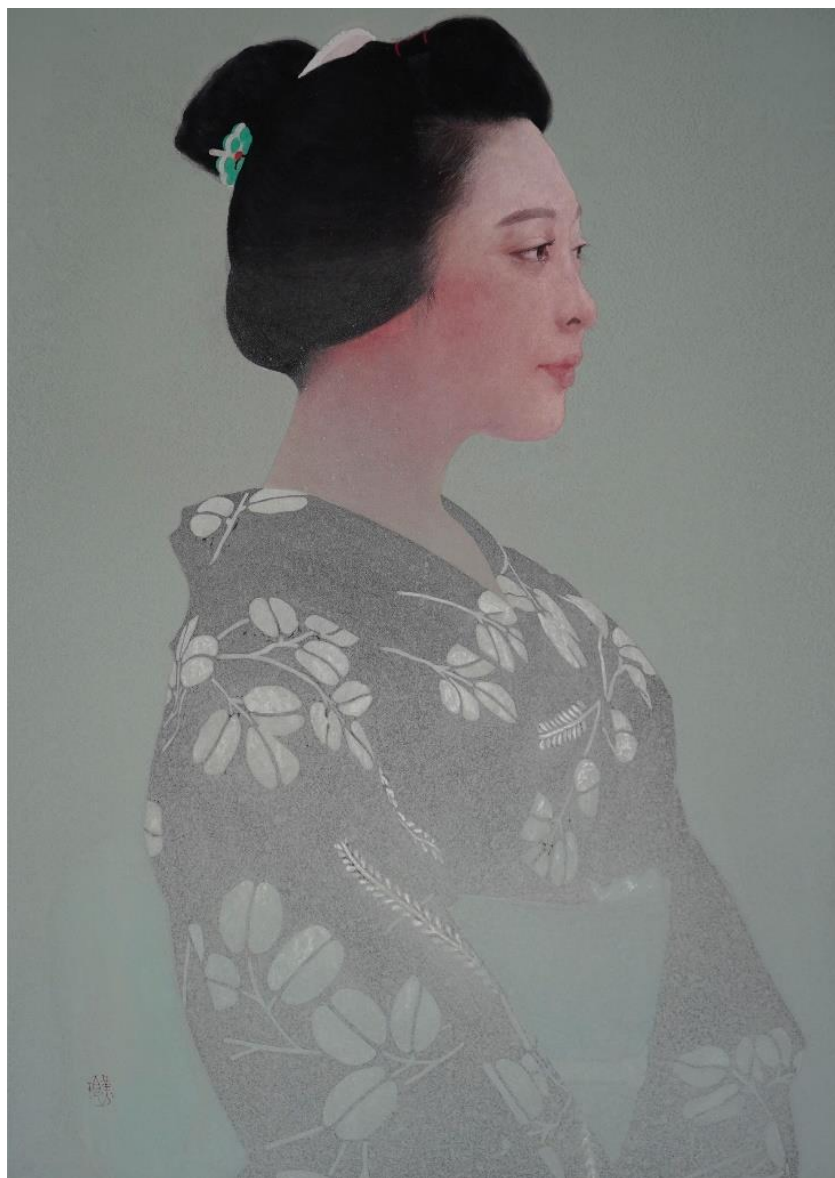


京つけもの西利 本店2階「AMACO CAFE & Gallery」 “発酵する時間”を描く 日本画個展「宵支度」



時間をかけて“熟す”感性に寄り添う、日本画家・大村美玲の世界

株式会社西利（本社：京都市下京区）は、京つけもの西利 本店2階「AMACO CAFE & Gallery」にて、2026年6月6日（土）より日本画家・大村美玲氏による個展「宵支度」を開催いたします。会期は9月5日（土）まで。本展では、時間の中でゆるやかに育まれる感性や記憶に着目し、丁寧に描かれた作品を展示いたします。

また、会期中には大村美玲氏による日本画体験ワークショップを開催いたします。作品世界をより深く体験いただける機会として、ゆったりとした創作の時間をお楽しみいただけます。

【ワークショップ開催日】2026年6月26日（金）、8月13日（木）、8月26日（水）、
8月31日（月）/各回13時～

【定員】各回5名（要予約）【参加特典】AMACO CAFE メニュー1点ご提供

【応募フォーム】<https://forms.gle/8TheiXb8S8h6UB5KA>

■ 展示コンセプト

すぐにかたちにしないうこと。しばらく、そっと置いておくこと。

「寝る子は育つ」と言われるように、目には見えないところで、静かに育っていく時間があります。絵もまた同じように、一度、胸の奥に預けて、ゆっくりと熟させていく。夢のようなイメージが、内側でやさしく発酵し、やがて、筆を取りたくなる瞬間が訪れます。

急がず、焦らず、機を待つ。忙しさに流されがちな日々の中で、あえて遠回りを選び、手間と時間を重ねていく。その先に、思いがけないかたちで、新しい景色に出会うことがあるのかもしれない。本展では、そうした時間の積み重ねの中から生まれた作品を展示いたします。

夏は夜。宵の支度が、整いました。

どうぞ、ゆるやかなひとときをお過ごしいただけましたら幸いです。

■ 「宵支度」に込めた思い

本展は、効率や速度が重視される現代において、あえて時間をかけ、内に預けて熟す過程の価値に着目した展覧会です。絵画制作に限らず、人や自然の成長や変化を、時間の中でゆるやかに育まれるものとして捉え、舞妓や花鳥といったモチーフを通して表現しています。会場である AMACO CAFE & Gallery の背景にある「発酵」や時間の文化とも響きあう、作品を展覧いたします。

■ 展示概要

- ・ 展覧会名：日本画個展「宵支度」
- ・ 会期：2026年6月6日（土）～2026年9月5日（土）予定
- ・ 会場：AMACO CAFE & Gallery（京都市下京区・京つけもの西利 本店2階）
- ・ 展示点数：計10点

■ 作家プロフィール

大村 美玲（おおむら みれい）

1988年 京都府生まれ

【画歴・受賞歴】

2010年京展入選（2011/2014）

2012年第18回 松柏美術館花鳥画展 大賞（松柏美術館）京都花鳥館奨学金2012 最優秀賞

2013年第19回 松柏美術館花鳥画展 優秀賞（松柏美術館）

2014年第14回 佐藤太清賞公募美術展入選

第40回 記念春季創画展入選（2014/2015/2016/2019/2020/2021 東京都美術館、東京他）2015年

第42回 秋季創画展入選（2016/2017/2019/2020/2021 東京都美術館、東京他）
池田泉州銀行カレンダー原画展 佳作

2016年第25回 公益財団法人佐藤国際育英財団奨学生（於 佐藤美術館展）

2017年京都日本画家協会 第5期展 出品（京都府京都文化博物館）

2018年第二回 松柏日本画展 入賞（松柏美術館）

第8回 前田青邨記念大賞展 奨励賞 2019年
第37回 上野の森美術館大賞展 優秀賞/彫刻の森美術館賞
大村美玲 日本画展 息吹 (Art Space-MEISEI/京都)
京都日本画家協会 第7期展 出品 (京都府京都文化博物館)
Seed 山種美術館 日本画アワード 2019 -未来をになう日本画新世代- 入選 (山種美術館)
2020年 京都日本画新展 2020 出品 (美術館「えき」KYOTO/ホテルグランヴィア京都)
第37回 上野の森美術館大賞展 入賞者展 出品
2021年 大村美玲 日本画展 breathe again(古美術 瀬戸/京都)
2022年 大村美玲 日本画展 天の國から Bridge to Heaven(ギャラリー八坂茶閑/京都)
京都日本画新展 2023 出品 奨励賞/京都府知事賞(美術館「えき」KYOTO/ホテルグランヴィア京都)
2023年 Seed 山種美術館 日本画アワード 2024-未来をになう日本画新世代- 奨励賞(山種美術館)
2024年 大村美玲 日本画展 舞妓、そして…(ギャラリー八坂茶閑/京都)
2025年 花のことぶれ(梅軒画廊/京都)
～日本画を愉しむ～ 京の新進作家による扇子と小品展(阪神梅田本店/大阪)
京都日本画家協会 第11期展 出品 (京都府京都文化博物館)

■西利の理念「塩かげん」を体現する文化事業として

西利は創業以来、「旬 おいしく、やさしく。」を社業の目標に掲げ、仕事を通じて経済的・精神的・健康の調和を図り、人生と会社をつなぐ場であることを大切にしてきました。社員一人ひとりが共に調和し、成長し、社会へ貢献していく——その思いこそが「塩かげん」という理念です。

AMACO CAFE & Gallery は、この理念を体現する“塩かげん事業”の一環として、学生・若手作家の創作活動に発表機会を提供し、地域文化の発展に寄与する場となります。

さらに、アート展示を軸に、祇園店ぎゃらりい西利との連携などを通じて地域とのつながりを広げ、訪れる方々に新しい出会いと発見を提供する、わくわくする文化交流の空間を目指します。

■「AMACO CAFE & Gallery」について



- ・ 展示内容：京都市立芸大の学生・若手作家を中心とした絵画、写真、その他アート作品
- ・ 作品販売：作家の意向により決定
- ・ カフェメニュー：AMACO（乳酸発酵甘麹）を活かしたスイーツやドリンクを提供
- ・ コンセプト：「食 × アートで、心も体も健やかに」
西利ならではの発酵の知恵と、若手アーティストの創造性を融合した空間を目指す。

○「AMACO CAFE & Gallery」

- ・ 住所：〒600-8581 京都市下京区堀川通七条上ル西本願寺前 京つけもの西利 本店 2階
- ・ 営業時間：9：30～17：00
- ・ 定休日：年中無休

AMACO
メロンクリームソーダ
AMACO Melon Soda Float ~檸檬添え~

テイクアウト ¥600(税込)
イートイン ¥611(税込)

特定原材料等28品目:乳成分・大豆

どこか懐かしい味わい。
爽やかなメロンの甘さ
しゅわしゅわと弾ける、
爽やかなメロンの甘さ
どこか懐かしい味わい。



AMACO CAFE
by Nishiri

さっぱりデザート♪
AMACO
レモンパフェ

テイクアウト ¥600(税込)
イートイン ¥611(税込)

特定原材料等28品目:乳成分・大豆

見た目にマワやかな
ひんやりスイーツです。

AMACOソフトクリームに
レモンを数りばしました。



AMACO CAFE
by Nishiri

AMACO CAFE

AMACOとは...お米と麹菌で作った「甘麹」をさらにラブレ乳酸菌で発酵させた「乳酸発酵甘麹」です。

SEASONAL RECOMMENDATIONS
季節のおすすめ

AMACO メロンクリームソーダ ~檸檬添え~	611円/600円
AMACO レモンパフェ	611円/600円
AMACO いちご大福風パフェ	712円/700円

SOFT CREAM ソフトクリーム

AMACOカフェ定番メニュー。
ずっぴり爽やかな甘さを感じる、他では味わえない絶品ソフト。

AMACO プレーン	458円/450円
AMACO 抹茶	509円/500円
AMACO ミックス	509円/500円

*[コーン] or [カップ] をお選びください。

PARFAIT パフェ

AMACO ベリーパフェ	611円/600円
AMACO アフォガード	662円/650円
AMACO ふいなんしよパフェ	509円/500円
AMACO 抹茶白玉パフェ	662円/650円

DRINK ドリンク

AMACO ドリンク	509円/500円
AMACO レモネードスカッシュ [ICE]	509円/500円
AMACO レモネード [ICE+HOT]	509円/500円
AMACO ドリンク [ICE]	458円/450円
AMACO ドリンク with あまおう [ICE]	509円/500円
AMACO コーヒー [ICE+HOT]	458円/450円

※すべての飲み物に店内利用(10%) + 152円/持ち帰り(8%) + 150円/AMACOソフトクリームをトッピングできます。 ◎価格は全て税込です

■乳酸発酵甘麹 AMACO について

「乳酸発酵甘麹 AMACO」とは、お米と麹菌でつくった「甘麹」をさらにラブレ乳酸菌で発酵させた「乳酸発酵甘麹」で西利が展開するブランド「発酵生活」の商品です。

■ブランド「AMACO」について

「乳酸発酵甘麹 AMACO」の自然な甘みと発酵のちからを活かし、株式会社西利が発酵の魅力をより多くの方々に届けることを目的として立ち上げた発酵甘麹ブランドです。

「乳酸発酵甘麹 AMACO」を使ったパンやスイーツなど、現代の食卓になじむ新しい発酵食品を提案。永年の「発酵」研究を通じて培ってきた技術を活かし、暮らしを豊かに彩るお手伝いをしてまいります。<AMACOのマークの由来>「発酵」から開かれる無限の可能性と、発酵の様子を花にみたと口ゴに込めました。

【株式会社西利について】「旬 おいしく、やさしく。」のテーマのもと和食文化を大切に食卓に健康と笑顔をお届けすることを目標にしております。千枚漬やすぐきに代表される伝統を受け継ぐ商品だけでなく、野菜の本来の旨みを引き出す「京のあっさり漬シリーズ」、すぐきから発見されたラブレ乳酸菌を活かした「西利乳酸菌ラブレシリーズ」などを展開しています。また「京つけもの西利」を核として和食の基本である“ごはん”を美味しく食べてもらい、和食を楽しんでいただけるように“和食支援”として「酵房西利」のブランドも活用し、漬物だけでなく、ふりかけ・佃煮・西京漬など“ごはんが美味しい”商品を発信しています。さらに、これまで培ってきた発酵食の知見と乳酸菌コントロールの技術を活かして「発酵生活」「AMACO」のブランドを生み出し、スープなど発酵野菜のグロスリー商品から、パンやスイーツなど現代の食生活に合った商品の提案も行っています。