

報道関係者 各位

日本全国を駆け巡り、麺・だし・薬味の素材にこだわり新製法の開発にも挑戦した 京都吉兆 特製 “にゅうめん” を販売開始いたします

時下ご健勝のこととお慶び申し上げます。

京都吉兆 総料理長・徳岡邦夫（京都市右京区）は、お湯を注ぐだけで食べられる即席煮麺、京都吉兆特製『にゅうめん』を2018年10月6日より販売をいたします。

煮麺は、徳岡にとって「吉兆」創業者・湯木貞一との忘れられない料理。それは修行時代、祖父でもある湯木に初めて作った料理であり、その「うまい」の一言に飛びあがるほど喜び、料理を通じて人と繋がる嬉しさを知った思い出の味でもありました。お湯を注ぐだけで食べられる煮麺は、現在幅広い種類のものが販売されていますが、だしそのものの味はもちろん、麺の食感や薬味にいたるまですべてにこだわり、新しい麺製法の開発、国産食材の発掘など、今までの概念を変える“本物”を追求※するあまり、完成までに10年もの歳月をかけた逸品です。

京都人の日常食でもある煮麺。お子様からご年配の方まで、安心してお召し上がり頂けますので、簡単な食事やお夜食などに、選りすぐりの国産素材で作上げた京都吉兆 自慢の味をぜひご賞味くださいませ。

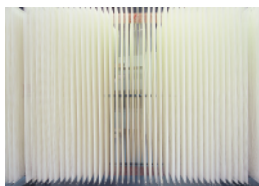


※ 化学調味料・酵母エキス不使用

< 京都吉兆特製『にゅうめん』のこだわり >

麺

艶のある喉ごしの良い新製法の麺



小麦の風味と味を重視し、グルテンの少ない国産小麦（薄力粉と中力粉）を採用。麺層を重ねることでコシを、油を使わず吉野葛を加えることで艶のある喉越しの良い麺に。低温冷風製法でコシとうま味を再現。

だし

余分なものを加えない本物のだし



コクを出すために鹿児島県産天然荒節と北海道産昆布から抽出した出汁を濃縮。本物の味を追求し、化学調味料などの余分なものを加えることなく、コクとうま味たっぷりの風味豊かな渾身のだしつゆが完成。

薬味

奇跡の国産食材ブレンド



日本食材の豊かさを味わって頂くため、具材はシンプルに。香り高い鹿児島県産の花かつおと風味豊かな瀬戸内産ののり、そして国産食材のみのブレンドは“奇跡”といわれる京都吉兆特製「ごま七味」をお好みで。

『にゅうめん』 85g 1,080円

京都吉兆大丸店、ジェイアール伊勢丹京都店、オンラインストア等にて販売

※ 京都吉兆特製『にゅうめん』は、日本の食文化を再検証し、今の時代にあった食の提案をするプロジェクト商品のひとつです。

報道関係者様
本件へのお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化広報課 谷

TEL 075-881-8110 / [担当直通] 080-9653-9933 E-mail web@kyoto-kitcho.com
(受付時間 9時～17時)