

報道関係者 各位

海外食材も含め 配合テストを重ねた結果、すべて国産食材に決定 国産胡麻の香りが豊かな「ごま七味」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、五年の歳月を経て完成した、京都吉兆 徳岡邦夫ブレンド 国産「ごま七味」を、2019年2月4日より販売いたします。

京都吉兆 オリジナル 国産「ごま七味」は、特製“にゅうめん”に合うよう一から試作を開始。香りと風味、ほどよい塩味と辛味が立つよう、幅広い国内外の食材候補の中から調合テストを重ねたうえ、美味しさを生み出すため“ご馳走”の語源のごとく、最高の品質を求めて各産地を訪問。それぞれの生産者の知恵と工夫、努力と日々の積み重ねを知ったうえで最終配合を決定し、このたび徳岡邦夫ブレンドとして完成いたしました。

豆腐や温野菜、炊いた白魚、各種鍋や麺類全般など、様々な料理によく合います。新しい京都土産として、各百貨店店舗や京都駅 コンコース内売場にて展開予定です。ぜひ一度ご賞味くださいませ。

< 京都吉兆 徳岡邦夫ブレンド 国産『ごま七味』の食材紹介 >

| 食材 | 産地 | 食材の特徴 |
|--------|-------------|--|
| 黒ごま | 長野県 駒ヶ根市 | 十年前より品種「岩手黒」を栽培。スパイシーな海外産に比べ風味が良く採用。 |
| 白ごま | 鹿児島県 喜界島 | 海外産に比べ焙煎後の香りが高く決め手に。甘みがあり風味が良くメイン素材に決定。 |
| 山椒 | 和歌山県 有田川町 | “緑のダイヤ”と呼ばれる最高品種「ぶどう山椒」を使用。粒が肉厚で爽やかな香りが特徴。 |
| 唐辛子 | 島根県 雲南・飯塚 | 旨辛さを重視し、希少品種の「神出雲唐辛子」を採用。色鮮やかで風味も豊か。 |
| ゆず皮・陳皮 | 愛媛県 宇和島 | さわやかな香りが特徴。出汁に良く合い、豊かな味わいをプラスする素材。 |
| 赤紫蘇 | 愛知県 豊橋市 豊栄町 | 路地栽培で日差しをたっぷりあびた「豊栄赤紫蘇」を使用。香りを加える素材として採用。 |
| あおさ | 愛知県 渥美半島 | 貴重な国産の天然あおさを使用。ミネラルが豊富で程良い塩味と他素材との相性から採用。 |



『ごま七味』
0.4g 入小袋 × 10袋入り
500円

パッケージは
季節ごとに色違いを
用意しております。

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)