

**【PARIYA DELICATESSEN】創業30周年記念 第1弾は“京都”の老舗3社とコラボした
オリジナルデリを楽しむ「LIFE IN KYOTO」を4月21日（火）から2週間限定で実施
「PARIYA 30th “The Journey”」を年間で開催**

株式会社グリーンハウスフーズが展開する「PARIYA DELICATESSEN（パリヤ デリカテッセン、以下PARIYA）」は、創業30周年を記念し、日本各地の食材をテーマにしたメニューシリーズ「**PARIYA 30th “The Journey”**」を展開いたします。第1弾となる今回は、「京都」の恵みをPARIYAならではの感性でアレンジしたメニューを提供する「**LIFE IN KYOTO**」を、4月21日（火）から5月3日（日）まで期間限定で実施いたします。



◇PARIYAで日本各地を旅する。第1弾は京都の老舗の味わいを存分に生かしたオリジナルメニューの数々が登場

1996年に創業し、今年30周年を迎えたPARIYA。このたび、日本各地を巡り、PARIYAのオリジナルアレンジで食材の魅力をより引き立てる限定メニューの数々を展開いたします。第1弾は「京都」にフォーカス。**西京味噌醸造元「本田味噌本店」、木樽で二度熟成させる再仕込醤油「澤井醤油本店」、千枚漬を生み出した「千枚漬本家 大藤」という、京都の食を100年以上支え続ける老舗3店の調味料、漬物を使用したデリをお楽しみいただけます。調味料やスパイス、旬素材の組み合わせや使い方の発想に特色のあるPARIYAのメニューを通じ、これまで受け継がれてきた老舗の技術、そこから生み出される商品の新たな魅力や楽しみ方を発見することを目指したメニューを取り揃えます。**

◇販売期間：2026年4月21日（火）～ 5月3日（日）予定

※恵比寿店は4月20日（月）から販売

◇商品内容：期間中、メイン・サラダ・サイドに各ブランドの調味料や漬物を使用したメニューを提供いたします。

【本田味噌本店】豚肉の赤味噌たれくし

【澤井醤油本店】ちぎりキャベツとだし醤油とレモン、オリーブオイルのスパイシーナムル

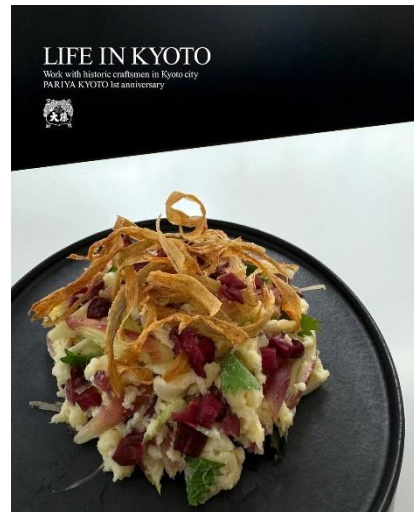
【千枚漬本家 大藤】柴漬けと茗荷（みょうが）のポテトサラダ



【本田味噌本店】
豚肉の赤味噌たれくし



【澤井醤油本店】
ちぎりキャベツとだし醤油とレモン、
オリーブオイルのスパイシーナムル



【千枚漬本家 大藤】
柴漬けと茗荷（みょうが）のポテトサラダ

■協力社概要



【本田味噌本店】 天保元年（1830年）創業

麴づくりの技を見込まれた元・丹波杜氏の初代が、色が白くきめ細かい白味噌を宮中のお料理用に献上したのが本田味噌本店のはじまり。

上質な米麴を大豆の2倍使い、麴の円やかな甘みと塩分の低さ、美しい淡黄色の色合いが特徴です。

都の華やかな文化の中で、宮中・公家の有職料理、茶事の懐石料理、禅宗の精進料理が渾然一体となった京料理と共に磨かれ、発展してきた西京白味噌の醸造元です。

◇URL : <https://www.honda-miso.co.jp/>

【澤井醤油本店】 明治12年（1879年）創業

木の桶、大きな釜をはじめ、昔ながらの道具を使い、建物に棲み付く昔からの麴菌を生かした「まるさわ」の味を、頑固に口伝で守り続けています。

醤油で醤油を仕込むという手間・時間・コストを幾重にかける「再仕込み」で、熟成発酵をもう一度する「二度熟成 再仕込醤油」は、濃口醤油よりもうまみや風味が高く、塩角の取れた味わいよく仕上がるため、料理のコク味も深くなります。

◇URL : <https://sawai-shoyu.shop-pro.jp/>

【千枚漬本家 大藤】 慶応元年（1865年）創業

聖護院かぶらを薄く削ぎ、丸いまま扇状に塩漬けし、昆布・砂糖・酢で味付けした「千枚漬」を、京都・宮中で料理方を務めていた大黒屋藤三郎氏が考案。千枚漬を生み、これまでその味を守り続けてきたお店です。

長年樽を守り、今も麩屋町通の長屋で漬物作りを続けています。

◇URL : <https://www.senmaiduke.com/>



■ PARIYA DELICATESSEN

「PARIYA DELICATESSEN」は1996年東京・青山に誕生以来、「お客様の日常生活に溶け込んだ存在でありたい」というコンセプトのもと、地域に愛されるデリカテッセンを目指して、近隣で働く方やお住まいの方々に向けて30年間デイリーフードを提供してまいりました。創業以来、さまざまなお客様がその日の健康状態や気分に合わせてカスタムできるデリカテッセンスタイルにこだわり、その時々々の旬の素材を生かしスパイスやハーブをふんだんに織り交ぜたメニューをご用意しております。今後もそれぞれの地域のさまざまなライフスタイルの皆様に必要とされるデリカテッセンを目指してまいります。

EST. 1996

PARIYA
DELICATESSEN

◇店舗：高輪店／日本橋店／六本木店／恵比寿店／横浜店／渋谷東急フードショー店／渋谷スクランブルスクエア店／梅田店

◇公式サイト：<https://pariya.jp/>

◇公式Instagram：https://www.instagram.com/pariya_official/

◇公式アプリ

App Store：<https://apps.apple.com/jp/app/pariya-delicatessen/id6472620131>

Google Play：<https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.stores.pariyadelicatessen.app>

本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 山根 美咲
e-mail: yamanemisa@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249

▼PARIYA 公式サイト
<https://pariya.jp/>