

みやこと

京料理がおりなす華やかな食卓

Traditional Japanese Food for Modern Life

Winter 2023-2024

No.004

冬

雅
び
を
味
わ
う
冬



美濃吉

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



師走のひととき 心華やぐ味を



温^{ぬく}寿^し司と京野菜で、とっておきの一献を。

慌ただしい中にも、来るべき年に向けての期待に心膨らむ年の瀬となりました。京都ならではの冬のごちそう、温寿司を楽しんでみませんか。

本来の温寿司は具材をごはんに混ぜて錦糸卵を飾るだけですが、料理屋ならではの華やかな盛り付けでご用意しました。電子レンジで温めてアツアツをお召しあがりください。一緒に、旬を迎えた京野菜料理はいかがでしょう。

霜がおりるほど寒くなると甘みが増すと言われる九条葱の辛子味噌和えは、隠し味に胡麻、卵黄を入れて練りあげた美濃吉独自にブレンドした味噌で、揚げや小柱と合わせています。

他にも聖護院大根とぶりを炊き合わせたぶり大根や、ほくほくした海老芋を使った田楽など、野菜の旨みを味わいながら、美酒を傾ける極上のひとときを。

表紙掲載の一品

聖護院かぶらの甘鯛かぶら蒸し

1個 897円 税込

すりおろした聖護院かぶらをふんわりと蒸し、優しい食感に仕上げました。湯気が立つ程度まで温めていただくのがおすすめ。



煮穴子とかにの温寿司

1個 918円 税込

ふんわりと仕上げた穴子とかにのほくし身は、温かい酢飯と相性抜群。



帆立とえびの温寿司

1個 918円 税込

大ぶりの帆立やえびなどが入った具沢山な一品です。



九条葱の辛子味噌和え

100g 616円 税込

寒い季節ならではのみずみずしい葱の甘みを、ピリッと辛みを利かせたまろやかな辛子味噌と一緒にどうぞ。



ぶりど聖護院大根煮

1人前 994円 税込

じっくりと煮立てたぶりから溢れるコクとやわらかい聖護院大根。



京都海老芋の柚子味噌田楽

100g 972円 税込

大ぶりに切り分けた海老芋に、白味噌を乗せ焼きあげた、香ばしさともろやかさの調和が抜群です。

※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。

美濃吉年末年始の承り

店頭にて、おせち料理カタログも
ご用意しております。

京料理で聖夜のおもてなしを。

聖夜の食卓に、和の魅力を取り入れてみませんか。クリスマスオードブルは、京料理の味わいを生かした華やかなメニューが揃います。

丹波あじわいどりの西京味噌漬けや

だし巻き、ローストビーフや野菜のピクルスなどを彩り良く盛り合わせました。

そして、クリスマスに欠かせないのがチキン。醤油ベースの和風だれで

潰け込んで焼いた、丹波あじわいどりの骨付きも肉の照り焼きを。

冬の代表的な魚であるふぐのから揚げは、生姜をきかせた、ふんわり食感のひと口サイズ。京野菜の堀川ごぼうを使ったから揚げは、ごぼうのkokと旨みを味わっていただけます。



クリスマスオードブル

1折 3,780円 税込

人気の海老芋のから揚げや、ローストビーフなどを盛り込みました。華やかな色合いで、食卓を彩ります。



丹波あじわいどりの 骨付きも肉の照り焼き

1本 1,782円 税込

肉厚なもも肉を特製たれで照り焼きに。お子さまから大人まで人気のクリスマス限定商品です。



堀川ごぼうのから揚げ

100g 692円 税込

筋が少なく、やわらかさが特徴の堀川ごぼうをから揚げにしました。



ふぐのから揚げ

50g 897円 税込

ふわっとほどける贅沢食感をお楽しみください。



うどんのすき[上]

1個 1,296円 税込

冬の定番商品。太めのうどんが特徴で、出汁が染み込んだ具材は絶品です。

九条葱と京壬生菜の 合鴨鍋[下]

1人前 1,404円 税込

旨みたっぷりの合鴨と旬の九条葱や京壬生菜を味わっていただける鍋です。

あったか鍋料理に 恋する季節。

寒くなると恋しくなる、鍋料理の季節がやって来ました。美濃吉の一人鍋で、お手軽に本格的な鍋料理をお楽しみください。

自慢の出汁は複数の魚の節を独自にブレンドし、香り良く味わい豊かに仕上げました。特製の太うどんや合鴨の旨みと出汁のハーモニーを、じっくり味わってみませんか。



菜の花の辛子和え

100g 756円 税込

みずみずしい食感を持つ菜の花「花菜」を上品な味わいの辛子和えにしました。



節分茶わん蒸し

1個 756円 税込

鬼の金棒をイメージした蟹身と大豆をトッピングし、まろやかな出汁で仕上げました。



いわしの柔らか煮

1尾 497円 税込

濃厚なタレにほんのりと生姜が香ります。お酒のあてや、ごはんのお供にもおすすめです。



いわしつみれだし小鍋

1個 994円 税込

いわしの旨みがぎゅっと詰まったつみれは絶品。温めてお召しあがってください。



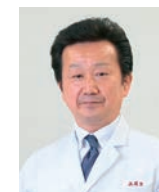
ご運節分巻き寿司

1本 2,268円 税込

うなぎ・ちりめん山椒・京揚げ・厚焼き卵・かんぴょう・椎茸・壬生菜の七種の具材を丁寧に巻きました。

立春の前日となる節分は、無病息災を願っていわしを食べる習慣があります。いわしつみれ小鍋は、食べやすいつみれ団子にしたいわしと、金時人参や海老芋、九条葱をいただく一品。いわしの柔らか煮は、丸かぶりできるほど骨まで柔らかく、いわしと生姜をじっくり煮込んでいます。

他にも節分にちなんだ巻き寿司や茶わん蒸しなどをご用意しました。京都では節分に「畑菜」の辛子和えを食べることから、菜の花を使った辛子和えなどもおすすめです。節分は京料理で、おいしい厄除けを。



美濃吉食品 料理長
須田 宏二

「冬」

二月三日(土)の節分は
京料理で厄除けを

料理長に学ぶ
旬の味わい

柚子の香りと かぼちゃで迎える冬至

香りで邪気を払い無病息災を願う
柚子湯や、南京（なんきん）かぼちゃなど
「ん」が二つ付くものを食べて「運」を
呼び込む冬至の習慣は、守り続けたい
京都の四季折々の風習です。

象彦は寛文元年（一六六一年）の創業
以来、三六〇年以上にわたり、茶道具や
京料理の器などをお納めさせていただく
中で、塗りや蒔絵の美しい京漆器の伝統
を受け継いでおります。

京都の多くのご家庭では、今でも正月
や各節句などの特別な料理を、大切に受
け継がれた漆器に盛り付けられます。

京漆器の美しさ、京料理の味わいに
映し出される、京都が育んできた歴史と
伝統文化の奥深さをいつまでも伝え
続けて参ります。



南瓜いどころ煮

100g 540円 税込

南瓜と小豆をじっくりと煮立てました。素材
本来の甘みを味わっていただけます。

※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。

日月白檀大椀、山家膳 協力／京漆匠 象彦

旬の食材図鑑



どっしりと重く、3kgを超えることもある巨大
な丸大根。江戸時代後期に尾張の国から、
くろ谷 金戒光明寺に奉納された長大根を
見た聖護院の篤農家が、その立派さに驚き、
自ら栽培を続けたところ、丸大根の品種
が生まれました。甘く辛みがなく、田楽や
煮物など、煮ておいしい大根です。きめが
細かいので、生のままサラダにしても。

聖護院大根

海老芋

独特の縞模様と丸まった
形が海老を思わせると、
海老芋の名前がつけました。
きめの細かいねっとり
とした肉質は、煮込んでも
形が崩れにくく、中まで
じっくり味が染み込みます。

ホクホクとした食感と旨みを楽しむ、
から揚げなどの料理もぴったりです。
秋の終わりから冬の間まで
出回るので、おせち料理
にも欠かせません。



収穫には1年以上かかる堀川ごぼう。寒くなる
頃栽培を始めて一般的な大きさに成長させて
から、翌年の夏に一度引き抜き、横向きに植え
替えて再び寒くなる頃に太く大きく成長させます。
豊臣家が滅び、聚楽第を取り壊した後の堀が
塵芥で埋まった時、そこで育ったごぼうが巨大
に育ったことが始まりだとされています。香り高
く、繊維質がやわらかいので、味を含みやすい
のが特長。大きなものになると中が
空洞になるので、具を詰めて
料理をすることも。



堀川ごぼう

京の味を楽しむ[冬]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ヵ月



合鴨つくね鍋
10,800円 税込(送料込) 〈AGT-100〉

こだわりの出汁を使用し、たっぷりのお野菜と合鴨をお楽しみいただけます。癖がなく柔らかい食感が特徴の合鴨を贅沢に盛り合わせました。



合鴨コース 400g、合鴨つくね8個、九条葱、栗麩、巻湯葉、白菜、玉ねぎ、舞茸、人参、えのき、粉山椒、出汁 500ml×2

冷凍 賞味期限：出荷日より冷凍3ヵ月



美濃吉 京の佃煮
5,400円 税込 〈MKT-50G〉

優しい食感の湯葉の旨煮や菊土佐煮、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・菊土佐煮・湯葉の旨煮・椎茸昆布煮・小鮎の甘露煮・茎わかめ煮・鮭のほぐし身 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ヵ月
鰻の飯蒸し／出荷日より冷凍6ヵ月



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 [4食入り]
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▶

