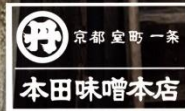


LIFE IN KYOTO

Work with historic craftsmen in Kyoto city
PARIYA KYOTO 1st anniversary



WEEK1: TUE 1 OCT - MON 14 OCT
WEEK2: TUE 15 OCT - MON 28 OCT

EST. 1996

PARIYA
DELICATESSEN

LIFE IN KYOTO

2023年10月17日、京都高島屋 S.C. T8 の地下一階に PARIYA 京都店をオープンし、1年が経とうとしています。お惣菜文化の根付く京都に、東京は青山生まれの PARIYA DELICATESSEN がご縁を頂戴したことに感謝の気持ちを込め、フードイベント「LIFE IN KYOTO」を企画しました。

東京7店舗・横浜・梅田・京都の PARIYA 全10店舗で、京都の老舗が作る味噌・醤油・漬物を使った商品を展開します。

PARIYA DELICATESSEN について

EST. 1996
PARIYA
DELICATESSEN

PARIYA DELICATESSEN は1996年、東京・青山に創業したデリカテッセンスタイルの飲食・テイクアウト惣菜店です。「お客様の生活に溶け込んだデリカテッセンでありたい」というコンセプトのもと、地域に愛されるお店を目指して、近隣で働く方やお住まいの方々にデリフードを提供してきました。

お客様ご自身のお好みに合わせて大皿からお惣菜をセレクトいただくお弁当や、ホームメイドのジェラートやケーキなどを通じて、なにげない日常が彩り豊かになることを追求しています。

「しっかり野菜を摂れる、ヘルシーなランチにしようかな。」

「今日はマヨネーズを楽しみたい！」

「揚げ物を食べたいから、副菜はマリネにして、ごはんを玄米にしよう。」

その日の気分や体調、目的にあわせ、ショーケースの中から好みの惣菜を選んで箱に詰めていく楽しみを、2週間に1度全て入れ替わるデリでご体験いただけるのが PARIYA のスタイルです。



LIFE IN KYOTO を実施する10月1日(火)～10月28日(月)の4週間、ショーケースには京都の食を百数十年以上もの古から支え続ける、老舗3店の味噌・醤油・漬物を使用したデリやジェラートが並びます。

ご協力社様

本田味噌本店 <https://www.honda-miso.co.jp/> 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。

本田味噌本店 専務取締役 本田純也様

今回のコラボ企画のお話を頂いた時、私達の考える味噌造り「日々の暮らしの中で楽しんで頂ける味噌を永続的に造り、お届けしていくこと。」とPARIYA様の「お客様の日常生活に溶け込んだデリカテッセンでありたい」というコンセプトに同じ想いを感じました。

「LIFE IN KYOTO」で、日本の伝統調味料「味噌」の新しい楽しみ方を見せて頂ける事にワクワクしております。

澤井醤油本店 <https://sawai-shoyu.shop-pro.jp/> 明治12年（1879年）創業

創業明治十二年



澤井醤油本店

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。

澤井醤油本店 代表取締役社長 澤井久晃様

京都店の1周年、おめでとうございます。今回のコラボレーションで、PARIYAさんが京都によりいっそう根付いてくれるとありがたいと感じております。きっとお醤油の可能性を一層広げるような、洗練されたお料理ができるのでは？と楽しみで、フェアの開催に感謝しています。PARIYAのお料理で、京都らしいすくち醤油ベースの「だし割醤油」と、対極的な色目の濃い「再仕込醤油」の違いを楽しんでください。

千枚漬本家 大藤 <https://www.senmaiduke.com/> 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、今も麴屋町通の長屋で漬物作りを続けます。今回、千枚漬はシーズン前のため、定番で評価の高い「赤しば漬」の他3種類の漬物を使用します。

千枚漬本家 大藤 代表取締役社長 山崎 真理様

このような素敵な機会をいただきました事、お漬物を違った形での提供の仕方等勉強させていただいた事に感謝と共にワクワク感を非常に感じております。弊社は、千枚漬は勿論のこと、他のお漬物も自ら納得しお客様に美味しいと思っただけの商品づくりにこだわりをもっております。この度PARIYA様のデリを通じて弊社のお漬物達がより一層美味しく、また、新しい発想での食し方を発見していただけると思いますので、是非ともこのイベントをお楽しみいただければ幸いです。

使用する商品



＜本田味噌本店＞
西京白味噌
米麴の上品な甘さと淡黄色の美しい色合いが特徴です。



＜本田味噌本店＞
赤みそ
まろやかなコクのある味わいと香りの高さが特徴。すっきりとした後口の良いお味噌です。



＜本田味噌本店＞
赤だし
京味噌独特のきめの細かい、やや甘口の赤だしです。渋みを抑えた深みとコクのあるお味噌汁に仕上がります。



＜澤井醤油本店＞
二度熟成 再仕込醤油
熟成発酵を2度行う、手間のかかった旨み。風味のよい「再仕込」よりさらに1ランク上の、澤井醤油おすすめのお醤油です。



＜澤井醤油本店＞
まるさわ だしわり醤油
京料理用の淡口醤油をベースに、本みりん、かつお、さば、しいたけ、こんぶなどを加え、風味豊かに仕上げています。



＜澤井醤油本店＞
まるさわ 再仕込醤油
こく・うまみが特徴。通常の醤油は醤油麴に塩水を加えて「もろみ」を熟成させて作りますが、再仕込醤油は塩水の代わりに醤油を使う贅沢な醤油です。



＜千枚漬本家 大藤＞
赤しば漬
胡瓜を主体に、茄子・生姜・茗荷に赤紫蘇を加え、まろやかな酸味の梅酢であっさりとした風味に漬けました。



＜千枚漬本家 大藤＞
生姜大根
細切大根に“ぎょうさん”生姜を入れ、昆布加えて甘辛醤油で漬けこみました。



＜千枚漬本家 大藤＞
山椒ごぼ
食感と香り豊かなゴボウと生姜を甘辛く醤油漬し、キリッとスパイシーな粉山椒たっぷり入れて仕上げました。



＜千枚漬本家 大藤＞
おこうこ (かつお沢庵)
昔ながらのおこうこ（沢庵漬）に、かつお節の風味をプラスした、甘さ控えめの懐かしい沢庵漬です。

デリメニュー WEEK 1 — 10月1日(火)～10月14日(月)

再仕込醤油で漬け込んだクリスピーフライドチキン

「再仕込醤油」と生姜で漬け込んだ鶏モモ肉のフライドチキンです。餅粉と青のりでクリスピーな仕上がりになりました。

しば漬と茗荷（みょうが）のポテトサラダ

「しば漬」と茗荷を贅沢に混ぜ込み、さっぱりオリーブオイルとほんの少しのマヨネーズでまとめています。「しば漬」本来の味わいを生かし、余計な味付けを加えずに調理しました。

かぶらと厚揚げの揚げびたし バジルと西京白味噌だれ

素揚げしたかぶらと焼いた厚揚げを、お出汁とバジル、「西京白味噌」で作ったたれにからめました。「西京白味噌」の優しい味わいがかぶらに染みて、味わい深い仕上がりとなっています。

おこうこ（たくあん）と人参のラペ

千切り人参を胡麻油とお出汁で軽く味つけし、「おこうこ」の塩味でシンプルにいただきます。

さつまいもご飯 再仕込醤油のみたらしだれ

PARIYA で人気のさつまいもご飯に、「再仕込醤油」でつくった甘辛だれをかけてみました。

トマトと生姜の赤だしの味噌汁

「赤だし」の味噌汁をトマトと生姜でアレンジしました。新しいような、懐かしいような味わいです。

デリメニュー WEEK 2 — 10月15日(火)～10月28日(月)

豚肉の赤みそたれくぐし

豚肉の唐揚げをさとお出汁にくぐらせて、「赤みそ」だれをからめました。「赤みそ」の甘辛ソースがご飯と合います。

生姜大根と京水菜、お揚げのコールスロー

「生姜大根」に葉野菜とお揚げ、ひじきを加えた和風コールスロー。「生姜大根」の旨味とシャキシャキ葉野菜、ひじきと油揚げの組み合わせは、食べて楽しい仕上がりになりました。

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

再仕込醤油がベースの「だし割り醤油」ならではの旨味を活かしました。レモン、オリーブオイル、唐辛子でさっと混ぜ合わせただけの驚くほどシンプルな料理です。

京都漬物まぜご飯

「しば漬」と「おこうこ」をダイス状にカットしてご飯に混ぜ込みました。お茶漬けにしてもおいしくお召し上がりいただけます。

再仕込醤油でつくる胡椒のきいた玉子スープ

「再仕込醤油」と少しのお出汁、胡椒をしっかり効かせた玉子スープです。

ジェラート 取り扱い店：京都店・青山本店・恵比寿店・横浜店 ※京都店は11月12日までジェラートを継続して提供します。

山椒ごんぼジェラート

PARIYA ジェラートの定番「ミルクジェラート」に、細かくした漬物「山椒ごんぼ」を混ぜ込みました。ほんのり香るごぼうと生姜が効いたジェラートで、山椒がふわりと鼻を抜けます。

赤みそキャラメルクッキージェラート

「ミルクジェラート」にまろやかな味わいの「赤みそ」を合わせ、アクセントにキャラメルクッキーを混ぜこみました。ミルクがやさしく味噌のコクを引き立て、甘じょっぱさが後を引きまします。

二度熟成再仕込醤油ジェラート

「ミルクジェラート」に「二度熟成再仕込醤油」を練りこみました。丁寧に木樽で醸され塩角の取れたやわらかな醤油が香る、どこか懐かしいような味わいの仕上がりにです。

PARIYA DELICATESSEN 店舗情報

| | |
|---------------|--|
| 京都店 | 京都市下京区四条通寺町東入 2 丁目御旅町 35 京都高島屋 S.C. T 8 B 1 F |
| 青山本店 | 東京都港区北青山 3 丁目 12-14 ※現在デリカテッセンをお休みし、カフェ営業中。デリの再開は Instagram でお知らせします |
| 日本橋店 | 東京都中央区日本橋 2 丁目 5-1 高島屋 S.C B1F |
| 六本木店 | 東京都港区赤坂 9 丁目 7-2 東京ミッドタウン ガレリア B1F |
| 恵比寿店 | 東京都渋谷区恵比寿南 1 丁目 6-1 アトレ西館 2F |
| 八重洲店 | 東京都中央区八重洲 2 丁目 2-1 東京ミッドタウン八重洲 B1F |
| 横浜店 | 神奈川県横浜市西区南幸 1 丁目 1-1 NEWoMan 横浜 8F |
| 渋谷東急フードショー店 | 東京都渋谷区道玄坂 2 丁目 2-1 渋谷東急フードショー しぶちか B1F ※テイクアウト店 |
| 渋谷スクランブルスクエア店 | 東京都渋谷区渋谷 2 丁目 24-12 スクランブルスクエア 東急フードショーエッジ B2F ※テイクアウト店 |
| 梅田店 | 大阪府大阪市北区角田町 8-7 阪急うめだ本店 B1F |

INFORMATION

[Instagram](#)



[Official Web Site](#)



[Application](#)



[MASH Group](#)



会社情報



株式会社マッシュライフラボ

所在地：〒102-0083 東京都千代田区麹町 5-7-1 麹町ダイビル 1F

設立：2013 年 9 月 2 日

代表者：代表取締役会長 近藤 広幸 代表取締役社長 満塩 雅一

事業：飲食店の経営、衣料品・雑貨等のアウトレット・卸売事業

gelato pique cafe 、 Cosme Kitchen Adaptation 、 PARIYA DELICATESSEN 、
AZUR 、 CHECK 、 蕎麦事業（「手打ちそば 溜池」等）

PARIYA は 1996 年に創業

2017 年に株式会社マッシュホールディングスへジョインしました

PHOTO



本田味噌本店



澤井醤油本店



千枝漬本家 大藤



かぶらと厚揚げの揚げびし バジルと西京白味噌だれ



再仕込醤油で漬け込んだクリスピーフライドチキン



おこころ（たくあん）と人参のラベ



しば漬と茗荷（みょうが）のポテトサラダ



ゼラート（味噌・醤油・漬物）

アルバム

<https://photos.app.goo.gl/gTXxGWffFtbS1fE7>