

報道関係者 各位

嵐山本店の造里醤油つくりをご家庭へ、 毎日の料理が美味しく仕上がる贅沢な「うま味醤油」販売開始

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、濃口の調味醤油『うま味醤油』を、4月1日より「京都吉兆の贈りもの」サイトにて発売をいたします。



嵐山本店で使用している造里醤油と同じ素材・
製法で仕上げたご家庭用『うま味醤油』



酸化を防ぎ、醤油の
鮮度を最後まで
保つことのできる
「密封ボトル」を採用

〈京都吉兆〉
うま味醤油
1,200 円（税別）
[200 ml]

『うま味醤油』は、嵐山本店で使用している造里用の醤油と同じ素材、製造法で仕上げた濃口醤油を商品化。国産丸大豆を使用した天然醸造濃口醤油に、国産の本枯鰹節と道南真昆布を漬け込んだ、まろやかなうま味が特徴です。

お客様から「お造里のお醤油が美味しい」とたびたびお褒めをいただくことがあり、この度嵐山本店の醤油をご自宅用に開発いたしました。密封ボトルを採用していますので醤油の劣化を防ぎ、最後までうま味の深い味わいが続きます。

造里だけでなく、お浸しや和え物、煮物や炒め物など、いろいろな料理に使える万能醤油です。



ご家庭にてお刺身用の「造里醤油」として、
また、幅広い和食調理にも活用いただける万能醤油



「天然醸造 濃口醤油」に「国産 本枯鰹節」と
北海道産「道南真昆布」を漬け込み完成

京都吉兆 調味料4種詰合せ

『うま味醤油』を含む、京都吉兆自慢の各種調味料をセットにしたギフトボックスも、「京都吉兆の贈りもの」サイトにて今夏、販売を予定しております。



〈京都吉兆〉調味料4種詰合せ 5,000円(税別)

●オリーブオイル

総料理長徳岡邦夫がイタリアまで出向きオリジナルブレンドで開発した、和食のためのオリーブオイル。

●吉兆のだし

化学調味料や酵母エキス、塩も加えず、本枯鰹節と羅臼昆布のみで仕上げただしパック。

●ごま七味

鹿児島喜界島の白ごま、和歌山の山椒、島根の唐辛子など、日本各地に赴き吟味した7つの食材をブレンドした七味。

《販売先》

- 京都吉兆 オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」
- 直営販売店 大丸京都店・ジェイアール京都伊勢丹店



オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」

季節のご挨拶やささやかな贈りもの、食卓に並べたい“もう一品”や各種調味料など、幅広い商品をご用意。2020年より料亭からご自宅へ直送する各種“料亭直送料理”の取扱いも開始しております。

用途やご予算に合わせて、お気軽にお買い物くださいませ。

京都吉兆 大丸京都店

京都吉兆の全進物商品を店頭揃え、お客様のご利用目的やご予算に合わせて販売員が商品提案をさせていただきます。

また各料亭店舗からの一部“料亭直送料理”の承りのほか、季節限定にてお弁当もご用意しております。

京都吉兆 ジェイアール京都伊勢丹店

京都駅直結の立地にて、各種お土産・進物商品を揃えております。

京都観光の際、移動の前後にお立ち寄りください。また、商品のご自宅配送も承ります。お気軽に販売員へご相談くださいませ。



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 075-881-1102 (受付時間 9時～17時)
E-mail web@kyoto-kitcho.com