株式会社下鴨茶寮

京都料亭・下鴨茶寮が、十勝産「どろぶた」の肉巻きおにぎりを限定販売

11月7日・8日「ばんえい十勝フェア in 京都競馬場 2026」に登場。十勝の恵みと料亭の技が出合う、2日間限定の味わい。



十勝産「どろぶた」を使用した、2種類の肉巻きおにぎり

安政三年（1856年）創業の京都料亭・下鴨茶寮（京都市左京区）は、2026年11月7日（土）・8日（日）に京都競馬場で開催される「ばんえい十勝フェア in 京都競馬場 2026」にて、北海道十勝産の「どろぶた」を使用した肉巻きおにぎり2種類を限定販売いたします。
十勝の魅力を食を通じてもお愉しみいただけるよう、北海道十勝で放牧養豚に取り組む株式会社エルパソのご協力により、同社が育てる「どろぶた」を使用し、「西京味噌仕立て」と「香ばし醤油仕立て」の2種類をご用意しました。
また、「どろぶた」の名付け親は、下鴨茶寮の主人・小山薫堂。十勝の食材と料亭の技、そして生産者とのご縁が重なる、今回限りの特別な一品をお届けします。

十勝の恵みを、京都料亭の技で。2つの味わいを食べ比べ

十勝産「どろぶた」の旨みを生かし、京都の料亭ならではの味付けで仕立てた2種類の肉巻きおにぎり。いずれのお弁当にも、しば漬け入りポテトサラダと、料亭自慢の出汁巻き玉子を添えてご用意します。



十勝産どろぶたの西京味噌仕立て 肉巻きおにぎり

■ 十勝産どろぶたの西京味噌仕立て 肉巻きおにぎり

販売価格：1,019円（税別）／1,100円（税込）

京都らしい西京味噌の風味を生かした肉巻きおにぎり。どろぶたの旨みと味噌のまろやかな味わいが調和する一品です。



十勝産どろぶたの香ばし醤油仕立て 肉巻きおにぎり

■ 十勝産どろぶたの香ばし醤油仕立て 肉巻きおにぎり

販売価格：1,019円（税別）／1,100円（税込）

醤油の香ばしさが、どろぶたの旨みを引き立てる肉巻きおにぎり。食欲をそそる香りとともに、素材の持ち味をお愉しみいただけます。

十勝の大地でのびのびと育つ「どろぶた」

「どろぶた」は、北海道十勝の幕別町にあるエルパソ牧場で育てられる放牧豚です。

約30ヘクタールの広大な放牧地では、豚たちが四季を通じて自由に過ごし、自然の中で土に触れながら育ちます。

一般的な養豚よりも長い約8か月をかけて大切に育てることで、肉の旨みを引き出しています。エルパソは、十勝の風土を生かした食づくりを掲げ、飼育から食肉加工まで一貫して取り組む生産者です。

「どろぶた」の名付け親は、下鴨茶寮の主人・小山薫堂

「どろぶた」という名前には、下鴨茶寮の主人・小山薫堂とのご縁があります。

エルパソの創業者・平林英明氏と古くから親交のある小山が、放牧地で泥にまみれながらのびのびと育つ豚たちの姿から、「どろぶた」と名付けました。

十勝の自然と向き合い、豚本来の習性を大切にするエルパソの養豚への思い。

その姿を映した「どろぶた」という名前は、今では同社を象徴するブランドとして親しまれています。

今回の「ばんえい十勝フェア」では、そんなご縁のある十勝の食材を、下鴨茶寮が特別な一品に仕立てました。

十勝と京都をつなぐ味わいを、ぜひこの機会にお愉しみください。

【販売概要】

イベント名

ばんえい十勝フェア in 京都競馬場 2026

開催日

2026年11月7日（土）・8日（日）

販売場所

京都競馬場ステーションサイド2階テラス引換券販売時間

09:00～16:30（なくなり次第終了）

商品引換時間

10:00～16:30

販売商品・価格

・十勝産どろぶたの西京味噌仕立て肉巻きおにぎり：1,100円（税込）

・十勝産どろぶたの香ばし醤油仕立て肉巻きおにぎり：1,100円（税込）

販売数量

各日各商品120折（1日合計240折／2日間合計480折）

販売方法

十勝物産展レジにて引換券をご購入のうえ、商品とお引き換え。

株式会社エルパソについて



北海道十勝・エルパソ牧場でのびのびと育つ「どろぶた」

北海道十勝を拠点に、放牧養豚と食肉加工に取り組む企業。1973年に帯広市で開業したレストランを原点に、十勝の風土を生かした食づくりを続けています。
幕別町のエルパソ牧場では、広大な放牧地で豚を育て、自然な飼育環境と時間をかけた肉づくりを大切にしています。
公式サイト：https://elpaso.jp/

下鴨茶寮について



安政三年（1856年）創業、京都・下鴨茶寮 本店

安政三年（1856年）創業。2026年に創業170周年を迎えた、京都・下鴨に本店を構える料亭。
下鴨神社ゆかりの料亭として受け継いできた料理の技と、季節の移ろいを大切にする京都の食文化を礎に、料亭でのお食事をはじめ、お弁当やお取り寄せなどを通じて、その味わいをお届けしています。
公式サイト：https://www.shimogamosaryo.co.jp/

株式会社下鴨茶寮のプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/170921

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社下鴨茶寮
担当：堀内
TEL：090-9976-4491
E-mail：horiuchi@shimogamosaryo.co.jp