 お茶



11月10日(日)
FAGOTTO アクセサリー・雑貨



11月10日(日)
源湯 雑貨



11月10日(日)
喫茶ホーボー堂 おはぎ

【その他出店者一覧】赤堀農場/売茶中村/ありの文庫/L-COMMITTEE RECORDS/つながる畑/カシコン/ねじ舎/柴田ファーム/アムリタ/佰壹屋/アトリエコトナ/アイエミー/mildepapilio ……and more(順不同)

※出店者または出店内容は予告なく変更になる場合がございます ※出店内容等は直接出店者までお問い合わせください ※各店売り切れ次第終了となります

11月9日(土) 14:00-16:00

野菜スタンプで
オリジナルマイバッグを
つくろう

参加費 150円
場所 2階 売り場 *ご予約不要

11月12日(火) 11:00-12:00

秋のフラワーアレンジ

講師 無印良品スタッフ
参加費 2,500円
場所 1階 Open MUJI

11月15日(金) 11:00 / 14:00

「和菓子の愉しみ」刊行記念
季節の和菓子をつくろう

講師 堀部美奈子さん
参加費 3,000円
場所 1階 Open MUJI

全国の
諸国良品が大集合

場所 1階 吹き抜けアトリウム

5周年企画

MUJI BOOKS わたしの一冊 —ずっといい本—

毎年恒例、無印良品 京都山科が日ごろお世話になっている方たちが
ずっと大切にしている本をご紹介します。
ご紹介の本は期間限定で販売します。ぜひお立ち寄りください。

豆 1階にて古くて新しい種菓子ブランド (SHUKA(種菓))さんの取り扱いがはじまりました。

京都で1926年創業の甘納豆専門店「斗六屋」の
新ブランドで「種を愉しむ」というコンセプトの
元、種が持つ個性や生命力をそのままいただける
新感覚のお菓子屋さんです。
"砂糖漬け"と呼ばれる古来の食品保存技術を活か
し、日本人になじみの深い豆類だけでなく、世界
中で親しまれているカカオやピスタチオなどの
素材も取り入れた「種菓」や種と種のシロップを
使った植物性ジェラートなど、「種」を感じる商品
をお楽しみいただけます。

無印良品 京都山科 / Café&Meal MUJI

京都府京都市山科区竹鼻ノ街通町91
ラクト山科ショッピングセンター
[RACTO B]B1F~2F
電話 075-606-1241
営業時間 10:00-20:00

MUJI passport
アプリの店舗フォローはこちらから



わけ 理由あり市 も開催します



パーソナルカラー診断

一人一人にあった色や素材、デザインから
おすすめのコーディネートをご提案します。

日時 11月16日(土) ①14:00-②15:00-
参加費 無料 定員 各回2名



無印良品 京都山科は「おいしいってなんだ。」をテーマに開店して5周年。
毎日のなかで見つけた小さな偶然が、
少しずつ共感しあって、
見渡せばたくさんの笑顔で溢れていました。
私たちは出会うことでつながっているんですね。
すべての出会いに感謝をこめて。

2024年 11月8日(金)ー17日(日) 無印良品 京都山科



周年市

おいしいをつないでいこう。

トークイベント

5周年スペシャル タウンミーティング 予約優先

-5years- モノと日常とこの街と

日時 11月16日(土) 14:00-16:00

定員 30名 参加費 無料

無印良品 京都山科とご縁のあるゲストの方々と一緒にこの5周年を
ふりかえりながら、これから無印良品に期待することや地域で取り
組みたい活動などを語り合います。ゲストからのプレゼント付き
クイズもありますよ。ご家族、お友達とお気軽にご参加ください。

ご予約はこちら

お電話もしくは右のQRコードからご予約ください。

☎(075)606-1241



ゲスト



(&PAPERS)
大西脩平さん

創業100年を超えて貼り箱からパッケージデザインまで手がける。昔使い捨てられていた箱を使い続けられるように提案を続ける。



平野愛さん

雑誌・書籍、テレビドラマから映画まで、自然光とフィルムで撮り続ける。無印良品 京都山科とは開店以来、産地取材の旅に出かけている。



(副産物産物 / 副産物楽団ゾンビーズ)
矢津吉隆さん・山田毅さん

アートの現場で生まれる副産物から新たな視点で作品を発表している。当日はゾンビーズのテーマソングをご紹介予定。

無印良品 京都山科 5周年記念

川村淳平さん描き下ろし 葉プレゼント

各日先着
300名様限定

おいしいってなんだ。
無印良品 京都山科 5th Anniversary

税込1,000円以上お買い上げのお客様に、イラストレーター川村淳平さん描き下ろしの箸袋をモチーフにした葉をプレゼントいたします。

川村淳平「WASHOKU」 イラスト原画展

山科在住のイラストレーター川村淳平さんの原画を展示します。
思わず食べたくなるほどリアルな原画をお楽しみください。

期間 11月8日(金)ー17日(日)
場所 1階 Open MUJI 壁面

ごはんのおとも 選手権



ごはんを食べると
ほっとする
白米と食べたい
ごはんのおともを
集めました。

5周年企画 ごはんのおとも選手権

約30種類のおともの中から、ごはんに合う
(マイベストおとも)を見つけて投票しよう。

日時 | **11月9日|土|**
11:00-15:00
11月17日|日|
11:00-15:00 / 17:00-18:00

開催場所 | 地下1階 フードコート / 1階 Open MUJI
参加費 | おひとり 300円 *おかわりは追加で100円

一緒に味わってくれるゲストも呼んでいます

11月9日 土 13:00スタート	11月17日 日 17:00スタート
(100000tアローンとコ) 加地猛さん	(編集者) 丹所千佳さん
(ホホホ座 浄土寺店) 山下賢二さん	(編集者・ライター) 宮下亜紀さん

場所 | 1階 Open MUJI

なに食べる?

- ・無印良品「素材を生かしたふりかけ」
- ・津乃吉「かつお味噌」
- ・発酵食堂カモシカ「カモシカの麹納豆」
- ・藤原食品の納豆
- ・広島海苔
- ・千葉の削り節
- ・北海道のぶり
- ・野菜ソムリエ考案のレシピ

..... and more

寄ってらっしゃい、食べてらっしゃい。



味の大和路 ミールキットの試食販売会

京都山科の5周年を記念して、無印良品の調理商品に合わせたミールキットを特別につくりました。当日は、そのミールキットをご試食いただけます。

日時 | 11月8日|金|11:00-16:00
場所 | 地下1階 キッチンカウンター



齋藤酒造 清酒の飲み比べ

酒どころ伏見を代表する(齋藤酒造)の、「英熟」の飲み比べをお楽しみいただけます。今だけの季節商品もご用意します。

日時 | 11月9日|土|・10日|日|11:00-17:00
場所 | 地下1階 お酒売り場



バウム大試食会

無印良品で人気の不揃いバウムを、全種類お試しいたいただけます。

日時 | 11月10日|日|11:00 / 15:00
場所 | 1階 Open MUJI



海ノ向こうコーヒー 秋の試飲会

食欲の秋にぴったりのコーヒーで試飲会を行います。タイ、ラオス、インドネシア3か国のコーヒーと、秋限定のブレンド「あぎうらら」をご用意します。

日時 | 11月10日|日|10:00-16:00
場所 | 地下1階 キッチンカウンター



博淑屋 薬膳サムゲタン キットの試食会

薬膳サムゲタンキットで作ったサムゲタンをお召し上がりいただきながら、漢方の知識をお伝えします。

日時 | 11月12日|火|11:00-16:00
場所 | 地下1階 キッチンカウンター



朝日製粉所 グラノーラの試食会

米粉を使ったグルテンフリーで砂糖不使用、保存料無添加にこだわったグラノーラをご試食いただけます。

日時 | 11月13日|水|11:00-16:00
場所 | 地下1階 キッチンカウンター



一保堂茶舗 お茶の試飲会

寺町通りに本店を構える日本茶の専門店(一保堂茶舗)が、三角茶袋玄米茶を中心に試飲をご用意します。

日時 | 11月14日|木|11:00-16:00
場所 | 地下1階 キッチンカウンター



蔵代味噌 石野の白味噌の試飲会

お正月のお雑煮には欠かせない白味噌。米麴の割合が多く甘口の「石野の白味噌」をご試食いただけます。

日時 | 11月15日|金|11:00-18:00
場所 | 地下1階 キッチンカウンター



おのじん醸造 醤油のお味見

創業1912年、京都で醤油・味噌をつくり続ける(おのじん醸造)の濃口醤油「こむらさき」と淡口醤油「うすむらさき」を試食販売します。秋冬におすすめの使い方もご紹介。

日時 | 11月16日|土|12:00 / 17日|日|11:00
場所 | 地下1階 キッチンカウンター

毎日がごちそう。分け合うことで

魚 まぐろの解体販売



11月10日|日|11:00スタート

お肉のような食感のほほ肉やDHAたっぷりの目玉など、解体販売でしか手に入らない部位も販売します。

赤身 / 中トロ / 大トロ 各種
100g税込 **1,188円**

肉 国内産 黒毛和牛 A5等級雌牛の一頭セール

11月9日|土|



口どけが良く柔らかい、食肉として希少な雌牛のお肉をお買い得価格でご提供します。

11月8日|金|
国内産 国産牛 交雑種 **20%OFF**
11月8日|金| - 17日|日|
国内産 黒毛和牛カタロース 切落し 100g税込 **999円**
11月15日|金| - 17日|日|
国内産 黒毛和牛モモ すき焼き用・切落し しゃぶしゃぶ用 100g税込 **799円**

菜 どこまで盛れる? 青果盛り放題



11月9日-10日 / 16日-17日
各日50名様限定

シャインマスカット 盛り放題
1食税込 **800円**
ミニトマト盛り放題
1食税込 **300円**

周年市
特別商品



11月8日|金| - 17日|日|
バターチキンカレーセット
1食税込 **1,200円**



11月8日|金| - 17日|日| 限定価格
ぶっかけうどんロマン亭
京檸檬 茶美豚あんかけうどん
京檸檬めんつゆでマリネし、茶美豚特有の味わい深い豚身の旨味を引き出した、白菜たっぷりのあんかけうどんです。
周年市 特別商品
1食税込 **680円**



11月8日|金| - 17日|日| 各日10食限定
ロイヤルチキンまるごとく
京野菜と丹波鶏 グリルチキンのフォー
ロイヤルチキンまるごとくで人気の「丹波鶏グリルチキンのフォー」に万願寺唐辛子の天ぷらと九条ネギをトッピングしました。
周年市 特別商品
1食税込 **580円**



11月8日|金| - 17日|日| 各日10食限定
喫茶
日替特製弁当
メインは鮭・鯖の塩焼きからお選びいただけます
鮭もしくは鯖の塩焼きや出汁巻玉子、ヘレカツ、筑前煮、酢豚など12種類のおかずを詰め込んだ特製弁当を販売します。
周年市 特別商品
1食税込 **1,424円 ~ 1,478円**
※惣菜の種類は随時変更あり ※ごはんの種類によって価格が異なります



20セット限定
たんとしー
冷凍スープ2個セット
人気のクラムチャウダーとミネストローネがセットになりました。
周年市 特別商品
1食税込 **1,000円**



11月8日|金| - 17日|日| 数量限定
京都 ククロフ家
京都おとなククロフ
京都山科だけの特別なククロフをご用意いたします。京都らしい食材を使用したお酒にも合うスパイシーなククロフです。
周年市 特別商品
黒七味・実山椒 各種 1個税込 **300円**



期間限定
プーランジェオクダ
九条ネギのピザ
トマトソースに九条ネギの甘さと香ばしさが広がるピザです。柔らかながらも歯ごたえのある食感がアツセント。
1個税込 **368円**



秋季限定
坂ノ途中
海ノ向こうコーヒー オータムブレンドあぎうらら(粉)
いろいろな紅葉や秋晴れの空をイメージしました。ジュシーで明るい酸味がありながら、こっくりとした甘さも感じられます。
150g税込 **1,188円**



サカタフーズ
ハンバーグステーキ PREMIUM
黒毛和牛と銘柄豚のみを使用したサカタフーズ史上最上級の合挽ハンバーグです。
1個税込 **756円**