

2024年7月19日  
株式会社 京都吉兆

## 鰻、鮑、鮎 夏の美味を炊き込み御飯、巻寿司に仕立てた 「京都吉兆 夏の御飯シリーズ」

### — オンラインショップ「京都吉兆の贈りもの」にて販売スタート —

株式会社京都吉兆（京都市右京区 代表取締役社長：徳岡邦夫）は、7月5日（金）より、オンラインショップ「京都吉兆の贈りもの」にて、「夏の御飯シリーズ」の販売を順次スタートいたします。

京都吉兆の「夏の御飯シリーズ」は、夏の美味食材である鰻、鮑、鮎の3種をそれぞれ最も美味しい調理法でお届けする、“料亭直送のお取り寄せ料理”です。

京都吉兆では、ご自宅でも京都吉兆の味をお楽しみいただきたいとの思いで、毎月季節に合わせた鍋や寿司、麺類などのお料理をご案内しています。中でも、旬の食材を使った“ごはんもの”は人気で、春は筍御飯、秋は松茸御飯、そして節分には稲荷寿司など、大変ご好評を頂いております。

### ■ この夏は、新しく2種のメニューがラインナップ

嵐山本店の前に流れる保津川の天然鮎の炭火焼きは、「鮎御飯」に。夏の滋養食材の鰻は、出汁巻き玉子とともに「巻寿司」に。そして、1個500g超の特大の山口産鮑は、「鮑御飯」に仕立てました。

どのお料理も、店舗で使用するお米を決めるため、年に一度行われる社内コンクールにて選ばれた、生産農家指定の特別米「吉兆米」を使用。炊き込み御飯は、嵐山本店の厨房で引いた出汁で調味した、調味出汁と共に炊飯器で炊くだけで料亭の味が楽しめます。

鰻、鮑、鮎どれも、ビタミンやミネラルが豊富な栄養価の高い食材です。3品とも、京都吉兆嵐山本店より直送いたします。

京都吉兆の夏御飯で、暑さに疲れた身体をお労りください。

## ■ うな玉巻2種 [NEW]

### 鰻と出汁巻き玉子、最強の組み合わせを巻寿司に

鰻タレ焼きと出汁巻き玉子に、昆布出汁漬けの胡瓜または京都の漬物“すぐき漬け”を加え、巻寿司にした「うな玉巻」。寿司飯に胡麻と刻み生姜を加え、御飯に具材の味が染み出さないよう、湯葉を挟み込んで巻いているのが京都吉兆スタイルです。鰻は、焼いて蒸して、タレをつけてさらに焼いた鰻を丸ごと1尾使用。また、焼き茄子や椎茸など野菜たっぷりな、焼肝沢煮椀付きです。

-----

うな玉巻2種と焼肝沢煮椀 (2人前) … 15,120円 (税込・送料別)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/?pid=181073365>

ご予約期間：7月5日(金)～8月4日(日)／お届け期間：7月12日(金)～8月11日(日)



うな玉巻2種



焼肝沢煮椀

## ■ 鮑御飯

### 柔らかく、濃厚なうま味の鮑。嵐山本店の人気御飯

山口産の特大サイズの鮑を、昆布出汁と酒で柔らかく蒸し、塩で味を整え、同梱の出汁とお米と共に炊き上げる贅沢御飯。まずはそのまま、途中で付属の“鮑の肝だれ”をかけると、うま味がさらに増し、また違う味わいを楽しむことができます。柔らかかな心地よい食感、濃厚で上品なうま味は、鮑御飯ならではの楽しみ。リピート購入のお客様の多い人気御飯です。

鮑御飯 (2人前) … 43,200円 (税込・送料別)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/?pid=181075298>

ご予約期間：7月19日(金)～8月25日(日)／お届け期間：7月27日(土)～9月1日(日)



鮑御飯



鮑の肝だれ

## ■ 鮎御飯 [NEW]

### 夏限定のご馳走、天然鮎の炊き込み御飯

京都吉兆の夏の料理に欠かせないのが、「鮎」。嵐山本店の前を流れる保津川の天然鮎を厳選。炭火でじっくり焼き、表面はカリッと中はふっくらとした鮎を、同梱の「吉兆米」に調味出汁を加えて炊飯器で炊くだけで、夏の美味「鮎御飯」の出来上がりです。

また、山形の郷土料理“だし”をイメージして、京都産の茄子やオクラ、みょうがなどの夏野菜を、梅の酸味を効かせた出汁に漬けた副菜付きです。「夏野菜のだし」は、まずはおかずとして、その後は、鮎御飯にかけても美味しく頂けます。

鮎御飯 (2人前) … 8,640円 (税込・送料別)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/?pid=181429240>

ご予約期間：8月9日(金)～9月8日(日)／お届け期間：8月16日(金)～9月15日(日)



鮎御飯



夏野菜のだし

## ■ [ECサイト] 京都吉兆の贈りもの

京都吉兆が運営する通販サイト。料亭直送の鍋やちらし寿司、贈りものにも最適な便利な出汁パックやお茶漬け、オリジナルスイーツなど、厳選した食材とこだわりの調理法で仕立てた品々を販売。

ECサイト：<https://shop.kyoto-kitcho.com>

## ■ 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、伊勢丹京都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>



京都吉兆 嵐山本店

## ■ 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

担当：山城・倉田

TEL：075-881-8110／080-9209-7384(担当直通)

(受付時間 平日9時~17時)

E-mail：[web@kyoto-kitcho.com](mailto:web@kyoto-kitcho.com)