

2023年7月7日  
株式会社 京都吉兆

## 濃厚でクリーミーな“蝦夷バフン雲丹”を食べ尽くす 京都吉兆 料亭直送の新商品「雲丹尽くし」を販売開始

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、『雲丹尽くし』を2023年7月7日(金)にオンラインストアにて販売開始いたしました。7月23日(日)までの期間限定での販売です。



### ■北海道の夏の味覚「雲丹」をたっぷり200gお届け

礼文や余市など、北海道の西側、日本海に面したエリアで獲れる“蝦夷バフン雲丹”は、うま味が濃厚でクリーミーな味わいがあり、他エリアでは味わえない美味しさがあります。

夏の雲丹の美味しさを存分に味わえる、産地別雲丹の食べ比べ料理「雲丹尽くし」を7月7日(金)より販売いたしました。総料理長 徳岡邦夫が試食を繰り返し、厳選した雲丹を、鍋・寿司・そうめんなど、さまざまな食べ方で味わう雲丹たっぷりの新メニューを嵐山本店よりお届けいたします。

### ■厳選した2種類の「雲丹」を食べ比べ

雲丹は、生息海域で、どのような昆布を食べて育ったかで味が変わります。同じ北海道でもうま味の濃さ・甘さ・滑らかさが違い、それぞれの良さがあります。利尻島・礼文島・積丹・小樽・岩内・天売島など北海道日本海側の産地の中から、その日、最も良い雲丹を2種類選んでお届けいたします。



### ■極上雲丹をさまざまなお召上がり方で

まずは“昆布出汁”に漬け、そのまま2種の雲丹を味比べ。続いて、鍋で沸かした“鶏汐出汁(とりうしおだし)”をかけると、ほんのり温まり、雲丹の甘みとうま味が増し、温泉卵のように、まろやかで贅沢な味わいになります。

鍋では、具材の胡麻豆腐と野菜に、たっぷりの雲丹をトッピングして出汁を足しても美味。さらに、同梱の寿司飯（一口サイズ）をレンゲに乗せ、雲丹と海苔をトッピングし、お好みで澄ましバターや黒胡椒をかけて“ワンスプーン”に仕立てれば、お寿司屋さんの雲丹軍艦巻きとは違う、飛びっきりの雲丹寿司に仕上がります。小ぶりのお茶碗に寿司飯と雲丹をセットして、熱々の鶏汐出汁をかけると、雲丹雑炊も楽しめます。



#### ■ 酢の物

同梱のオニオンスライス・レタス・焼き椎茸の小鉢は、土佐酢ジュレと雲丹を加えて極上の酢の物に。前菜としてお召し上がりください。





■夏鍋を美味しく彩る、京野菜や胡麻豆腐

鍋には、「生湯葉」や、京都の地ものを中心とした野菜、椎茸・トマト・焼き茄子などの具材もたっぷり。また、胡麻の香りがほんのりと、ふるふるととろける食感が特徴の京都吉兆名物「胡麻豆腐」もご用意いたしました。



■上品でうま味の深い、特製“鶏汐出汁”

日本料理で汐汁といえば鯛の頭や貝などの魚介類を使いますが、京都吉兆では、鶏肉と昆布から伝統的な汐出汁の技法で引いた、上品でうま味の深い特製出汁“鶏汐出汁”を考案。懐石料理でも大変ご好評をいただいている御椀出汁を贅沢に、鍋の出汁としてご家庭へお届けいたします。極上雲丹と京都吉兆考案の特製“鶏汐出汁”との妙味を存分にご堪能ください。



■メには、滑らかでモチモチとしたコシのある「生そうめん」を  
最後は、コシのあるもちっとした食感の「生そうめん」に出汁を締めてお召し上がりください。  
また、雲丹を残しておいて、うま味が濃縮した鍋のスープと澄ましバターや醤油を少し足し、そ  
うめんに絡めれば濃厚な雲丹の和え麺の出来上がりです。



雲丹、雲丹、雲丹、の雲丹尽くし。

京都吉兆だけがお届けできる、贅沢な料理をご堪能ください。

<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/>

『雲丹尽くし』

2人前 … 54,000円(税込・送料別)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/?pid=174849647>

■動画

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

■株式会社 京都吉兆

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

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

(受付時間 平日9時~17時)