

**幻の大根「佐波賀だいこん」と新品種「京白丹波」が登場！**  
**旬の京野菜提供店「早春の京づくし2014」開催のお知らせ**  
**<平成26年1月16日(木)～2月28日(金)>**

(公社)京のふるさと産品協会は、平成26年1月16日(木)～2月28日(金)の期間、都内や京都市内の参画店舗「旬の京野菜提供店」で、京都府産の旬の京野菜や畜水産物を使った特別メニューが味わえる「早春の京づくし2014」を開催します。東京の新規認定店5店が加わり、全42店舗(京都31店、東京11店)が参加します。

今回は、京の伝統野菜・幻の大根「佐波賀だいこん」と、京都オリジナルの新品種大豆「京白丹波」を特別食材として取り上げており、17店においてその料理を提供する予定です。

また、今回はキックオフイベントとして「京野菜フォーラム」を行い、「京づくし」をより深く味わえる充実の内容で実施します。

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

**【実施時期】** 平成26年1月16日(木)～2月28日(金)

### 【参加店】

「旬の京野菜提供店」42店(京都31店、東京11店)

※参加店のうち、東京の下記5店は本年度新規認定店

(日本橋ゆかり、割烹久田、Wakiyama一笑美茶楼、本城、天空の庭 星のなる木)

### 【内容】 ※詳細は3枚目をご参照下さい。

九条ねぎやえびいもなど、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」の中から、5品目以上を使ったコース料理などの特別メニューを各店において期間限定で提供。



## ★ トピックス ★

### ◎今年のイチオシ食材は「佐波賀だいこん」と「京白丹波」

今回は産地を応援する応援食材(特別食材)に京の伝統野菜・幻の大根「佐波賀だいこん」と、京都オリジナルの新品種大豆「京白丹波」を取り上げ、17店舗にて特別メニューを提供予定です。

### ◎「早春の京づくし2014」をより深く味わえる、関連イベントを開催！

◇「早春の京づくし2014」のキックオフイベントとして、ユネスコ無形文化遺産登録で注目される

「和食」の真髄京料理と京野菜の関わりや新たな魅力に迫る「京野菜フォーラム」を開催します。

◇料理教室や試食会を京都(4店)と東京(2店)の「旬の京野菜提供店」で開催します。

### ◎単品での注文も可能(一部店舗)

コースでの注文だけでなく、単品で注文できるお料理があるお店もあります。詳しくはお店にお尋ね下さい。

### ◎ご利用者にオリジナルグッズをプレゼント！(お1人様1つ。数に限りがあります。無くなり次第終了します。)

お食事の後、お店でアンケートにご協力いただくと、オリジナルグッズをその場でプレゼント致します。

### 【ガイドブックについて】

食材紹介やレシピも掲載したガイドブックを、下記の場所で配布しています。

「早春の京づくし」提供店、京都総合観光案内所「京なび」(京都駅内)、京都府庁府民総合案内・相談センター、京都府東京事務所(都道府県会館内)、(公社)京のふるさと産品協会など

※(公社)京のふるさと産品協会のHPでも紹介しています。 <http://kyo-furusato.jp/>

### ●「旬の京野菜提供店」の認定について

京野菜の魅力を広く知ってもらうため、旬の京野菜を常時3品目以上、年間で10品目以上使用し、それらを使用する料理を常時提供する料理店を(公社)京のふるさと産品協会が「旬の京野菜提供店」として平成9年より認定しています。京料理など和食はもちろん、フレンチやイタリアン、中国料理など、様々なジャンルの店があり、現在、京都府内164店と東京都特別区内24店の計188店を認定しています。

## 関連イベントについて

### 【キックオフイベント】

#### 旬の京野菜提供店「京野菜フォーラム」

菊乃井主人・村田吉弘氏らによるパネルディスカッションを実施し、ユネスコ無形文化遺産登録で注目を集める「和食」の真髄、京料理を支える京野菜の魅力に迫ります。また、旬の京野菜提供店のうち4店がこの日のために特別にお弁当を調製し、一般参加者による昼食会も開催します（事前申込制／先着順受付中）。



菊乃井主人  
村田吉弘氏



聖護院だいこん

【日時】 平成26年1月22日（水） 10時30分～（開場10時）

【会場】 ホテル椿山荘東京 ギャラクシー（プラザ棟・1階）

【内容】 ・パネルディスカッション ※参加費無料

・特製お弁当の昼食会 ※参加費：5,000円

（赤坂菊乃井、たん熊北店二子玉川店、ホテル椿山荘東京料亭「錦水」、Wakiyā 一笑美茶樓）

【一般のお問い合わせ】（公社）京のふるさと産品協会（TEL：075-681-4284）

### 【お店で実施のイベント】※詳細は各店にお問い合わせください。

エリア	開催日	店名	内容	電話番号
京都	2月上旬	レストランテ タントタント	かわかみ塾（料理教室）	075-212-1051
	2月中旬	へき亭	試食会 「京の酒と味わう京づくし」	0771-23-0889
	2/19（水）	レストランテ ディボ・ディバ	料理教室 「京野菜でイタリアン」	075-256-1326
	2/27（木）	清和荘	伏見の清酒と京野菜の夕べ	075-641-6238
東京	1/26（日）、 2/15（土）・23（日）	割烹久田	料理教室（月2回開催）	03-3444-9130
	2/26（水）	日本橋ゆかり	旬の京食材を堪能する会	03-3271-3436

## 本企画の対象京都産品

【京野菜等】 みず菜、壬生菜、九条ねぎ、花菜、京こかぶ、えびいも、やまのいも、聖護院かぶ、聖護院だいこん、小豆、黒大豆

【畜・水産物】 和牛肉、「京地どり」、「京都ぼーく」、牛乳、「丹後ぐじ」・サワラ・ハマチ（養殖）等の魚、アオリイカ、青ナマコ、真ガキ（養殖）

## 応援食材

### 佐波賀だいこん（さばかだいこん）

「京の伝統野菜」の1つで、江戸時代から舞鶴の佐波賀地区で栽培されていた春だいこん。一時栽培が途絶えていましたが、「だいこん本来の美味しさ」を懐かしむ声に呼応して復活。葉の美味しさも評判となり、さらに、最近の研究で健康増進作用が期待される「機能性成分」が高いことが分かり、注目を集めています。

### 京白丹波（きょうしろたんば）

日本一の黒大豆とも言われる「丹波黒大豆」。この黒大豆の研究中に現れた種皮が黄白色の豆から誕生したのが新品種「京白丹波」です。一般の大豆に比べて、粒が大きくて、もっちり柔らか。料理店での本格的なメニュー提供は今回の京づくしが初めてです。



### 《本件に関するお問い合わせ》

（公社）京のふるさと産品協会

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：土屋、阿部、荻布

おぎの

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致します。(TEL: 075-681-4284)

※食材のすべてが京都産ということではありません。

※料理・献立内容は、入荷状況などにより変更する場合があります。また、天候等により京都産品の仕入れができなかった場合には、やむを得ず別の食材を使用する場合があります。

**京都で味わう京づくし (店舗例)**

**■京・上賀茂 萬川**  
**【ランチ&フーズバー】**



京づくし 2014 早春  
2,600 円 (税・サービス料込)

※ランチタイムのみ

早春の京野菜を、おぼんざいやサラダと共に、うまみたっぷりの「京地どりそぼろあんかけ」のコース仕立てでお楽しみ下さい。

**■たん熊北店 本店**  
**【京料理】**



早春京づくし松花堂縁高  
5,775 円 (税込)

※ランチタイムのみ

京野菜をたっぷり味わえる松花堂を、たん熊冬の名物蕪蒸しとともにコースで楽しんでいただけます。

**東京で味わう京づくし (店舗例)**

**■割烹久田**  
**【割烹料理】**



久田の京づくし野菜御膳  
6,000 円 (税別)

※ディナータイムのみ

素材の持ち味を生かし、シンプルな調理法で京野菜五品を味わって頂けるセットメニュー。期間限定・数量限定のご用意です。

**■リストランテ タントタント**  
**【イタリア料理】**



イタリア・京づくしコース  
5,250 円 (税込)

旬の食材と京野菜をふんだんにとり入れたイタリアンテイストのお料理です。ワインも豊富に取り揃えています。

**■京料理 清和荘**  
**【京料理】**



あったか京野菜の早春御膳  
6,000 円 (税・サービス料込)

※土日祝日を除くランチタイムのみ

底冷えのするこの季節、最高に美味しくなる京野菜と、季節の魚介類をあったかメニューでご提供いたします。

**■Wakiya 一笑美茶楼**  
**【中国料理】**



体あたたまる早春の京づくし  
6,300 円 (税込/サービス料別)

※ランチタイムのみ

旬の京野菜を使った目楽しく体に優しい Wakiya 流のモダンチャイニーズをお楽しみください。

**■へき亭**  
**【創作やさしい料理】**



京づくし早春おもてなし御膳  
5,500 円 (税込)

京野菜たっぷりの豆乳鍋に、サワラのグラタンなど、冬から春に美味しいものを食べつくしていただきたいと考えた特別メニューです。

**■懐石 近又**  
**【懐石料理】**



早春京づくし京懐石  
13,750 円 (税込/サービス料別)

旬の鮮魚、京野菜のバラエティに富んだまがいのない食材を提供します。

**■日本橋ゆかり**  
**【日本料理】**



京づくし三代目のおまかせコース  
21,000 円 (税込/サービス料別)

聖護院かぶと丹後ぐじのかぶら蒸しなど、東京で、京都の海と山の幸をご堪能いただけます。