

京料理がおりなす華やかな食卓

Traditional Japanese Food for Modern Life

Spring 2024

No.005

春

みやこと

花咲く春に愛でる味



美濃吉

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



桜咲く春の訪れを 京料理の食卓で



旬を迎えた鯛や筍で、
にぎやかなひとときを。

待ち焦がれた春の到来を、気の合うお仲間と京料理で楽しみませんか。

天然鯛のほぐし身を道明寺粉で包んだ桜蒸しは、天然鯛の切り身と塩漬けの桜の花と葉をトッピング。

旬を迎えた筍には、相性が良く香り高い木の芽(山椒の葉)を加えて。筍ごはんや若竹真丈のお吸い物に彩り良く添えたり、筍・イカ・落と一緒

に木の芽和えにすることでそれぞれ食感をお楽しみいただけます。

京都の茶屋発祥の料理といわれる田楽豆腐は、白味噌・赤味噌・木の芽味噌の三種でご用意しました。

ワンプレートにそれぞれの料理の小皿を並べる盛り付けで、ご家庭でも気軽におもてなしの食卓を演出できます。

表紙掲載の一品



天然鯛の桜蒸し

1個 616円 税込

もちもちの道明寺に包まれた天然鯛はやわらかく、桜葉の香りがふんわり香ります。出汁がおいしいあつあつの館でお楽しみください。



京都産 筍ごはん

(大)1折 1,134円 税込

(小)1折 594円 税込

自慢の出汁で炊きあげたごはんはふっくらと、京都産を味わっていただくに相応しい季節のごはんです。木の芽の香りを添えて。



若竹真丈のお吸い物

レトルト商品 1パック 800円 税込

みずみずしい若竹を味わえる真丈は、出汁が染み込み上品な味わいです。



京都産 筍の木の芽和え

100g 897円 税込

筍、イカ、落の3種類の素材の良さを、豊潤な木の芽の香りが引き立てます。みずみずしい甘みが口いっぱい広がります。



南禅寺服部豆腐の三色田楽

1セット 746円 税込

彩り豊かな3種類の味噌は木の芽味噌、白味噌、赤味噌。香ばしく濃厚な味噌と京都の豆腐を合わせた豆腐料理です。

※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。 ※表示価格は変更になる場合がございます。ご了承ください。



天然鯛の子と春野菜の
炊き合わせ **【一部店舗限定】**

1個 1,188円 税込
ほろほろの鯛の子とみずみずしい
春野菜の炊き合わせ。今しか味わえ
ない季節の一品です。

※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。 ※表示価格は変更になる場合がございます。ご了承ください。



京都 菜の花の白和え

100g 594円 税込
胡麻が香る味わい深い白和え。
しゃきっと食感の菜の花がアクセ
ントに。



サーモンの木の芽焼き

1切 918円 税込
鮮やかな色合いのサーモンに木の
芽をトッピング。見た目も味も春ら
しい一品です。



うなぎ姿寿司

10貫 4,104円 税込
5貫 2,160円 税込
言わずと知れた(美濃吉)の名物。
じっくりと煮たうなぎはやわらかく、
山椒がアクセントに。まろやかな酢
飯との相性抜群です。

春野菜を肴に、 晩酌を傾けて。

春の宵、お気に入りの日本酒や
ワインなどを嗜みながら、旬を味
わうのも乙なものです。

筍や蕈などを天然鯛の子とやわ
らかく炊いた炊き合わせは、野菜
の食感と口の中でほどける鯛の子
の風味が相まって贅沢な味わい。

花菜とも呼ばれる菜の花と南禅寺
御用達の豆腐を合わせた白和えや、
焼きあげたサーモンに木の芽を散ら
して香りづけをした木の芽焼きも、
春ならではの一品。美濃吉名物の
うなぎ姿寿司もおすすめ。

器は白磁や青磁など上品なグラ
デーションで揃えると、コーデ
ィネットがまとまります。

物見遊山の贅を楽しむ、 お供に花見弁当を。

春はお花見など行楽、観劇といった、物見遊山を楽しむのに絶好の季節。花見弁当の歴史は、享保年間に遡るといわれます。八代将軍吉宗が、飛鳥山や隅田川堤、小金井堤などに数千本の桜を植えて花見を奨励し、この頃から桜の下で弁当を食べながらお花見をする習慣が一般的に広がったのです。美濃吉の花見弁当を、ご家庭でもお花見気分味わって

みませんか。「花かすみ」は、華やかなちらし寿司をはじめ、筍や菜の花を使った季節の京料理を盛り込んでいます。咲く花を散らしたような桜麩や、甘味の桜餅なども入っていて、食卓で春を愛でる品揃え。野遊びの趣向で籠の中に小皿で盛り付け、若竹茶わん蒸しと一緒に、うららかな春をご堪能ください。



京都産筍 春の若竹
茶わん蒸し

1個 692円 税込
まろやかな出汁を、筍の甘みがより一層引き立てます。



花かすみ
2段重 1,944円 税込

筍や菜の花など旬の食材を堪能でき、ちらし寿司が彩りを添えます。お花見のお供にいかがでしょうか。

※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。
※表示価格は変更になる場合がございます。ご了承ください。



鯛

桜の季節である3月から6月頃に漁獲される真鯛を「桜鯛」と呼びます。初夏の産卵期を前に、雄の桜色が一層鮮やかになるのもこの名前の理由。雌が抱卵している卵が「鯛の子」。スケソウダラの卵をこの名前で呼ぶこともあります。美濃吉では真鯛の卵を使用しています。一粒一粒が細かく、なめらかな舌ざわりが特長です。



京料理に春を運んでくれる「花菜」。一般的には「菜の花」という名前ですが、京都では蕾の菜の花を「花菜」と呼んで、料理に花を添える食材として使うことが多いようです。ほろ苦い風味と香り、シャキシャキした歯ざわりなどを生かして、さっと茹でて付け合わせにしたり、おひたしや白和えなどにします。

花菜



木の芽



木の芽とは山椒の若芽を摘み取ったもので、芳香とほのかな辛みがあるため香辛料として、またそのみずみずしい彩りから若竹煮や吸い物などの盛り付けのあしらいに使います。木の芽を刻んだりすりつぶして「木の芽味噌」や「木の芽和え」にしたり、魚などに塗って焼く「木の芽焼き」など、香味と色合いを生かした料理も人気です。

春

「春の出会いもの」
京都産の筍を使った

料理長に学ぶ 旬の味わい

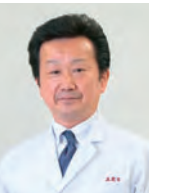


京都産筍と鳴門若布の若竹煮
100g 1,080円 税込
山海の幸の滋養あふれる春の大定番。出汁の染み込んだ筍を添えて、優しい甘みと出汁の深みが贅沢な出会いの一品です。

※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。
※表示価格は変更になる場合がございます。ご了承ください。



若竹煮は、京都産の筍と鳴門産のわかめを使った相性の良い「春の出会いもの」。朝採れの筍は鮮度が良くアクも少ないので、長時間炊かないのが料理のコツです。京都産の筍は、一年をかけて大切に育てられます。収穫後は親竹が伸び過ぎないように揺らして先を止める作業をし、冬は敷き藁を施して温度の調節をするなど、竹山は一年中手入れが必要です。丹精込めて育てた筍の甘みや香りを逃がさず炊きあげた、若竹煮をぜひお召しあがりください。



美濃吉食品 料理長
須田 宏二

京の味を楽しむ[春]のたより



京丹波平井牛のしゃぶしゃぶ
32,400円 税込(送料込)〈SH-300〉

京丹波平井牛をふんだんに使い、肉本来の旨味を楽しめる美濃吉ならではのしゃぶしゃぶセットです。手製のぼん酢やごまタレをつけてお召し上がりください。



丹波平井牛コース 500g、豆腐、椎茸、白菜、菊菜、ねぎ、葱きり、しゅふたれ、ぼん酢

冷蔵 賞味期限：出荷日より冷蔵3日



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



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菊土佐煮など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、菊土佐煮・湯葉の旨煮・椎茸昆布煮・茎わかめ煮・鮭のほぐし身 各40g×各1個

冷凍 賞味期限：出荷日より冷凍3ヶ月



鰻蒲焼
10,800円 税込(送料込)〈UK-100〉

川魚料理発祥の美濃吉自慢の「鰻蒲焼」です。国産うなぎを丁寧に捌き秘伝のタレでふっくらと丹念に焼きあげた職人の技が光ります。京料理老舗の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 110g、うなぎのたれ、実山椒

冷凍 賞味期限：出荷日より冷凍3ヶ月



美濃吉のごま豆腐
5,400円 税込〈MG-50G〉

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



金ごま・白ごま・紫いも・よもぎ・南高梅・ゆず 各50g×各3個、金ごま 75g×2個、ごま豆腐のたれ×20個

冷凍 賞味期限：出荷日より冷凍3ヶ月



美濃吉にゅうめん詰め合わせ
3,240円 税込〈NT-30T〉

こだわりの出汁が香る優しい味の「にゅうめん」は簡単な調理法でシーンを選ばずお召し上がりいただけます。「鯛」「筍」「きつね」「湯葉と海苔」の4つの具材が味わえる便利なセットです。



大原野産筍にゅうめん・天然鯛にゅうめん・湯葉と海苔にゅうめん×各1個、きつねにゅうめん×2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▶

