

2026 年 8 月 3 1 日発信
株式会社 西 利

京つけもの西利 本店 2 階「AMACO CAFE & Gallery」 若手作家 5 名による作品展「あわい」を開催



2F
Gallery 9:00-18:00
(CAFE 9:30-L.O.17:00)

AMACO
CAFE
&
Gallery
by Nishiki

自分自身の変化や揺らぎを、それぞれの視点で表現

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 9 月 6 日（日）より 5 名の若手作家による作品展「あわい」を開催いたします。本展では、京都市立芸術大学で版画・油画を学ぶ里井みき、新西ゆら、佐々木萌、榎本実奈、福田璃歩の 5 名が、それぞれの視点から「自分自身の変化や揺らぎ」をテーマに作品を制作・展示します。

「あわい」とは、異なるものが重なり合い、交わる境界のような状態を指します。

学生から社会へ、現在から未来へ。将来への不安や迷い、新たな気づきや期待など、さまざまな感情が重なり合いながら変化していく——。5 名の作家がそれぞれの「現在地」と向き合い、その揺らぎを作品として表現します。

若い作家たちが今感じている「変化のあわい」を、作品を通してお楽しみいただける展示です。

■ 展示コンセプト

「あわい」に込めた想い

私たちは少しずつ、自分の将来について考えるようになりました。

学生として、アーティストとして、そして一人の大人として自分自身と向き合う中で、これまで気づかなかった考えや思いに気づくことがあります。

不安や迷いを感じる一方で、新しい自分への期待が生まれることもあります。

さまざまな思いが重なり、揺れ動きながら変化していく今の自分たち。その姿そのものが、私たちにとっての「あわい」です。

本展では、それぞれが自分自身と向き合いながら生み出した作品を通して、5人それぞれの「あわい」を表現します。

■ 展示概要

- ・ 展覧会名：作品展「あわい」
- ・ 会期：2026年9月6日（日）～ 2026年12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：15～20点程度
- ・ 出展作家：里井みき／新西ゆら／佐々木萌／檜本実奈／福田璃歩

■ 作家プロフィール

里井みき（さとい みき）

京都市立芸術大学美術学部美術学科版画専攻3回生。銅版画を中心に制作しています。

日常の中で感じる記憶や時間の移ろい、無常の美しさに関心を持ち、身近な風景やモチーフを題材に、銅版画特有の繊細な線や質感を生かしながら、淡く曖昧な記憶や時間の重なりを表現しています。ものが朽ち、変化していく時間の経過を、金属の板に刻み込まれた繊細な線や、版に少しずつ手を加え塗り重ねることで生まれる「時間の痕跡」とともに描き出しています。

【主な活動歴】

2024年 京都市立芸術大学美術学部美術学科入学

2025年 京都市立芸術大学版画専攻銅版画ゼミに所属

2025年 グループ展「初版」

2025年 「感情をかんじよう展」

2025年 京都市立芸術大学ファッションショー2025「To BE」クリエイターとして参加

【本展に寄せて】

将来どんな人生を歩むのか、自立へと向かう決断の狭間で、私はまさにその「あわい」に立っています。制作を通して描いているのは、ものが変化していく時間の経過です。いま抱える不安や迷いも時間とともに移ろい、いつか「あの時間があってよかった」と思える日が来てほしい――。そう願いながら作品に思いを託しています。

新西ゆら（しんざい ゆら）

京都市立芸術大学美術学部油画専攻に在学。絵画を中心に制作・発表を行っています。

「包まれる」という感覚を軸に、人と人との関係のなかで揺らぐ自己と他者の境界を、有機的で流動

的なかたちによって描いています。身体のような形が溶け合いながら中央を包み込み、どこまでが自分でどこからが他者なのか、その境界が曖昧になっていく様子を表現しています。

【主な活動歴】

2005 年 大阪府生まれ
2024 年 京都市立芸術大学美術学部美術科油画専攻入学
2025 年 京都市立芸術大学作品展 出展
2025 年 京都市立芸術大学油画基礎展「常温」出展
2025 年 「感情をかんじよう展」出展
2025 年 京都市立芸術大学芸祭有志展「いつもの展」出展
2026 年 「SQUARE The Double vol.19」(フリュウ・ギャラリー／東京) 出展
2026 年 京都市立芸術大学前期展 出展

【本展に寄せて】

自分自身と他者との境界や、人との関係の中で揺れ動く感覚を作品に込めています。見に来てくださった方々に、少しでも心に残る作品があれば嬉しいです。

佐々木萌（ささき めい）

京都市立芸術大学版画専攻 3 回生。夢想する光景をドローイングとして描き、その像を木版画の「彫る」「摺る」という行為を通して表現することを試んでいます。

木版画ならではの筆致や、彫りと摺りによって生まれる表情を生かしながら、自身の中に浮かぶ光景を作品として表現しています。

【主な活動歴】

2005 年 大阪府生まれ
現在 京都市立芸術大学版画専攻 3 回生

【本展に寄せて】

初めてのグループ展です。私自身とても楽しみに準備しています。作品を通して、私の中に浮かぶ光景や思いを感じていただけたら嬉しいです。

樫本実奈（かしもと みな）

大阪生まれ。京都市立芸術大学油画専攻に在学しています。

「日常」と「非日常」の境界をテーマに、見慣れたモチーフや日常的な風景に、少しの「違和感」や「非現実的な要素」を加えることで、日常に潜む不気味さや怖さを浮かび上がらせています。

身近なものに対して、なぜ自分は怖さや違和感を感じるのか。制作を通して自身の内面と向き合い、自分が何に恐怖を感じるのかを追求しています。

【主な活動歴】

2005 年 大阪府生まれ
2026 年京都市立芸術大学油画専攻 在籍

【本展に寄せて】

日常の中に潜む小さな違和感や、自分自身が感じる「怖さ」に向き合いながら制作しています。作品を通して、普段見慣れているものを少し違った視点から見つめていただけたら幸いです。

福田璃歩（ふくだ りほ）

京都市立芸術大学美術学部版画専攻に在学。版の重なりによって生まれる、曖昧な形や新たな空間、認識のゆらぎをテーマに作品を制作しています。

「日々私たちが目にしているものは光の情報であり、見えることが物質の存在を保証するわけではない」という思考をもとに、何かを「認識する」という個人的で不確かな経験を、版の重なりによってモチーフが立ち現れる体験と重ね合わせています。

【主な活動歴】

2025 年 「京都市立芸術大学 5 人展」(COCON KARASUMA／京都)

2025 年 「第 50 回記念 全国大学版画展」(サントミューゼ 上田市立美術館／長野)

【本展に寄せて】

木目や彫り跡の刷り、版そのものの形に注目していただきながら、同時にそれらの重なり方や描かれている空間にも注目していただきたいです。

作品をご覧の際は、ぜひ作品との距離を変えながらご鑑賞ください。近くで見るのと離れて見るのでは、印象や認識の仕方が変わり、より作品の魅力を感じていただけたと思います。

カフェで素敵な時間をお過ごしいただくとともに、作品も一緒に楽しんでいただけますと幸いです。

■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（乳酸発酵甘麴）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



■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てたロゴに決めました。

【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指しております。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、和食を楽しんでもらえるように“和食支援”として「酢房西利」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アリー商品から、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。

＜本件に関するお問合せ＞ 株式会社 西 利（広報担当：長谷川）

TEL：075-361-8181 MAIL：nishiri@nishiri.co.jp