



2019年12月27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

大好評の“京都府産食材×プロの料理”企画、第12弾！

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-2020・早春-」

2020年1月16日(木)より東京・京都72店舗の飲食店で開催

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(木)～2月29日(土)までの期間、「京のおもてなし-2020・早春-」と題して京都府内および東京23区内の合計72店舗で実施いたします。

「京のおもてなし-2020・早春-」は、毎年1月～2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「えびいも」や「聖護院かぶ」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、今年の一部店舗にて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-2020・早春-」のお料理で一足早い春の始まりをお楽しみください。

「京のおもてなし-2020・早春-」概要

イベント名：「京のおもてなし-2020・早春-」
実施日程：2020年1月16日(木)～2月29日(土)
参加店：72店舗（京都府内66店、東京23区内6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＞

- ・海老真丈 京花菜添え
- ・京寒鰯の味噌幽庵焼き
- ・京都肉と京野菜の山葵サラダ
- ・海老芋の聖護院蒸し
- ・鯖味噌茶漬(京漬物付き)

など計9品



▲提供メニューイメージ

参加店舗

<都内>6 店舗

たん熊北店 二子玉川店、銀座 福和、麻布かどわき、ル・ヴェルデュリエ、本城、和味りん

<京都府>66 店舗 (一部抜粋)

京・上賀茂 萬川、エヴァンタイユ、ジョイフル文蛾、イタリア食堂 910、京料理 およね、美濃吉 竹茂楼、石塀小路 かみくら、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

京都府産食材

花菜



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。

聖護院かぶ



聖護院の農家が、近江かぶから作ったとされる大型のかぶです。きめ細かな肉質が特徴で、京都の三大漬物のひとつ、千枚漬けの原料として使用されます。

えびいも



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



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。

京鱈



全国トップクラスの漁獲量を誇る京都府のサワラのうち、1.5kg を越えるものを「京鱈」としています。秋から冬にかけて旬を迎え、たっぷりと脂がのっています。

京都府産の米



京都府産の米には「丹後こしひかり」や「丹波キヌヒカリ」など、幾度も食味ランキング特Aを獲得した銘柄米があります。豊かな自然の中で育ち、甘味や粘り、つやの強い京都の米をご賞味ください。

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。