



令和元年 7 月 22 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

第 11 回目となる“京都府産食材×プロの料理”企画が今夏も開催！

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・夏-」

2019 年 7 月 16 日（火）より東京・京都 68 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恒例企画「京のおもてなし企画」を、今夏も 2019 年 7 月 16 日（火）～8 月 31 日（土）までの期間、「京のおもてなし-2019・夏-」と題して京都府内および東京 23 区内の合計 68 店舗で実施いたします。

「京のおもてなし-2019・夏-」は、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「万願寺とうがらし」や「賀茂なす」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、今年も一部店舗にて SNS への投稿による特典をご用意しております。

今年の夏は、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・夏-」のお料理をお楽しみください。

「京のおもてなし-2019・夏-」概要

イベント名：「京のおもてなし-2019・夏-」
実施日程：2019 年 7 月 16 日（火）～8 月 31 日（土）
参加店：68 店舗（京都府内 61 店、東京 23 区内 7 店）
参考サイト：<http://kenko-kyoyasai.jp/omotenashi/>

<オリジナルメニュー例：「みなの食堂 高島屋京都店」>

- ・ 季節野菜の天ぷら～藻塩添え～
- ・ 丹波黒どりのあられ揚げ
- ・ さつまいもと九条ねぎのごまみそ和え
- ・ 半熟煮卵の西京ソース
- ・ 生麩田楽
- ・ 豆乳ゼリー
- ・ なすの揚げ浸し
- ・ 胡瓜の梅肉和え
- ・ ごはん（丹後こしひかり） など



参加店舗

<都内>7店舗

たん熊北店 二子玉川店、馳走 啐啄、銀座 福和、麻布かどわき、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、本城

<京都府>61店舗 (一部抜粋)

みのる食堂 高島屋京都店、レストランテ ディゴ・ディバ、京料理 およね、ルルソソキボア、お粥や 福住、京・上賀茂 萬川、上木屋町 幾松、料亭 ゆう月、京の味処 うお寿、京長岡 魚常 など

使用食材例

賀茂なす



1個 250~300g ほどもある大型の丸なすです。肉質が緻密で、煮炊きしても型くずれしないのが特徴となっています。

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。

万願寺とうがらし



舞鶴生まれの大型とうがらしで甘みとジューシーさを備えた、肉厚ながら柔らかさを持った果肉が特徴です。ビタミンCとカロチン、食物繊維を豊富に含みます。

京 夏ずきん



丹波黒大豆から生まれた、8月上旬から収穫、出荷できる夏限定の枝豆です。粒が大きくコクがあり、たっぷりとした甘みともちもちした食感が特徴となっています。

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。