

2025年4月15日
株式会社 京都吉兆

京都吉兆 料亭直送の新商品 『三色棒寿司と海老真丈椀』を5月限定にて販売開始

株式会社京都吉兆（京都市右京区 総料理長：徳岡邦夫）は、料亭直送料理の新商品として、『三色棒寿司と海老真丈椀』を2025年4月18日(金)よりオンラインストアにて販売を開始いたします。5月の週末・祝日の期間限定でのお届け商品となります。



■京都吉兆“寿司シリーズ”の新提案「鯛と海老、穴子の三色棒寿司」

春の連休に始まり、こどもの日や母の日などの行事や、陽気もよくなり行楽に出かけることも多い5月。ご家族で食事をする機会も多い月に合わせ、お取り寄せとして京都吉兆特製「三色棒寿司」をご用意いたしました。

- ①瀬戸内の「天然真鯛の棒寿司」
- ②九州産の「車海老の棒寿司」
- ③淡路産の「炙り煮穴子の棒寿司」の三種

それぞれ寿司飯の味わいも具材に合わせてアレンジした三種の棒寿司です。折には、「こだわりの惣菜2品」も添えられた、贅沢食材のうま味が重なる至福の折詰セットです。また、昆布と鰹節をふんだんに用いた一番出汁の「海老真丈椀」をセットにしてお届けいたします。

■厳選した具材に合わせて、寿司飯の具材をアレンジ

鯛・海老・穴子、それぞれの具材に合わせて、寿司飯の味わいもアレンジして仕立てました。

一、瀬戸内の「天然真鯛の棒寿司」には、“塩昆布と実山椒”の寿司飯



二、九州産の「車海老の棒寿司」には、“生姜と胡麻”の寿司飯



三、淡路産の「炙り煮穴子の棒寿司」は、出汁を効かせて炊いた“椎茸と牛蒡”の寿司飯



■季節の厳選食材を使用し、素材一つひとつを丁寧に味付け

最も美味しさが高まる旬のものを中心に、“鯛・車海老・穴子・ほうれん草・トマト・エリンギ”など、日本各地より厳選した食材を使用。また各素材の味わいや食感を活かすため、炊き加減などの調理に技を駆使し、一つひとつのうま味が最も引き立つ味付けに仕上げました。



またご飯には、嵐山本店のでも使用している白米を使用。幅広い産地・品種・生産者から良質な新米を集め、ブラインド審査を繰り返した結果、今期最も美味しいご飯として選ばれた、指定農家が栽培する山形県産“つや姫”です。

丁寧に炊き上げて、吉兆に伝わる割合にて、食材を引き立てる上品で程よい甘さがある「寿司飯」にこだわりました。



■こだわりの惣菜2品も添えて

お口直しに、「ほうれん草のお浸し」と、「切り干し大根と油揚げ、蓮根と鶏肉の焚合せ」の惣菜2品も添えています。

お浸しには、“酢ゼリー”をかけてお召し上がりください。



■祝席にもふさわしい 海老真丈の御椀

長寿や健康の象徴とされる海老の真丈に、その甘みを引き立たせる“鳴門若布”を添えた「海老真丈椀」です。嵐山本店にて、北海道産利尻昆布と鹿児島県枕崎産鰹節をたっぷり用いて丁寧に引いた「一番出汁」と共にご用意いたします。

「お寿司と共に、京都吉兆のお出汁が利いたお椀も召し上がって頂きたい」との女将による提案から、セットにいたしました、お祝い席にも相応しい御椀です。ご自宅のレンジ等で温めてお召し上がりください。。



5月の週末・祝日限定でご指定日にお届けいたします。



<お取り寄せ先>

公式オンラインショップ「京都吉兆の贈りもの」

<https://shop.kyoto-kitcho.com/>

『三色棒寿司と海老真丈椀』

2人前 … 9,720円(税込・送料別)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/product/detail/MSA026>

■動画

<https://vimeo.com/838941708?share=copy>

■株式会社 京都吉兆

1930年、湯木貞一が「吉兆」を創業し、その後、分社化に伴い、1991年に嵐山を本店に「京都吉兆」として独立。現在の総料理長・徳岡邦夫は、湯木貞一の孫にあたる。日本料理の伝統を継承しながらも、新しい表現、革新的な試みにも挑戦し、“食”を通して日本文化の創造にも積極的に取り組む。日本を代表する料理店として、国内外の賓客をもてなす食事会、イベント等にも参加している。

祇園、松花堂(八幡)、名古屋に支店があり、大丸京都店、ジェイアール京都伊勢丹店に物販専門店がある。

所在地　　： 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58

WEBサイト： <https://kyoto-kitcho.com/>

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆　文化創造部 文化広報課　山城・倉田

TEL：075-881-8110 / [担当直通] 080-9209-7384　E-mail： web@kyoto-kitcho.com

(受付時間 平日9時～17時)