



～店主に教わる料理教室も開催～

旬の京野菜提供店『夏の京づくし 2013』いよいよスタート！

＜平成25年7月16日(火)～8月31日(土)＞

(公社)京のふるさと産品協会では、京都府産の京野菜を使った料理がいつでも食べられる料理店を「旬の京野菜提供店」として認定しています。

今回実施する『夏の京づくし 2013』企画は、この認定店で京都産の食材を5品目以上使った特別料理を期間限定でメニューに加えていただくもので、今夏は下記のとおり39店で実施します。

また今回初めて、同期間に京都市内の「京の食文化ミュージアム・あじわい館」で料理教室も開催します。

ご多忙のことと存じますが、ご取材や貴メディアでのご紹介を賜りますようお願い申し上げます。

概要

※詳細は2ページ目以降をご参照ください。

【事業名】 旬の京野菜提供店『夏の京づくし2013』

【実施時期】 平成25年7月16日(火)～8月31日(土)

【参加店】 「旬の京野菜提供店」39店(京都33店、東京6店)

【メニュー内容】

伏見とうがらしや賀茂なすなど、旬の京野菜とおすすめの京都産畜・水産物、計19の「対象品目」

【トピックス】

①今年のイチオシは京のブランド産品「万願寺甘とう」

今回は、京のブランド産品「万願寺甘とう」のおいしさを知っていただくこと、半数以上のお店でこの食材を使った料理を考案いただきました。

②「旬の京野菜提供店に学ぶ料理教室～店主が伝授！美味しい夏の京づくし～」を開催

京づくし企画参加の店主自らメニューの料理を家庭向きにアレンジして伝授します。また、食材に関するお話等もあります。(一般参加者の受付は7月11日(木)まで、先着順です。)

■日時 7月18日(木)・19日(金)・22日(月) ※いずれも10～14時

■場所 京の食文化ミュージアム・あじわい館(京都市下京区中堂寺南町130 京都青果センター3階)

【ガイドブックを作成・配布します】

今回の「夏の京づくし2013」の詳細をまとめたガイドブックを13,000部作成しました。

■配布先 参加店、(公社)京のふるさと産品協会、京都府庁府民総合案内・相談センター、京都総合観光案内所「京なび」などで配布します。(発表日以降順次配布開始)

※当協会ホームページでも紹介しています。 <http://kyo-furusato.jp/>



《本件に関するお問い合わせ》

(公社)京のふるさと産品協会 ブランド対策部 担当：森田 TEL:075-681-4284 FAX:075-672-4081
京都府広報代行 (株)オズマピーアール内 担当：阿部・荻布 TEL:03-4531-0225 FAX:03-3265-5058

メニューについて

- ※ メニューには、京都産の京野菜と畜・水産物を取り合わせて5品目以上を使っています。
- ※ 各店舗への取材については、(公社)京のふるさと産品協会 ブランド対策部(担当・森田)までご連絡をお願いいたします。(TEL:075-681-4284)

【京都で味わう京づくし】 [店舗例 ※全 33 店舗]

■京料理 清和荘(京料理)



京・夏の京づくし彩り膳 6,000円(税込)

今回の京づくしは新鮮さにこだわった7品のコースです。採れたての京野菜の香りや風味を、京都のお肉やお魚と共に楽しみください。

※土日祝を除くランチタイムのみ

■辰巳屋(京料理)



京づくし特別屋懐石-宇治の香りとともに- 6,000円(税込)

香り高い宇治抹茶を随所に取り入れた京料理を、旬の食材と共に楽しみください。水物には女性に人気の抹茶チーズケーキも。※ランチタイムのみ

【東京で味わう京づくし】 [店舗例 ※全 6 店舗]

■グランドプリンスホテル高輪 ル・トリアノン(フランス料理)



夏の京づくしコース 14,000円(税込)

京野菜マイスター高垣シェフこだわりのメニュー。京都産和牛や京野菜を堪能していただけるお勧めのコースです。他にディナーで京旬菜コース(9,500円)やランチ(3,200円~)も。

■ジョイフル文蛾^{ぶんが}2900(和風創作)



文蛾の夏のおもてなし「京づくしコース」 5,250円(税込)

京野菜が食べたい!という方に豪快な京づくしを。メインは焼き石鍋で焼いた京都ぼーくと夏野菜。冷製の京野菜スープ、京野菜ドレッシングなども自慢です。

■グランドプリンスホテル レストラン ポーセジュール(フランス料理)



「夏の京づくし」特別メニュー 6,000円(税込)

世界料理オリンピックメダリストの三浦シェフが織り成す、京都の美味しい食材を使った特別メニュー。京都ぼーくや京丹後から直送の鮮魚などフルコースでお楽しみいただけます。

■たん熊北店^{くまきたみせ} 二子玉川店(日本料理)



夏の京づくし会席 8,400円(税込)

素材の持ち味を大切に、優しい味付けの会席コース。丹後ぐじの潮仕立て(写真)や夏野菜の煮こごりなど、夏バテ気味のお客様の美容と健康を願って。

※8/1(木)~8/31(土)

平成 25 年度「京づくし企画」参加店一覧(エリアごとの店名 50 音順)

エリア	No.	店名	所在地	ジャンル	メニュー	価格
京都	1	京・上賀茂 <small>マンカフ</small> 萬川	北区上賀茂菖蒲園町56-3	ランチ&フーズバー	夏の京づくし2013 -京都ぽーくと夏の京野菜の豚丼仕立て-	2,200円(税込)
	2	ルルソソキボア	北区上賀茂豊田町52	フランス料理	フレンチコース「京づくし」	5,775円(税込)
	3	京都ブライトンホテル鉄板焼 <small>ヒモロギ</small> 燻	上京区新町通中立売(御所西)	鉄板焼	京の恵みを鉄板焼きで味わう「夏の京宴」 -「夏の京づくし」参画メニュー-	11,550円(税込)
	4	<small>マンダ</small> 萬重	上京区大宮通今出川上ル芝大宮町9-1	京料理	夏の京づくしコース	5,000円(税込)
	5	エヴァンタイユ	左京区岩倉西五田町1-2	フランス料理	エヴァンタイユ特製京づくしコース	7,000円(税込)
	6	グランドプリンスホテル京都 レストランポーセジュール	左京区宝ヶ池	フランス料理	「夏の京づくし」特別メニュー	6,000円(税込)
	7	<small>フタセ</small> 打瀬	中京区大宮通三条下ル三条大宮町267	京料理	夏の京づくし「打瀬旬コース」	4,200円(税込)
	8	懐石 <small>キンマタ</small> 近又	中京区御幸町通四条上ル大日町407	懐石料理	京づくし夏の懐石	15,698円(税込)
	9	割烹 <small>ハマキク</small> 濱喜久	中京区河原町四条上ル三筋目東入ル南側	京料理	京づくし割烹の味	7,350円(税込)
	10	<small>タワワ</small> Tawawa二条店	中京区西ノ京朱雀町1立命館大学朱雀キャンパス7F	洋食	京づくし堪能プラン	4,000円(税込)
	11	<small>クマキタ</small> たん熊北店 本店	中京区西木屋町通り四上ル紙屋町355	京料理	京づくし特別松花堂縁高	5,775円(税込)
	12	<small>マツト</small> 松富や壽	中京区柳馬場三条下ル榎屋町87	おばんざい	ディナーバイキング「夏の京づくしフェア」	2,350円(平日)+840円(税込) ※(土日祝祭日は2,680円)+840円(税込)
	13	リストラテ オルト	中京区衣棚通三条下ル三条町337-2	イタリア料理	夏の京づくしコース	5,500円(税込)
	14	リストラテ タントtant	中京区堺町通三条上ル大坂材木町697	イタリア料理	イタリア・ブント京づくし	5,000円(税込)
	15	リストラテ ディボ・ディバ	中京区蛸薬師通高倉東入る雁金町361	イタリア料理	期間限定!「夏の京づくし特別コース」	5,000円(税込) ※別途席料500円
	16	イル ギオットーネ 京都本店	東山区下河原通塔の前下ル八坂上町388-1	イタリア料理	おまかせコース「京づくし」	10,500円(税込)
	17	ウエスティン都ホテル京都 鉄板焼くぬぎ	東山区三条けあげ	鉄板焼	“丹波牛と丹後ぐじ”夏の京づくしの鉄板焼	16,000円(税込)
	18	祇園 はやかわ	東山区祇園町南側八坂町570-164	京料理	夏色京づくしコース	10,000円(税込)
	19	<small>オハフ</small> 乙文	下京区花屋町通壬生川西入薬園町158	京料理	京づくしピアホール	4,200円(税込)
	20	くりた	下京区西木屋町通四条下ル船頭町234-3	京料理	夏の京づくし	4,500円(税込)
	21	ジョイフル文蛾2900	下京区西洞院高辻角本柳水町790-1	和風創作	文蛾の夏のおもてなし「京づくしコース」	5,250円(税込)
	22	<small>タ</small> 田ごと 四条本店	下京区四条河原町西入ル御旅町34	京料理	京づくし会席	8,400円(税込)
	23	リーガロイヤルホテル京都 懐石フランス料理 <small>タチバ</small> グルマン橋	下京区東堀川通塩小路下ル松明町1	フランス料理	夏の京づくし2013 ランチ「舞」	5,700円(税込)
	24	<small>ベンゲイ</small> 嵐山辨慶	右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町34	京料理	嵐山の京づくし御膳	5,000円(税込)
	25	京料理 せんしょう	右京区西院安塚町23	京料理	京づくし御膳	2,100円(税込)
	26	京料理 <small>マンチヨフ</small> 萬長	右京区谷口園町24	京料理	「京づくし」つれづれ弁当(梅)	2,940円(税込)
	27	京料理 <small>セイフソフ</small> 清和荘	伏見区深草越後屋敷町8	京料理	京・夏の京づくし彩り膳	6,000円(税込)
	28	<small>タツミヤ</small> 辰巳屋	宇治市宇治塔の川3-7	京料理	京づくし特別屋懐石 宇治の香りとともに	6,000円(税込)
	29	京長岡 <small>ウツナ</small> 魚常	長岡京市調子1-24-31	和食	夏の「京づくし」コース	4,500円(税込)
	30	<small>キコウキキ</small> 季香焼 <small>アジサイ</small> 味彩	亀岡市馬路町流川36	お好み焼き	あなたに贈る京づくし	2,000円(税込)
	31	中華料理 <small>カンテン</small> 広東	亀岡市安町野々神47	中華料理	夏の京づくし「満漢コース」	8,400円(税込)
	32	へき亭	亀岡市千歳町毘沙門向畑40	創作やさしい料理	夏京づくし へき亭御膳	5,500円(税込)
	33	<small>ヨシカツ</small> 吉勝	南丹市園部町宮町60	懐石料理	夏の京づくし創作コース	4,200円(税込)
東京	1	赤坂 <small>キクノイ</small> 菊乃井	港区赤坂6-13-8	京料理	おまかせコース「京づくし」	15,750円~(税込)
	2	グランドプリンスホテル高輪 フランス料理 ル・トリアノン	港区高輪 3-13-1	フランス料理	夏の京づくしコース	14,000円(税込)
	3	京懐石みのきち 新宿住友店	新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル48F	京料理	納涼懐石京づくしコース	10,000円(税込)
	4	ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」	文京区関口2-10-8	日本料理	夏の京づくし「嵐山」	15,750円~(税込) ※別途個室代
	5	ル・ヴェルデュリエ	大田区鶴の木3-2-10	フランス料理	ヴェルデュリエ夏の京づくしコース	8,500円(税込)
	6	<small>クマキタ</small> たん熊北店 二子玉川店	世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋S・C南館11階	日本料理	夏の京づくし会席	8,400円(税込)

京都 33店
東京 6店
計 39店

※京都 33 店、東京 6 店 計 39 店(店名はエリアごとの 50 音順です)

京都産品について

夏の対象品目

- 京野菜：みず菜、壬生菜、九条ねぎ、伏見とうがらし、万願寺とうがらし(万願寺甘とう)、賀茂なす、京山科なす、鹿ヶ谷かぼちゃ、「京 夏ずきん」(8月中旬～)
- 畜・水産物：京都産和牛肉、「京地どり」、「京都ぽーく」、牛乳、「丹後ぐじ」・サワラ・スズキ等の鮮魚、岩ガキ、黒アワビ(8月上旬～)、アカモク



<特別食材>「万願寺甘とう」 **じゅわっと肉厚、甘くてやわらかい!**

万願寺とうがらしが舞鶴で誕生してから80年余り。

今、原種の良さをそのままに改良された、全く辛味果のでない品種が「万願寺甘とう」として出荷されています。

本場ならではの深い愛情と高い技術でつくられる「万願寺甘とう」の美味しさを知っていただくとう、たくさんのお店でお料理を考案いただきました。ぜひご賞味ください。



「夏の京野菜」

なすの女王賀茂なす、伏見とうがらしなど、この時期ならではの味わいです。



「京みず菜」

千筋京みず菜ともいわれ、葉柄が繊細で細く白く、葉の緑とのコントラストが美しい野菜です。



「丹後ぐじ」

白身の魚で、淡泊で上品な甘さは京料理には欠かせない食材です。

料理教室の詳細

■事業名 旬の京野菜提供店で学ぶ料理教室 ～店主が伝授！美味しい夏の京づくし～

■日時 7月18日(木)・19日(金)・22日(月) ※いずれも10～14時

■場所 京の食文化ミュージアム・あじわい館(京都市下京区中堂寺南町130 京都青果センター3階)
TEL: 075-321-8680 FAX: 075-321-8690 E-MAIL: info@kyo-ajiwaikan.com

- 内容 ○旬の京野菜提供店の店主による料理教室と試食
(第1・2回は調理実習したものを、第3回は学んだお料理が入ったお弁当を試食)
- 食材のお話
(テーマ食材の美味しさのわけや安心安全の取り組みなどについて)
- 旬の京野菜提供店の紹介
- ミニ京野菜検定にチャレンジ

■テーマと料理教室の講師

第1回【和食】

丹後ぐじでごちそうご飯！料亭の味をご家庭で
(京料理 清和荘 主人 竹中徹男さん)

第2回【イタリア料理】

京都ぽーくの包み料理 盛りつけのコツも学びましょう♪
(レストランテ・タントタント グランシェフ 河上昌実さん)

第3回【和風創作】

万願寺甘とう七変化！こんなに簡単、京野菜料理
(ジョイフル文蛾2900 オーナーシェフ 平田もと子さん)

■一般参加者の申込方法

申し込みはあじわい館まで。FAX、E-mailにて、参加希望者の氏名、住所、電話番号をお知らせ下さい。
※受付は7月11日(木)まで、先着順です。

■参加料 1,300円(試食代を含む。)

※当日受付にてお支払いください。開催3日前よりキャンセル料が発生します。

※参加対象は中学生以上です。