



平成 31 年 1 月 18 日
(公社) 京のふるさと産品協会
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

昨年大好評を得た“京都府産食材×プロの料理”企画が復活！

京野菜、京都府産畜水林産物、宇治茶、京都米などの 京都府産食材を使った特別メニューが味わえる 「京のおもてなし-2019・早春-」

2019 年 1 月 16 日（水）より東京・京都 118 店舗の飲食店で開催中

京都府では、京都府産食材を使った特別料理が味わえる冬の恒例企画「京のおもてなし企画」を、今年も 1 月 16 日（水）～2 月 28 日（木）までの期間、「京のおもてなし-2019・早春-」と題して京都府内および東京 23 区内の合計 118 店舗で実施いたします。

「京のおもてなし-2019・早春-」は、毎年 1 月に開催されている、京都の食材を楽しむ人気企画です。京のブランド産品である「聖護院だいこん」や「花菜」などの京野菜、京都府産畜水林産物、宇治茶、京都米をはじめとした京都府産の農林畜水産物や加工品を 5 品目以上使用した、各参加店オリジナルメニューでみなさんをおもてなしいたします。また、今年は一部店舗にて SNS への投稿による特典もご用意しております。

今年の冬は、京野菜はもちろん、お肉、お魚、米にもこだわった「京のおもてなし-2019・早春-」のお料理をお楽しみください。

「京のおもてなし-2019・早春-」概要

イベント名：「京のおもてなし-2019・早春-」
実施日程：平成 31 年 1 月 16 日（水）～2 月 28 日（木）
参加店：118 店舗（京都府内 107 店、東京 23 区内 11 店）
参考サイト：<http://kenko-kyoyasai.jp/omotenashi/>

＜「たん熊北店 二子玉川店」オリジナルメニュー＞

- ・ 赤鯿の親子和え、炙り京さわら、黒アワビの友和え
- ・ 丹後ぐじの焼き浸し
- ・ 海老芋田楽と京地鶏の味噌幽庵
- ・ 京都産筍若芽煮
- ・ 京華菜辛子和え、筍木の芽和え、上用糞の氷魚ぼん酢かけ
- ・ 丹後とり貝とアオリイカのぬた和え
- ・ 京さわらと赤鯿の笹巻寿司
- ・ 鱈のあかもく汁
- ・ 宇治より和栗ロールケーキ&珈琲



参加店舗

<都内>11 店舗

たん熊北店 二子玉川店、馳走 啐啄、銀座 福和、日本橋ゆかり、赤坂 菊乃井、赤坂 ひかわ、麻布かどわき、ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」、ル・ヴェルデュリエ、京野菜 de フレンチ&イタリアン グリーンスポット、和味りん

<京都府>107 店舗 (一部抜粋)

京料理 みこう、京料理 かじ、フレンチキュイジーヌ ティアレ、京料理 およね、木乃婦、祇園 はやかわ、京・上賀茂 萬川、京料理 松正、ビストロ・エテ、京の味処 うお寿、京長岡 魚常 など

使用食材

花菜



伏見桃山付近で切り花用として栽培されていた、寒咲き菜種の蕾を食用にしたものです。心地よい歯ごたえと独特の風味があります。

九条ねぎ



約1300年前に栽培が始められたという記録が残っており、白ネギと比べ、葉が柔らかく甘みと香りが高いことが特徴です。

聖護院だいこん



聖護院の農家が尾張の長大根から作り出しただいこんです。苦味がなく、ほんのりとした甘味があります。長時間炊いても煮くずれせず、とろっと仕上がります。

えびいも



さといもの一種で、しま模様と形がえびに似ています。肉質が緻密で、煮崩れしにくく、中まで味がしみ込みます。

京都府産和牛肉



京都で生まれた子牛を京都で肥育した和牛をはじめとして、生産履歴で京都府産であることを確認できる和牛肉です。安全な飼育管理において京都府産和牛は育てられ、安心してご賞味いただけます。

ジビエ



古くから食の宝庫とされる丹波地域をはじめ、京都の豊かな森が育んだ鹿や猪を国内最高レベルの食肉処理施設で安心・安全に処理したジビエです。新たな食文化をぜひご堪能ください。

日本酒



豊かでまろやかな味わいと香りが特徴で、京都で生まれ京都の蔵元だけが使うことのできる、酒米「祝」などの京都府産米をはじめとした選りすぐりの原料米を使い、丹念な酒造りのもと醸造されています。

宇治茶



日本一のブランド茶。山城・中丹・丹後地域で栽培されています。すっきりとした煎茶から甘くまろやかなかぶせ茶、玉露等こだわりの宇治茶をご堪能ください。