

CONTENTS

最新の技術を用いた「伝統」と「革新」が融合する
様々なコンテンツをぜひお楽しみください！

B ハイパー縁日 ばい NAKED



B-1 「HYPER射的」

自分の手を拳銃に見立て照準を定めたら、「バン！」と叫んで賞品を狙い撃ち！命中したら点数が加点される新感覚射的のポイントゲーム。

「にゃんこ大戦争」のキャラクターも登場するかも！



B-2 「YO-YO釣り」

色とりどりの和柄模様がかわっていく不思議なヨーヨーを釣ってみて。釣ろうとすると「Yo! Yo!」とラップが盛り上げるYo! チェケラ！

※共同開発：立命館大学映像学部 望月茂穂ゼミ
(伊藤史穂、玉山優衣、渡邊夏海、西村魁峰)



B-3 「Oh!メーン」

自分の顔が縁日の綿あめになったり、金魚につつかれたりする映えすぎ注意なお面のフォトブース。思わず「Oh Man(オーメーン)!!」と叫びたくなるかも？

E KABUKI ノ ヒカリ

※昼マツリのみ



E-1 「吉野の花道」

一歩ずつ足を踏み出す度に美しく舞い上がる桜の花びら。吉野山に広がる桜をイメージした華やかな道中を表現。



E-2 「光景の奏」

歌舞伎に使われる“音”を、グラフィックなホログラムによるCG演出で新しい体験へと昇華。「道行初音旅」の見所でもある桜が満開の吉野路を歩く静御前。ホログラムで映し出された楽器に触れると、彼女の前に不思議な現象が…。

H 歌舞伎×AR 石川五右衛門 ～南座唐破風の場～

※昼マツリのみ



南座、そして歌舞伎の紹介がなんとARで体験できる!? 南座の破風に片岡愛之助扮する大泥棒石川五右衛門がAR(拡張現実)として登場！ご当地の人気演目「楼門五山桐」南禅寺山門の場をモチーフに新たな脚本で書き下ろされた、新感覚の歌舞伎×AR体験。

What's 南座

日本最古の歴史と伝統をもつ劇場。歌舞伎発祥の地といわれる京都・四条河原で、400年を超えて歌舞伎をはじめとする多彩なジャンルのエンタテインメントを上演し続けています。1996年に「登録有形文化財」に登録、京都市の「歴史的意匠建造物」にも指定された南座は、昨年11月、2年9か月に及ぶ耐震補強改修工事を経て新開場いたしました。歴史ある外観はそのままだに、内装設備を全面更新。年間を通して幅広い文化を国内外へ発信する劇場へと新たに生まれ変わりました。

注意事項

※皆さまに安全にお過ごしいただくために

場内は安全のため走り回らないでください。お子様から常に目を離さないようにしてください。小学生未満のお子様には必ず中学生以上の方が同伴してください。場内は喫煙室を除いて禁煙です。ベビーカーから離れる際は、必ず貴重品や私物(おみやげを含む)をお持ちください。サポート犬(盲導犬、聴導犬、介助犬)を除くペットを連れての入場はご遠慮ください。カメラ、ビデオ撮影等、他のお客様の迷惑になると思われる場合、または安全上の理由により撮影をお断りすることもあります。

※次の行為は固くお断りします

お客様同士でのチケットの譲渡交換およびそれらに伴う金銭の授受/物品等の販売および陳列/ビラの配布/集会や演説、商業目的の撮影等、他のお客様のご迷惑となる撮影及び公衆送信/公序良俗に反する、もしくは他のお客様に不快感を与えたり判断される服装や他のお客様に防犯上の誤認を与えるような可能性のある服装、また刺青等、当館の運営の妨げとなる一切の行為/場内スタッフになりました言動、また他のお客様に迷惑をかける行為/暴力団および暴力団関係者の入場

※展示物・屋台について

各展示物・屋台は予告なく中止になる場合があります。尚、それともなうチケットの払い戻しは行っておりません。各展示物・屋台の列でお待ち頂く際、危険行為や割り込み等、他のお客様のご迷惑となる行為、また列への合流はお断りします。各展示物・屋台ごとにお断りごとの制限がございますので、ご確認の上ご利用ください。

※その他注意事項

お客様の不注意による事故について、当館は責任を負いかねます。他のお客様のご迷惑となるおそれのある場合、また場内スタッフからのお願いに対し、ご協力いただけなかった場合、入場をお断りすることや、退館していただくことがあります。

飲食物の販売について

ミライマツリフードフェス、サントリードリンクブース及びサントリー ザ・プレミアム・モルツ 神楽アートでの飲食物の販売には「京都ミライマツリ2019」専用飲食券(金券)が必要となります。場内の飲食券(金券)販売所でお買い求めください。飲食券(金券)は「京都ミライマツリ2019 昼マツリ/夜マツリ」開催期間内のみご利用いただけます。購入された飲食券(金券)の払い戻しは行っていません。飲食券(金券)が著しく破損していた場合、ご利用いただけない場合があります。盗難・紛失等に関しては当館は責任を負いかねます。

ミライマツリ2019 で検索!

【公式Twitter】
@miraimatsuri

【公式Twitter】
@miraimatsuri2019



主催・製作・企画：松竹株式会社

制作協力：アソビシステム株式会社、株式会社ネイキッド、株式会社船場、ミエクル株式会社、株式会社ハロー ほか

特別協賛：サントリーホールディングス株式会社

協 賛：株式会社イープラス、ボノス株式会社、日本たばこ産業株式会社

後 援：京都府、京都市、京都商工会議所、京都市観光協会、京都市交通局、京阪電気鉄道株式会社

宣伝協力：The Breakthrough Company GO



南座新開場記念

京都

Supported by **SUNTORY**

昼マツリ / 夜マツリ

2019.5.12^{SUN} - 25^{SAT}



English

繁体字

简化字

한글





南座で、極上のリラックスを 昼マツリ／夜マツリ

HIRUMATSURI / YORUMATSURI

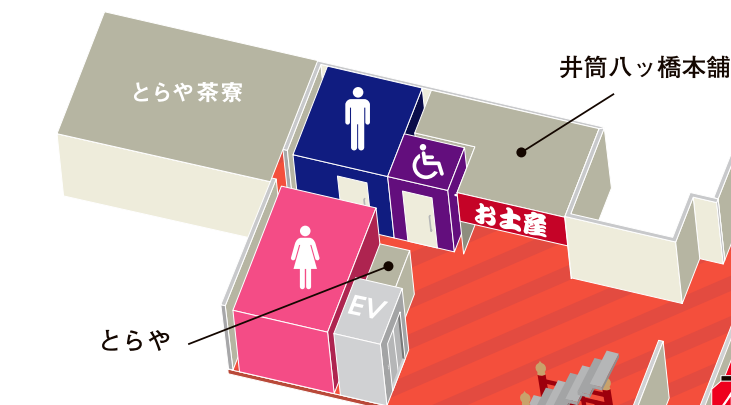


夜マツリとは？

伝統と格式を感じる和の空間が夜の雰囲気
に一転し、上質なナイトライフをお届け。
昼マツリに比べて照明がより暗くなり、BGM
もDJによる音楽へチェンジ。普段の南座では
ありえない空間で思い思いの楽しみ方を！

A 納涼滝 & 滝ジェクションマッピング

歌舞伎の技法「本水」を用いた「納涼滝」に、伝統的な花火の美しさと万華鏡をモチーフとする輝きを融合させたデジタル花火「FIREWORKS BY NAKED」を一定時間ごとに納涼滝に映し出す「滝ジェクションマッピング」による幻想的な体験。(演出: NAKED Inc.)



B ハイパー縁日 ばい NAKED

最先端テクノロジー×縁日あそびが楽しめる未来のお祭りにふさわしいデジタル屋台。(企画・演出: NAKED Inc.)

- B-1 「HYPER射的」
- B-2 「YO-YO釣り」
- B-3 「Oh!メーン」

C ミライマツリフードフェス

※詳細は別紙

プロジェクションマッピングされた納涼滝を眺めながら美味しいお酒や、老舗・人気店による屋台飯に舌鼓を打つもよし。

D サントリードリンクブース

※詳細は別紙

京都ブルワリー謹製 ザ・プレミアム・モルツ<樽生>の他、角ハイボール、ジャパニーズクラフトジン「ROKU」ソーダ割り、伊右衛門などソフトドリンクを提供
※ワンドリンク引換券はすべての製品でお使いいただけます。

E KABUKI ノ ヒカリ

※詳細は裏面

今春東京・渋谷に突如現れ話題を呼んだ、歌舞伎×最先端テクノロジーを用いた体験型メディアアート「カブキノヒカリ展」より。三大名作『義経千本桜』をテーマに、新たなインタラクティブが楽しめる。納涼滝の裏側に広がる美しくも奥深い神秘的な光の空間へと誘う。(制作:株式会社helo)

- E-1 「吉野の花道」
- E-2 「光景の奏」

歌舞伎シャウト

歌舞伎俳優へのかけ声“大向う”を、NTTのICT(情報通信技術)によりゲーム感覚で体験！
めざせ大向う名人！



にゃんこ大戦争
フォトスポット
缶バッジプレゼント
キャンペーン実施中！

こんな展示も…

F サントリー ザ・プレミアム・モルツ 神泡アート

※詳細は別紙

サントリー ザ・プレミアム・モルツの神泡アートが、京都ミライマツリ限定の「隈取版」として楽しめる。

会場を一望できる2Fの客席では、場内の飲食物をゆっくりとお楽しみいただけます。



プルーム・テックブース

夜マツリの喫煙室周辺では、たばこの煙においがしない低温加熱式たばこ「Ploom TECH」、「Ploom TECH+」を体験いただけます。
※成人喫煙者のみ

H 歌舞伎×AR 石川五右衛門 ~南座唐破風の場~

※詳細は裏面

『花の歌舞伎も四〇〇年、咲き続けた南座に映える桜は、えーあーる、実にも上無き、眺めじゃな——』片岡愛之助による歌舞伎を題材とした新しいAR体験が楽しめる。
(制作:ミエクル株式会社)



◎ ミライマツリフードフェス

前半 2019.5.12 [SUN] - 18 [SAT]

後半 2019.5.19 [SUN] - 25 [SAT]



2019.5.12 [SUN] - 25 [SAT] / アイス 京都本くず氷

- ① 歌舞伎アイス ¥900
- ② 宇治抹茶 / 焙煎ほうじ茶黒豆 各¥300 他

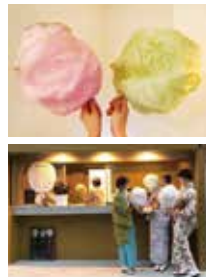
400年の歴史と伝統を誇る、奈良の「吉野葛本舗 黒川本家」の吉野本葛と、京の名水「桃の井」の湧き水から作られるヘルシーなアイスキャンディー。本葛を使っているので溶けても垂れにくく、「ぶるん、シャリッ」とした新食感が味わえます。



2019.5.12 [SUN] - 25 [SAT] / 綿菓子 JEREMY&JEMIMAH

- ① 棒わたがし ¥600
- ② WATA-HAKO ¥600 他

京都・東山にある京わたがしの専門店。ユニークで遊び心のある新しいスイーツとして、SNSやメディアでも注目を集めています。抹茶や黒蜜などの素材を、独自の製法で、ロドげにこだわり忠実に再現。スイートな風が吹き抜けます。



2019.5.12 [SUN] - 25 [SAT] / ポップコーン専門店 京都かめよし

- ① できたてポップコーン(夕日ヶ浦の塩味) ¥300
- ② ナチュラルポップコーン・テトラ型(完熟山椒・ハツ橋等) 各¥600 他

京都市北端の自然豊かな土地で育てられた、無添加の爆裂種とうもろこし、京都由来のフレーバーが魅力的なナチュラルポップコーン専門店。京都丹後半島・夕日ヶ浦の海水100%を炊き上げ乾燥させた海塩で味つけた、京の自然派ポップコーンをお楽しみください。「完熟山椒」や「黒蜜きな粉」などユニークなフレーバーも!



2019.5.12 [SUN] - 25 [SAT] / 鶏肉料理 京都 祇園・侘家古暦堂

- ① ふわふわ卵の鶏カツ弁当 ¥1,200
- ② [夜限定] 九条ねぎと鶏つくね汁 ¥600 他

京都祇園・花見小路に暖簾を掲げる鶏料理の店。自社専用鶏舎で飼育された、深い旨みと柔らかい肉質「侘家鶏」を使った鍋や焼き物が評判です。「ふわふわ卵の鶏カツ弁当」は、食べごたえ十分の鶏もも肉のカツに、甘い鶏そぼろとカレー風味のキャベツが食欲をそそる一品。



2019.5.12 [SUN] - 25 [SAT] / 缶詰専門店 カンナチュール

- ① 缶詰「じゃこ天アヒージョ」 ¥600 他

カンナチュールの由来は“can nature”で、保存料や化学調味料など添加物を使用しない自然派缶詰専門店です。特許製法で旨味を残した濃厚な蒸し牡蠣をペースト状にした「牡蠣味噌」や、ハーブへしこをニンニクと共にオイル漬けにした「青春アヒージョ」など、希少性の高い食材を使ったユニークな缶詰やお酒のアテが続々!



2019.5.12 [SUN] - 18 [SAT] / イタリアン LUDENS ルーデンス

- ① 和牛ローストビーフの炙り ¥900
- ② ミライマツリ・マカロン3種(和バラ・レモンピール&ビール・抹茶) 各¥900

薬膳とイタリアンの融合した料理を目指して、京都をはじめ近畿圏の食材を余すことなく一皿に表現し、日夜進化を遂げているイタリアンレストラン。御所南エリア、築100年以上の古民家を改装して構えている京町家の店舗から、この度ミライマツリに出店!



2019.5.19 [SUN] - 25 [SAT] / フレンチ MAVO マヴォ

- ① MAVO GION特製ホットドッグ「スパイシーフレンチドッグ」 ¥900
- ② MAVO GION特製ホットドッグ「姿鮎塩焼き詫び寂びドッグ」 ¥900

「素材と進化の融合」をテーマに、手間を惜みず作られる繊細な盛り付けの料理が印象的な京都・祇園の完全予約制フレンチレストラン。今回は、京都の初夏を感じる独創的なメニューを、カジュアルなお祭りスタイルで提案します。



※写真はイメージです。



2019.5.12 [SUN] - 18 [SAT] / イタリアン Vineria h ヴィネリアアッシュ

- ① [昼限定] シラスとタケノコの焼きリゾット ¥900
- ② [夜メイン] 牛ホホ肉の煮込み黒七味風味(ジャガイモのピュレ) ¥900

京都・鴨川沿いにある、お酒に合う料理が豊富なカジュアルイタリアン。5月からは京都の風物詩、鴨川納涼床でも楽しむことができます。地元の野菜をふんだんに使い、彩り豊かな一皿を提案。目でも舌でも満喫できるアイデア溢れる料理をご堪能ください。



2019.5.19 [SUN] - 25 [SAT] / 中華 楽仙樓

- ① 蒸し餃子(5個) ¥600
- ② 干し豆腐サラダ+チャーシュー2種セット ¥600 他

京都・烏丸のランチスポットとしても人気の中国料理店。ハルビン出身のお母さんが皮から手作りするもちもちの水餃子はお店の看板メニュー。ミライマツリでは肉汁たっぷりな具をふっくら蒸し餃子スタイルでどうぞ。ニンニク不使用のやさしい味わいに、きっとリコになります。



2019.5.12 [SUN] - 25 [SAT] / 日本料理 HANA吉兆 定休日:5/15(水)、5/22(水)

- ① 煮穴子の出汁茶漬 ¥1,200

花街の中心地に生まれたことから、その名がついた「HANA吉兆」。「世界の名物 日本料理」を信条に日々心を尽くし茶懐石に基本を置き、遊び心溢れる日本料理を探索しております。お座敷や小個室、カウンター席などお好みのスタイルにて、お楽しみいただけます。



2019.5.12 [SUN] - 18 [SAT] / フレンチ カフェ・ビストロ オーボンモルソー

- ① [昼限定] クロックムッシュ ¥600
- ② [夜メイン] スパイシーミートボールのトマト煮込み(ポテトチップス添え) ¥900

本場フランスのビストロの美意識が光るリヨン料理のお店。自家製のシャルキュトリーをはじめ、カスレー、コンフィ、クネルなどを、アラカルトとコースで味わえます。今回はトレンジショナルなフランスの味を、お祭りスタイルでカジュアルに提案します。



2019.5.19 [SUN] - 25 [SAT] / イタリアン IL GHIOTTONI イル ギョットネ

- ① とろとろ豚肉とズッキーニの Pasta ¥900
- ② アンティパストミスト 他

もしイタリアに京都という州があったら? こんな考えから生まれた、四季のある日本の食材を使った京イタリアン。オーナーシェフの笹島保弘氏は、京野菜とイタリア料理を結びつけたパイオニアです。名店の味をお見逃しなく。



D サントリードリンクブース



京都ブルワリー謹製 ザ・プレミアム・モルツ<樽生>の他、ハイボール、GINソーダ割り、ソフトドリンクを提供。

※ワンドリンク引換券はすべての製品でお使いいただけます。



京都ブルワリー謹製
ザ・プレミアム・
モルツ<樽生>

副原料を一切加えず、厳選された麦芽・ホップ・天然水のみを使用。この厳選された素材により、「深いコク・華やかな香り・クリーミーな泡」が味わうことができます。

¥500



天然水のビール工場
京都ブルワリー



ジャパニーズ
クラフトジン
ROKU ソーダ割り

四季が生んだ6種の日本の素材を使用し、日本人の繊細な職人技で完璧なバランスを追求してつくられた本格的でスムーズなジャパニーズクラフトジンです。

¥600



角ハイボール

山崎や白州蒸溜所のパーボン樽原酒をバランスよく使用し、甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が特長。だから、味わいは深いのに、飲みやすく、飲み飽きない。そのおいしさはハイボールにすることで、いっそう引き立ちます。

¥500



伊右衛門

福寿園の茶匠が厳選した茶葉を100%仕様。石臼で挽いた一番茶の抹茶を使用することで、心やすらぐ甘香ばしい香りと、心地よい爽やかな余韻を楽しめます。

¥300



サントリー天然水

厳選された水源で採水された、新鮮で清冽なナチュラルミネラルウォーター。およそ20年以上の歳月をかけて地中を浸透し、幾重にも重なる地層に濾過されミネラル分を授かりながら生まれた自然の恵みたっぷりの天然水です。

¥300



ペプシ
ジャパン コーラ

米国ペプシコ社と日本のサントリーがノウハウを結集させ、隠し味の塩と和柑橘の爽やかな香りで、抜群の飲みごたえとさっぱりしたキレのある後味を実現しました。

¥300

F サントリー ザ・プレミアム・モルツ 神泡アート

サントリー ザ・プレミアム・モルツの神泡アートに歌舞伎の隈取版がミライマツリ限定で登場。「奴(やっこ)」、「一本隈(いっぽんぐま)」、「筋隈(すじぐま)」を始め5種類の隈取アートが楽しめます。



神泡アート
Kamiawa Art

ALL
¥600



#suntorytime

奴

Yakko



#suntorytime

一本隈

Ipponguma



#suntorytime

筋隈

Sujiguma