

京料理がおりなす華やかな食卓

# みやこと

Traditional Japanese Food for Modern Life

収穫祭  
実りの秋



美濃吉

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

Autumn 2024  
No.007

秋

株式会社 美濃吉食品

京都市中京区烏丸通り二条上ル蒔絵屋町263  
京築烏丸ビル

TEL.075(211)0800 FAX.075(211)0777

<https://www.minokichi.net/f/shop>



「京料理 美濃吉」ではInstagram  
にて最新情報を発信しております。  
是非フォローをお願い致します。



# 五感に響く豊穣の秋

柿釜、京茄子など、  
秋の彩りを食卓に。

降りそそぐ日差しもいくぶん  
やさしくなってきました。全国各地  
から届くのは豊穣の秋便り。新米を  
筆頭に、野菜や果物など、様々な  
農作物が旬を迎え、おいしい季節の  
幕開けです。日本の秋祭りは、田の  
神への感謝を込めてもてなすために  
音楽や踊りを披露し収穫を祝った  
のがはじまりといわれています。



京壬生菜としめじの菊花浸し  
秋の味覚しめじと京壬生菜に、菊花を合わせ  
てお浸しに。

錦秋に染まる山々の美しさを映す  
ように、食卓にも色とりどりの秋の  
食材を並べてみませんか。しめじや  
京茄子、丹波黒枝豆に柿など、彩りも  
鮮やかな食材を生かした京料理を  
ご用意しております。日々の暮らし  
に感謝をしつつ、豊かな秋を味わう  
ひと時。目で舌で心でじっくりお愉  
しみください。



京茄子の海老すり身揚げ  
旬の京茄子をまるごと一本使用し、海老すり  
身を挟みました。色よく揚げた茄子と海老の  
香りが食欲をそそります。鼈甲あんとともに。



広島牡蠣の山椒煮  
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。



柿釜の白和え  
大豆の甘みや香りを味わっていただける  
南禅寺服部の京豆腐を使用し、隠し味には  
白胡麻ペースト。和歌山県産の大ぶりの柿釜  
で食卓を華やかに彩ります。



丹波黒枝豆のかき揚げ  
京丹波の大粒の黒枝豆は丹波黒枝豆と呼ば  
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。

※掲載商品について、一部の店舗や季節により、取り扱いのない商品がございます。



澄み渡る空に輝く名月に  
想いを馳せつつ一献。



※実際に販売する商品とは内容が異なる場合がございます。

表紙掲載の一品



子持ち鮎の塩焼き

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げください。

※掲載商品について、一部の店舗や季節により、取り扱いのない商品がございます。



松茸の土瓶蒸し

松茸、鱧など、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。



月夜の宴

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、秋の夜長に美酒と共に楽しめください。

一年の中で最も美しい月が観られると言われる旧暦の八月十五日は、秋の風物詩である「中秋の名月」や「十五夜」にあたります。平安貴族が中国の風雅な観月を取り入れ、お酒の杯に満月を映し眺めたり、月の和歌を詠んだり、娯楽としての月見が流行りました。その後、庶民に広がったのが江戸時代。稲の収穫が始まる時期から、秋の収穫に感謝する日とされ、月見団子などを供え楽しむようになったそうです。

暦上、年に三回お月見をする縁起がいいと言われています。豊作を祈願する十五夜と、収穫に感謝する十三夜、そして来年の豊稔を祈願する十日夜。これらを「三月見」といい、縁起に良いものとして親しまれてきました。

「三月見」に欠かせないものといえ、やはりおいしい肴においしいお酒。美濃吉では、それぞれの食材を丸く満月に見立てた「月夜の宴」や、旬の走りの「松茸土瓶蒸し」、旬の名残りの「子持ち鮎」など秋の味わいを豊富に揃えています。忙しい日々、ゆっくと空に輝く月を愛でる時間も贅沢なのかもしれませんね。



## ふわり、湯気とともに広がる香り 伝統の京巻きで仕上げる、京だし巻き。

京料理の調理師に受け継がれる伝統の技「京巻き」は、玉子焼き鍋の手前から向こうへ巻いていくことで、玉子自身の重さで巻きがしっかりとしめられるといいます。使うのは卵と、美濃吉ならではのまろやかな出汁、そして醤油のみ。シンプルな素材だからこそ、出汁が香り玉子のやさしい味わいが口いっぱい広がります。出汁が香り玉子のやさしい味わいが口いっぱい広がります。美濃吉名物のだし巻きは、定番の「だし巻き」に、旬の名残りまで楽しめる「うまさき」、冬に向けおいしさを増す「九条葱のだし巻き」がおすすめです。

### 九条葱のだし巻き

京都の伝統野菜である九条葱を使用した風味豊かなだし巻き。九条葱の香りや食感が加わることで定番のだし巻きとはひと味違う、深い味わいをお楽しみいただけます。



### だし巻き

まろやかな出汁を使った、ふわふわのだし巻き。人気の(美濃吉)定番の一品です。京料理屋自慢の出汁の旨みを、ぜひご家庭でお楽しみください。



### うまさき

人気のだし巻きと国産うなぎをお楽しみいただける贅沢な一品。香ばしいうなぎとまろやかな玉子をご堪能ください。



※掲載商品について、一部の店舗や季節により、取り扱いのない商品がございます。



## 「菊」の花に長寿を願い、 味わい愛でる。

九月九日(月)は「重陽の節句」。あまり馴染みがないように思われますが五節句の一つで、別名「菊の節句」とも呼ばれます。古代中国では奇数は縁起がよいとされ、中でも大きな奇数「九」が重なる日を重陽

の節句とし、無病息災や子孫繁栄を願い宴を開きました。ちょうど見頃を迎える「菊」の花には邪気を払う力を持つと信じられたこともあり、菊の花を楽しむ行事となりました。不老長寿を願い、盃に菊の花びらを

浮かべ日本酒と菊の香りを味わう菊酒に習い、ゼリー寄せに菊花を散らしました。つるんとした喉越しは目にも涼やかに残暑が残る季節におすすめです。

### 雲丹と鮑の菊花寄せ

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。



※掲載商品について、一部の店舗や季節により、取り扱いのない商品がございます。



# 京茄子

京都・乙訓地域で主に栽培される「千両なす」を京茄子と呼びます。6月～10月に収穫時期を迎える長卵形の茄子で、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、さまざまな調理法でおいしくいただけます。海老のすり身を挟んだ射込み揚げや、出汁を果肉に含ませる煮びたしなどがおすすめです。

# 丹波黒枝豆

丹波黒枝豆は、お正月の煮豆に使う丹波黒大豆の熟成途中の枝豆・さや豆です。さやと粒の大きさ、コクのある甘みとムチムチした食感が特徴と言われています。茹でてホクホクとした枝豆としていただくのはもちろん、豆ご飯やサラダ、かき揚げとしても絶品です。美濃吉では、京都産にこだわって仕入れています。



# 柿

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。



料理長に学ぶ 旬の味わい

# 秋

山の恵みを象徴する「松茸」  
香りの良さを存分に引き出す



## 松茸ごはん

秋の味覚の王様「松茸」を出汁で炊きあげ芳醇な香りをつとめ込みました。季節を感じていただくのにぴったりな一品です。

※掲載商品について、一部の店舗や季節により、取り扱いのない商品がございます。

## 松茸茶わん蒸し

旬を迎えた松茸の味と香りを、まろやかな茶わん蒸しでどうぞ。

秋の味覚の代名詞。日本のキノコの王様とも称される松茸。「香り松茸、味しめじ」という言葉があるほど、松茸料理の要は「香り」です。松茸を調理する際には、その比類なき香りを逃さないようできるだけシンプルに心をかけています。松茸ごはんは、出汁で炊きあげることによって芳醇な味わいをとじ込みました。風味を保つため、濡れ布巾などでやさしく拭く程度にし、調理直前に包丁を入れるなど手早さもポイントです。松茸茶わん蒸しは、玉地と出汁の絶妙なバランスが松茸の香りと歯ごたえを際立たせます。もみじ麩といちよう型のさつまいもを添えた秋の彩りもお楽しみください。



美濃吉食品 料理長 須田 宏二

# 京の味を楽しむ[秋]のたより

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。



**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ヵ月



**料亭の蒸し寿司詰合せ**  
5,400円 税込(送料込) 〈RM-50G〉

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ヵ月



**美濃吉 京の佃煮**  
3,240円 税込 〈MKT-30G〉

優しい食感の湯葉の旨煮や筍土佐煮など6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。



ちりめん山椒 45g、筍土佐煮・湯葉の旨煮・椎茸昆布煮・蒸わかめ煮・鮭のほぐし身 各40g×各1個



**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ヵ月  
鰻の飯蒸し／出荷日より冷凍6ヵ月



**料理屋のおばんざい**  
5,400円 税込 〈MB-50G〉

京都の家庭料理を美濃吉ならではの味付けでご用意しました。日持ちし簡単に調理できるおばんざいですのでご自宅用にもぴったりです。



鶏ごぼう煮・さつまいものレモン煮 各70g×各2個、鰻の生姜煮・鯖の味噌煮 各70g×各1個、牛肉ごぼう煮 60g×2個、こんにゃくゼリ辛煮 5個×1個



**うどんのすき**  
5,400円 税込(送料込) 〈US-50〉

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。



うどんのすき(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ヵ月

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▶

