

収穫祭
実りの秋

みやこと

京料理がおりなす華やかな食卓

Traditional Japanese Food for Modern Life

Autumn 2023

No.003

秋

美濃吉

Minokichi,
and has over
300 years of history
in Kyoto cuisine.



豊穣の秋を 堪能する



柿釜、京なすなど、秋の彩りを食卓に。

秋は、実りの季節。米をはじめ、野菜や果物など様々な農作物が旬を迎え、味わいが増す時期です。本来収穫祭とは今年の農産物の収穫や自然に感謝し、来年の豊作や幸福を願って行われるもの。日本では米の収穫時期に合わせて発展し、秋祭りは収穫祭が変化したものが多くあります。有名なものは、神嘗祭や新嘗祭が知られます。

京料理と共に、ご自宅でも秋の味覚を満喫する収穫祭を楽しんでみませんか。深まりゆく秋を彩りでも感じていただく、しめじや京なす、紫ずきんや柿など、旬の素材を色で引き立てる京料理が揃います。九月九日の重陽の節句にも使われる菊の花びらを散らしたり、海老やにんじんなど彩りのある素材と合わせました。



京壬生菜としめじの
菊花浸し

100g 700円 税込

秋の味覚しめじと京壬生菜に、菊花を合わせてお浸しに。



京茄子の
海老しんじょう揚げ

1本 756円 税込

旬の京なすをまるごと一本使用し、海老すり身を挟みました。色よく揚げたなすと海老の香りが食欲をそそります。鼈甲あんを添えて。



広島牡蠣の山椒煮

100g 1,188円 税込

大粒の広島県産牡蠣を、山椒の実と一緒にふっくらと炊きあげました。



南禅寺御用達豆腐
柿釜の白和え

1個 692円 税込

大豆の甘みや香りを味わっていただけの京豆腐を使用し、隠し味には白胡椒ペースト。和歌山県産の大ぶりの柿釜で食卓を華やかに彩ります。



丹波黒枝豆と海老の
かき揚げ

1個 389円 税込

京丹波の大粒の黒枝豆は紫ずきんと呼ばれています。サクサクのかき揚げでお召しあがりください。

※一部店舗では取り扱いのない場合がございます。 ※掲載商品について、時期により店頭がない場合がございます。 ※価格は一部変更になる場合がございます。ご了承ください。

九月二十九日(金)は十五夜。
秋の味覚と共にお月見を。



中秋の名月を愛でながらススキや団子を供えるお月見も、元々収穫祭が始まりだと言われています。平安時代に中国から渡ってきた風習で、秋に収穫できる作物・芋の収穫を祝うために里芋を供えていました。十五夜が別名「芋名月」と呼ばれているのはこのためです。里芋を供えることが転じて、里芋のように丸いものを供えるようになり、米で作った団子などを供えるようになりました。お月見にススキを飾るのは、悪霊や災いなどから収穫物を守り、翌年の豊作を願う意味が込められています。ススキの葉先が鋭い切り口を持つため、魔除けになるとされていたようです。

秋の夜長、美濃吉の京料理と美酒を楽しむ、大人のお月見を楽しんでみませんか。「月夜の宴」は、お月見の供物をイメージして、それぞれの食材を丸く仕上げた串合わせ。合鴨つくねとがんもどき、海老とさつま揚げ、かまぼこと高野豆腐の三本。お酒のおつまみにもぴったりです。秋を迎えて今年最後の旬を楽しむ鱧や鮎の味わいも、風情がありますね。



月夜の宴
1折 1,080円 税込
中秋の名月には豊作のお祭りや、芋類の収穫祭の意味も込められているのだそう。お月見にぴったりな串合わせを、秋の夜長を美酒と共に楽しみください。



松茸の土瓶蒸し
1個 1,836円 税込
松茸、鱧、銀杏など、山海の幸をご堪能いただける秋のごちそう。松茸の香りと名残りの鱧が出汁の旨味を引き立て、身も心も温まる一品。酢橘を添えてどうぞ。



子持ち鮎の塩焼き
1尾 1,296円 税込
鮎の一年は水魚から始まり、落ち鮎(子持ち鮎)として終わりを迎えます。この時期にしか堪能できない、コクたっぷりの鮎の子をお召しあがりください。

※一部店舗では取り扱いのない場合がございます。 ※掲載商品について、時期により店頭がない場合がございます。
※価格は一部変更になる場合がございます。ご了承ください。

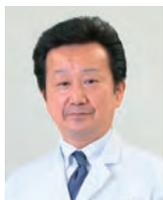


松茸ごはん
 (大) 1,458円税込 (小) 756円税込
 秋の味覚の王様「松茸」を出汁で炊きあげ芳醇な香りをとじ込みました。季節を感じていただくのにぴったりな一品です。

※一部店舗では取り扱いのない場合がございます。 ※掲載商品について、時期により店頭がない場合がございます。
 ※価格は一部変更になる場合がございます。ご了承ください。

里芋萩まんじゅう菊花あんかけ
 1個 497円税込
 里芋のまんじゅう生地で鶏そぼろを包み込み、京都梨木神社で有名な萩の花に見立てました。「菊の節句」ならではの菊花あんをかけてお召しあがりください。

よく「香り松茸、味しめじ」と申しますが、松茸料理はその香りが命です。できるだけシンプルに、松茸の香りを逃さないような料理法を心がけています。
 松茸ごはんは、出汁で炊きあげることと、芳醇な香りをとじ込めています。風味を保つために、汚れなどは濡れ布巾などで軽く拭く程度にし、調理直前に包丁を入れるなど、できるだけ手早く扱うのもポイントです。
 萩の花に見立てた里芋まんじゅうに、重陽の節句ゆかりの菊の花びらを使う菊花あんをかけた、里芋萩まんじゅう菊花あんかけと一緒に、秋の風情をお楽しみください。



美濃吉食品 料理長
 須田 宏二

秋

秋を代表する味覚「松茸」はその香りを生かす料理で

料理長に学ぶ 旬の味わい

趣を愛で、味わい華やぐ、京料理で紅葉狩り。

紅葉狩りとは、秋に野山にかけて落葉樹の彩りを眺めること。かつて貴族が狩猟を楽しんだように、秋色に染まる樹木のうつろいを見つめる期待感が「狩り」の言葉に感じられます。美濃吉では、紅葉狩りなど秋の行楽にぴったりな弁当をご用意

意しています。季節弁当紅葉は、紅葉に見立てた麩をあしらった湯葉まんじゅうなど、ちょっとした紅葉狩りが楽しんでいただける一折。松茸をはじめ、銀杏や丹波の鶏肉などが味わい深い、目で舌で秋を感じていただける松茸茶わん蒸しも一緒に。

季節弁当 紅葉
 1折 1,944円税込
 湯葉まんじゅうをはじめ、秋の彩りを盛り込みました。ふりふりの食感と濃厚な味わいが楽しめる「牡蠣」を使った炊き込みごはんが楽しめる一折です。



松茸茶わん蒸し
 1個 994円税込
 旬を迎えた松茸の味と香りを、まるやかな茶わん蒸しでどうぞ。



※一部店舗では取り扱いのない場合がございます。 ※掲載商品について、時期により店頭がない場合がございます。 ※価格は一部変更になる場合がございます。ご了承ください。



重陽の節句は別名「菊の節句」

お料理にも菊を添えて

長寿を願います

宇佐美松鶴堂は、障壁画や屏風、掛軸など文化財の修理を生業としております。表装の修理は、京料理もそうでしょうが、ただ伝統に固執するのではなく、先人達の思いや作品を敬う。その心は大切に受け継ぎ、同時により作品に見合った新たな技術が見つければ、柔軟に取り入れます。

守るべきものは守り、変えるべきところは変えていく。これは、古都・京都の町がもつ心意気でもあると思います。「重陽の節句」も今のカタチに変わっていく、京料理に受け継がれていくのではないのでしょうか。私たちも、京都にて、その心を胸に、現在も技術を一途に磨き続けています。



雲丹と鮑の菊花寄せ

1個 864円 税込

雲丹と鮑を出汁のゼリーで寄せた贅沢な一品。菊花を散らした涼しげな彩りで暑気払いを。

※一部店舗では取り扱いのない場合がございます。
※掲載商品について、時期により店頭がない場合がございます。
※価格は一部変更になる場合がございます。ご了承ください。

旬の食材図鑑



京都・乙訓地域で主に栽培される「千両なす」を京なすと呼びます。6月～10月に収穫時期を迎える長卵形のなすで、果皮は光沢があってやわらかく、果肉はみずみずしくとろけるような食感。加熱するとさらにとろとろになり、煮ても焼いても揚げてもおいしくいただけます。浅漬けや、出汁を果肉に含ませる煮びたしなどがおすすめです。

京なす

紫ずきん

高級食材として知られる丹波黒大豆を、枝豆として食べやすいように改良。豆の薄皮が薄紫色で、頭巾のような形をしていることから「紫ずきん」と名付けられました。茹でてほくほくとした枝豆としていただくのはもちろん、豆ごはんやサラダ、かき揚げにしても絶品。サヤと粒が大きくて、コクのある甘みとムチムチした食感が特徴です。



正岡子規の俳句「柿くへば鐘がなるなり法隆寺」でもおなじみ、柿は日本を代表する秋の果物。海外では「KAKI」の名前で通用します。そのままフルーツとしていただく他、甘みと食感、柿色とも言えるオレンジ色を生かして白和えやなますなど料理にも使います。柿の実をくり抜いて器として使う「柿釜」は、秋らしい一品と言えます。

柿



京の味を楽しむ[秋]のたより



お凌ぎ飯蒸し

5,400円 税込(送料込) <MOS-50S>

山椒の効いた帆立の飯蒸しや味の染み込んだ牛肉しぐれなど、山海の幸をお楽しみいただけます。ふっくら蒸した飯蒸しに醤油の風味が上品に香ります。



海老の飯蒸し・帆立の飯蒸し・牛肉の飯蒸し・鯛の飯蒸し 各75g×各3個

冷凍 賞味期限：出荷日より冷凍6ヶ月



料亭の蒸し寿司詰合せ

5,400円 税込(送料込) <RM-50G>

創業約300年、京料理の伝統を受け継ぐ「美濃吉」。かにと穴子の蒸し寿司を1人前ずつ小分けにしてご用意。その場面に応じて必要な分だけ温めてお召しあがりいただけます。



かにの蒸し寿司・穴子の蒸し寿司 各110g×各3個

冷凍 賞味期限：出荷日より冷凍6ヶ月



美濃吉の京の佃煮

5,400円 税込 <MKT-50G>

優しい食感の湯葉の佃煮や筍土佐煮、香ばしい旨味の小鮎の甘露煮などの10種の佃煮を詰め合わせました。ごはんのお供にもお酒の肴にもお楽しみいただける味わい深い佃煮です。



牛肉ごぼう 50g、ちりめん山椒・生姜ちりめん 各45g、湯葉と牛もろ煮・筍土佐煮・湯葉の旨煮・椎茸昆布煮・小鮎の甘露煮・蒸わかめ煮・鮭のほくし身 各40g×各1個

享保年間から300有余年の長きにわたり、京料理を作り続けてきた「美濃吉」。長い年月の中で培ってきた知恵と技を用い、仕立てた贈りものや、ご自宅用におすすめのお取り寄せ品を通販にて提供しております。



鰻蒲焼詰合せ

8,640円 税込(送料込) <UK-80>

秘伝のタレで丹念に焼きあげた国産鰻の蒲焼きとふっくらもちもちの飯蒸しがご堪能いただけるセットです。川魚料理屋として代々受け継がれてきた伝統の味をお楽しみください。



鰻蒲焼 1尾、鰻のたれ・実山椒×各1個、鰻の飯蒸し 100g×3個

冷凍 賞味期限：鰻蒲焼／出荷日より冷凍3ヶ月
鰻の飯蒸し／出荷日より冷凍6ヶ月



美濃吉の胡麻豆腐

5,400円 税込 <MG-50G>

こだわりの食材を使用した胡麻豆腐をバラエティ豊かな6種類のお味でご用意しました。常温保存可能で、手土産にもぴったり。



金胡麻豆腐・白胡麻豆腐・紫芋胡麻豆腐・よもぎ胡麻豆腐・南高梅胡麻豆腐・柚子胡麻豆腐 各50g×各3個、金胡麻豆腐 75g×2個、胡麻豆腐のたれ×20個



うどんのすき

5,400円 税込(送料込) <US-50>

「美濃吉」冬の大人気商品。もちもちの太麺は食べ応え抜群で、こだわりの出汁と一緒に上品な味わいを堪能いただけます。



太うどん 170g、白菜、九条ねぎ、人参、海老、合鴨つくね、鮭、椎茸、出汁 350ml×4個

冷凍 賞味期限：出荷日より冷凍3ヶ月

ご注文は「京料理 美濃吉オンラインショップ」より承ります

このページに掲載の商品は「京料理 美濃吉オンラインショップ」よりご注文ください。 <https://www.minokichi.net/f/shop>

スマートフォンから簡単アクセスいただけます▶

