

2025年9月24日
株式会社 京都吉兆

レンジで温めるだけで具材たっぷりの御飯が出来上がる 新商品『彩り御飯 三種 - 鯛・サーモン・和牛 -』販売スタート

株式会社京都吉兆（京都市右京区 総料理長：徳岡邦夫）は、“御飯シリーズ”の新商品として、レンジで温めるだけで、出来立ての具沢山御飯が楽しめる『彩り御飯』の販売を、10月17日(金)より、オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて販売を開始いたします。

信州サーモン、瀬戸内の真鯛、京都のブランド和牛“亀岡牛”のそれぞれを具材に、井仕立てにした冷凍御飯3種セットです。



■冷凍御飯について

毎月、旬の食材を用いてご提案している「京都吉兆のお取り寄せ料理」。

毎年恒例の料理も多く、「松茸御飯」、「三色棒寿司」、「恵方巻き」や「ばらちらし」など、厳選食材で仕立てた御飯物は特に人気です。

ただ、冷蔵のものが多く、お届け日に召し上がっていただくことがマストとなるため、「日程の都合が合わず購入を断念している」、「常備食としてストックできる冷凍御飯が欲しい」、などの声に応えるために企画した一品です。

冷凍商品が当たり前になったとはいえ、解凍する際、食材や御飯の状態が変化したり、思った状態にならなかったりすることが多々あります。今回、この商品を開発するにあたり、試作、確認、改良を重ねたことで、最適な状態で提供できるようになりましたので、『鱧御飯』に続き、第二弾として販売することになりました。

■サーモン、真鯛、和牛3種の『彩り御飯』 具材もお米も厳選

『信州サーモン御飯』

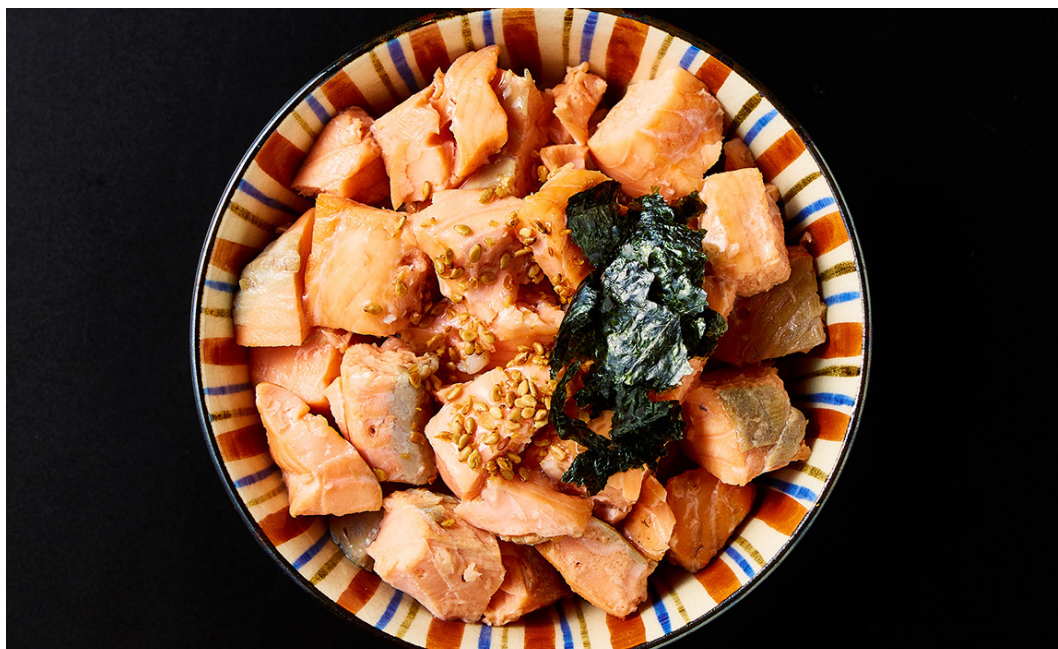
信州サーモンは、長野県水産試験場が、ニジマスとブラウントラウトを、約10年かけて交配させて開発した養殖魚で、程よい脂ときめ細かな身質が評判の魚です。

豊富な雪解け水に恵まれている長野県安曇野エリアは、水温が年間を通じて10～15℃と安定し、冷水性のマス類を飼育するのに適した環境が整っており、清らかな水で育つ信州サーモンは、臭みがなく、すっきりとした上品な味わいです。

令和5年には、軽井沢で行われたG7外相会合のディナーで、信州サーモンを使った料理が提供されたことでも話題に。

この信州サーモンを、炭火で塩焼きにし、粗めにほぐして、炙った椎茸と炒め玉ねぎを混ぜ合わせた御飯にたっぷり散りばめたのが、「信州サーモン御飯」。

ジューシーな身と上品なうま味が口に広がり、香ばしさが鼻に抜ける美味しさは格別です。



『真鯛御飯』

瀬戸内海は、山々から流れる川が様々な栄養分を海に運び込むため、植物プランクトンが繁殖しやすく、小さなエビやゴカイなどが生息し、それらを魚が捕食する食物連鎖が形成されています。また、700を超える島々が連なる複雑な地形ゆえ、干満の差が大きく、潮の流れが速い為、その流れに逆らって泳ぐ鯛は、身が引き締まり、密度の濃い身質になります。

筋肉質に鍛えられた身には、魚のエネルギー源であり、うま味成分でもあるイノシン酸の元となるATP（アデノシン三リン酸）が多いので、瀬戸内の鯛は美味しいのです。

「真鯛御飯」では、この瀬戸内海産の真鯛を、濃い出汁に漬けてコンベクションオーブンで、低温で、じっくり火を入れ、ふっくら、しっとり仕上がった身を、粗めにほぐし、炙った椎茸と炒め玉ねぎを混ぜ合わせた御飯に盛り付けました。



『亀岡牛御飯』

亀岡牛は、京都府の中部（京都市の西隣）に位置する亀岡市で肥育された和牛で、わずか6戸の農家で1,200頭ほどを肥育しています。令和元年、京都市中央卸売市場第二市場にて開催された「第66回近畿東海北陸連合肉牛共進会」にて、霜降りの均等さ、脂肪の光沢と質が高く評価され、亀岡牛が最優秀賞と優良賞を同時に獲得するという快挙を達成しました。

肥育期間を約14ヶ月と、通常より2ヶ月～半年ほど長くし、牛が成熟するのを待つことで、より肉の風味や脂の艶を引き出しているとも言われています。

「亀岡牛御飯」では、亀岡牛の肩バラやネック、もも肉など、味わいの異なる部位を使用することで、脂のうま味、肉そのものの味の濃さが混ざり合い、より美味しくなります。角切り生姜と実山椒をアクセントに、肉と牛蒡を炊き合わせました。御飯は、炙った椎茸と炒め玉ねぎを混ぜ合わせたもの。



「信州サーモン御飯」「真鯛御飯」には、出汁の効いた“銀箔”をかけて、「亀岡牛御飯」には、醤油風味の“ベッコウ餡”をかけてお召し上がりください。

■胡麻と海苔＋昆布出汁

お好みで、炒った胡麻と海苔をトッピングすれば風味豊かな御飯となります。

また、味変用に、北海道産の昆布をたっぷり使用した“昆布出汁”を同梱しています。温めて掛け「お茶漬け」にすれば、また一味違う美味しさを味わえます。



■吉兆米

京都吉兆では、毎年、各地の新米が出揃った時期に、幅広い産地・品種・生産者から良質な新米を集め、社内にて「お米コンクール」を開催し、これから1年間取り扱うお米を決め、「吉兆米」と名付けています。店舗ではもちろん、取り寄せ料理の御飯にも使用しています。

今期最も美味しい御飯として選んだのは、指定農家が栽培する山形県産“つや姫”です。



■冷凍御飯のために開発された保存パック

御飯を冷凍でお届けするにあたり、そのまま真空パックにして冷凍したのでは、出来立ての美味しさは再現できないため、冷凍専用の保存パックを使用。食材が温まると、袋に溜まった蒸気で御飯全体が蒸され、十分に温まると今度は通気穴から余分な蒸気が抜けるようになっています。

このパックを使用することで、レンジで温めるだけで、ふっくら、しっとり、熱々の具材&御飯を実現しました。

便利な“個包装&冷凍パック”のため、ご家庭での常備食として、またお歳暮など各種贈りものとしてもご利用いただけます。



<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/>

『彩り御飯 三種 - 鯛・サーモン・和牛 - 』

3人前 … 6,480円(税込・送料別)

予約期間：10月17日(金)～12月14日(日)

お届け期間：10月24日(金)～12月21日(日)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/product/detail/MSA032>

■株式会社 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、ジェイアール京都伊勢丹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/>

■オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」

京都吉兆の味を、また、日本料理の素晴らしさをご家庭でも味わって頂けるよう、さまざまなアイテムを取り揃えています。

ご自宅で楽しむ季節の“料亭直送料理”や日常のささやかな贈りもの、ご家庭の料理をワンランクアップさせる各種調味料など、用途や予算に合わせて、お選びください。

■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・倉田

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

(受付時間 平日9時～17時)