



京都酵母

KYOTO YEAST

京都酵母 名称・ロゴ使用マニュアル

ラベル他、全媒体共通ルール

(地独) 京都市産業技術研究所

# 1. 京都酵母ブランド化の取り組みについて

「京都の米、京都の水、そして酵母も京都産を使い、京都の蔵元がつくる」オール京都産の酒造りで京都の酒に更なる付加価値を持たせられるよう、京都市産業技術研究所では平成から京都独自の酵母の研究開発をはじめ、5種類の酵母を実用化に至りました。

現在、酵母が酒の香り・味わいの特徴に大きく影響することに着目し、精米歩合だけで選ぶのではなく、消費者が酵母をきっかけに京都の日本酒に触れ、お気に入りの味わいを探してもらう「京都酵母ブランド化」の取り組みを進めています。

これからも「京都酵母」を使っていただくことで、京都の酒の価値向上に貢献できたら幸いです。

(ブランドコンセプト)



## 京都酵母で探す、お気に入りの日本酒 ～ランクからスタイルへ～

日本酒らしい華やかな香りとコクやキレのある味わい。この約6割は「酵母」という微生物によってつくられている。

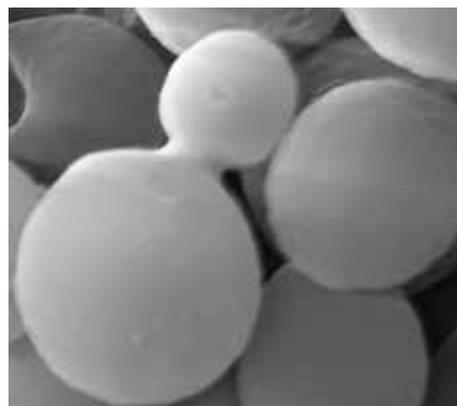
京都市産業技術研究所が独自に開発してきた「京都酵母」は、日本酒に様々な特徴のある香りや味を持たせることができる。

さながら日本酒に香味の"スタイル"を形づくるように。

吟醸、大吟醸という米の精米歩合による"ランクの価値"から、「京都酵母」がつくる日本酒の香味を楽しむ"スタイルの価値"への転換。

「京都酵母」で醸した日本酒で、お気に入りの味わいを探してみてください。

## 2. ロゴマークに込めた思い



酵母の細胞核と、酵母が出芽している様子を、利き猪口に使われている「蛇の目」から着想してロゴマークをデザイン。各酵母が造る香味を色に見立て、京都酵母全体で、様々な香味の提案ができるイメージを虹色のグラデーションで表現しています。米を白いキャンバス、酵母を絵の具に見立て、キャンバスに絵を描いた時に作り手によって異なる作品が生まれるように、京都の蔵元から多彩な味わいの酒が生まれて欲しいという思いを込めました。

### 3. ロゴマークの種類

京都酵母総称のロゴマークと各酵母のロゴマークがあります。

横組み・縦組みなどレイアウトのバリエーションは次ページをご参照ください。



# 4. ロゴマークのバリエーション

## 京都酵母の総称



タイプA



タイプB



タイプC

## 各酵母のロゴマーク

タイプD



タイプE



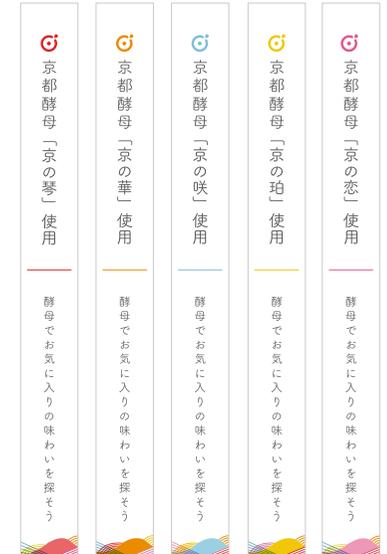
タイプF



タイプG



タイプH ※モノクロ不可



## 5. 色について（京都酵母総称）

カラー



京都酵母

KYOTO YEAST

CO,M0,Y0,K80%  
R51,G51,B51

グラデーションはラスターサイズ済のものを支給します。  
使用サイズに合わせてデータを選択してください。

単色（黒）



京都酵母

KYOTO YEAST

CO,M0,Y0,K100%  
R0,G0,B0

単色（白）



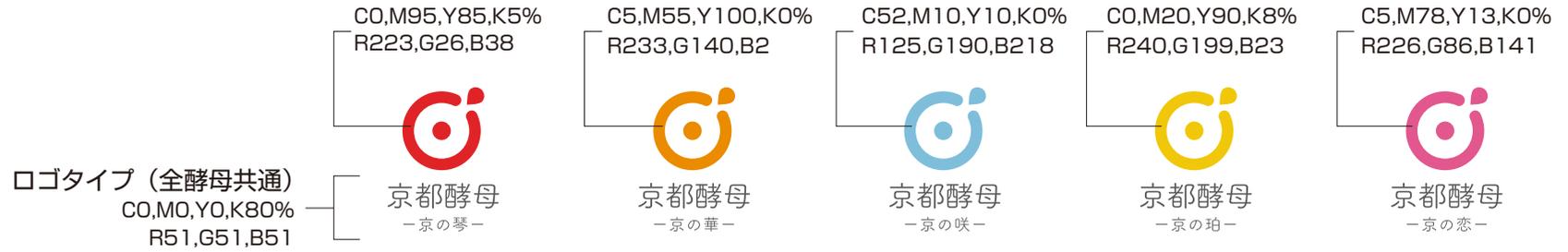
京都酵母

KYOTO YEAST

CO,M0,Y0,K0%  
R255,G255,B255

## 5. 色について（各酵母のロゴマーク）

### カラー



### 単色（黒）

C0,M0,Y0,K100%  
R0,G0,B0



京都酵母  
—京の琴—



京都酵母  
—京の華—



京都酵母  
—京の咲—



京都酵母  
—京の珀—



京都酵母  
—京の恋—

### 単色（白）

C0,M0,Y0,K0%  
R255,G255,B255



京都酵母  
—京の琴—



京都酵母  
—京の華—



京都酵母  
—京の咲—



京都酵母  
—京の珀—



京都酵母  
—京の恋—

## 6. 周囲の余白（京都酵母総称）

多要素によって視認性が損なわれるのを防ぐために余白を設けます。



## 6. 周囲の余白（各酵母のロゴマーク）

多要素によって視認性が損なわれるのを防ぐために余白を設けます。

※京の琴以外のロゴマークも同様です。

タイプD



タイプE



タイプF



タイプG



タイプH



この形で断ち落として使用します。  
印刷の際は付属の断ち落とし用データ  
をご利用ください。

## 7. 最小使用サイズ

視認性を保つため、下記のサイズより小さく使うことを禁止します。

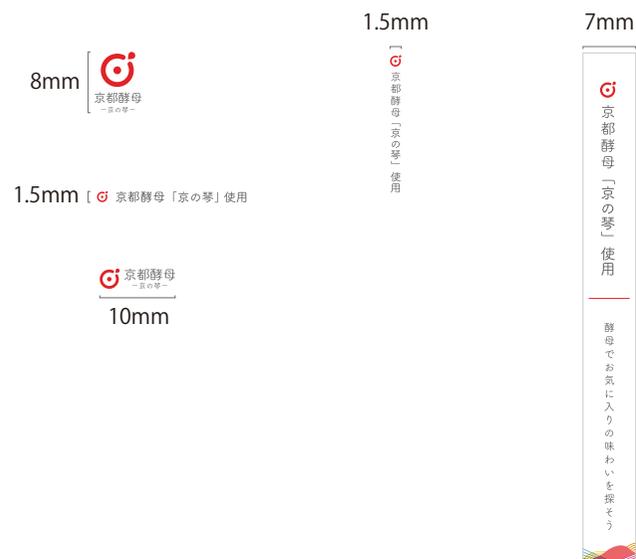
### 京都酵母総称

---



### 各酵母のロゴマーク

---



## 8. 背景について

カラーのロゴマークは、背景に白地を設けてご利用ください。

モノクロのロゴマークは、視認性が確保できれば背景の白地を設けずに利用できます。



## 9. 使用禁止例

配色を変える



ロゴマークに変更を加える



変形する



白以外の背景で使用する



規定の余白内に他の要素を入れる



視認性の落ちる表現で使用する



※カラーのロゴマークのみ。モノクロは除く。

# 10. 名称・ロゴの使用例 (2022年冬以降新製品/既存品で酵母名を明記していない場合)

## ① ラベルに印刷する例



**純米大吟醸 正宗**

京都府産 祝 100%、 京都酵母「京の琴」使用

商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明

名称: 原材料名: 米(国産)、米麴(国産米) 原料米: 山田錦(京都府産)100%使用 アルコール分: 16度  
 内容量: 720ml 保存方法: 冷蔵所で保管ください。

製造者: 京都市産技術酒造 京都市下京区中堂寺栗田町91 ☎ 0120(XXX)000

お酒は20歳になってから



000000 000000

**純米大吟醸 正宗**



商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明  
 商品説明商品説明商品説明商品説明商品説明

名称: 原材料名: 米(国産)、米麴(国産米) 原料米: 山田錦(京都府産)100%使用 アルコール分: 16度  
 内容量: 720ml 保存方法: 冷蔵所で保管ください。

製造者: 京都市産技術酒造 京都市下京区中堂寺栗田町91 ☎ 0120(XXX)000

お酒は20歳になってから



000000 000000

# 10. 名称・ロゴの使用例 (2022年冬以降新製品/既存品で酵母名を明記していない場合)

- ② 京都酵母総称のシール  
又は  
各酵母のシールを箱や瓶、店頭POPに貼る

※マークの利用促進のため、一定期間産技研が配布を  
予定しています。



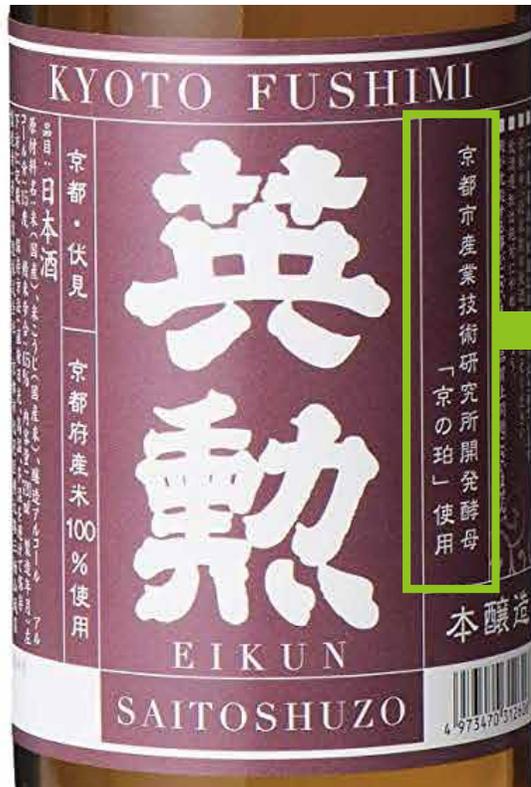
- ③ 各酵母の  
封緘シールを貼る



# 11. 名称・ロゴの使用例（既存製品で酵母名を既に明記いただいている場合）

このまま使用可能です。

将来印刷用の版を更新される場合は、推奨表記への更新をご検討ください。



推奨表記

◎ 京都市産業技術研究所開発  
◎ 京都酵母「京の珀」使用



推奨表記

◎ 京都酵母「京の恋」使用

## 12. 名称・ロゴの使用例（製品名に酵母の名称を使用する場合）

OK  
パターン

銘柄名 or 商品名 + 酵母名

（例）純米酒 月の桂 + 京の恋

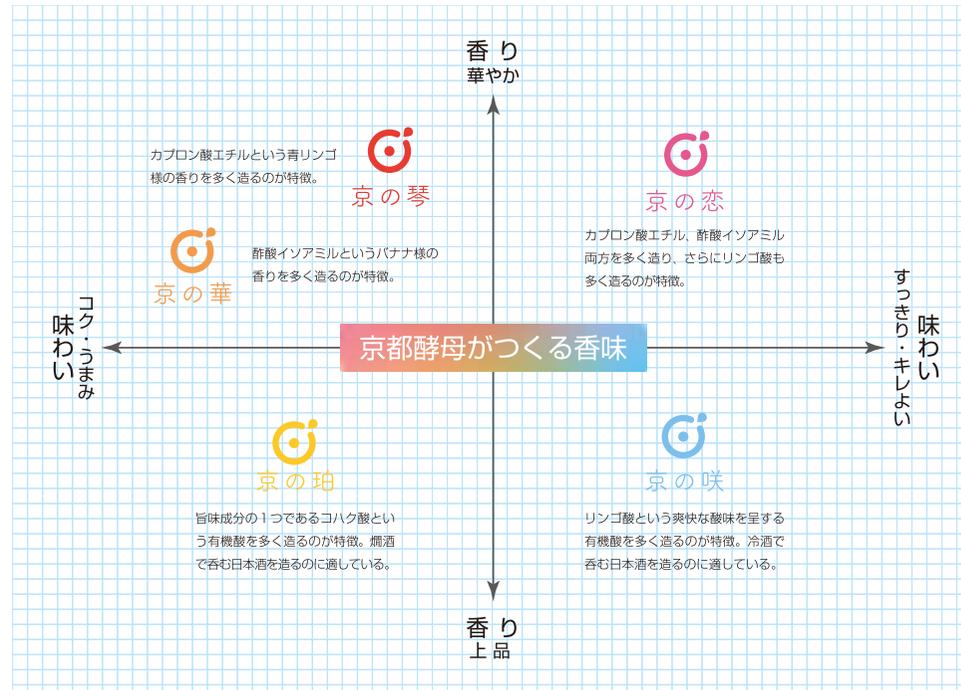
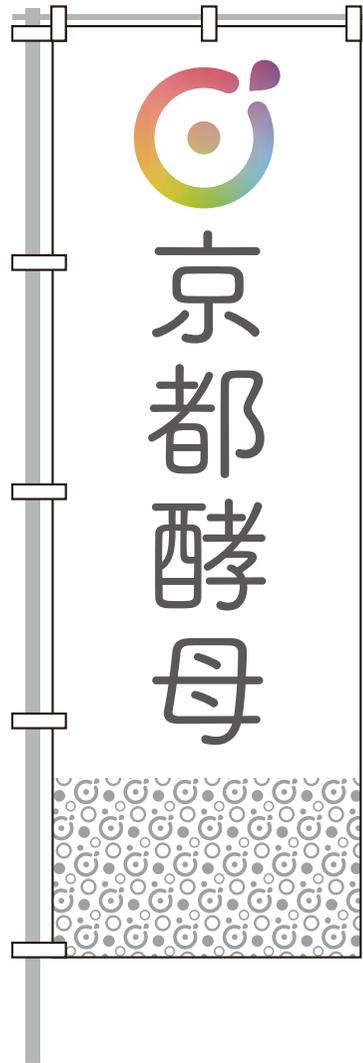
NG  
パターン

銘柄名 or 商品名 = 酵母名

（例）純米酒 + 京の恋

# 13. その他 販促アイテムのデータ提供

香味マップ、QRコード、のぼり、シール、タグなど、イベント等でご利用いただけるアイテムのデータをご提供します。



京都酵母ブランド化計画  
＼公式サイト・SNSのご紹介／

公式サイト

