

2025年10月1日
株式会社 京都吉兆

京都吉兆 料亭直送の新商品 新食感『にしん蕎麦』を期間限定にて販売開始

株式会社京都吉兆（京都市右京区 総料理長：徳岡邦夫）は、北海道産の“生にしん”を使った『にしん蕎麦』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。

“にしん”は、しっとり柔らかく炊き上げ、蕎麦は、長野の八割蕎麦。京都吉兆特製の蕎麦出汁、ごま七味をセットにしてお届けいたします。冷凍商品ですので、年末の年越し蕎麦に合わせての購入をおすすめいたします。



■ふっくら“にしん”の令和版「にしん蕎麦」

“にしん”といえば、昭和の頃は、長期保存できるよう、干した「身欠きにしん」として全国に流通し、京都は「にしん蕎麦」の発祥とも言われています。その後時代は移り、冷蔵、冷凍システムが整い、流通も発達したことで、北海道から生の“にしん”が入荷するようになりました。

一般的な「にしん蕎麦」は、甘辛く煮付けた「身欠きにしん」を使用しますが、今回ご提案する「にしん蕎麦」は、根室や紋別から届いた生の“にしん”を煮付けて仕立てた、令和版の「にしん蕎麦」です。

「身欠きにしん」の煮付けは、干して作るため水分が飛んでいるので、煮付けても身がちょっと硬いのですが、生の“にしん”をじっくり時間をかけて骨まで柔らかく、身はふっくら、しっとりと炊き上げました。ほろほろの“にしん”の身は、「にしん蕎麦」のイメージを変えるものとなっています。

また、ちょうどそば粉100%の十割蕎麦の乾麺を探していたところで、長野の業者さんとの出会いがあり、独自開発されたそば粉による蕎麦とふっくら煮付けた“にしん”が好相性だったこともあり、商品化となりました。



■漁獲量が回復し、美味しさ、栄養価も再評価されている“にしん”

江戸時代後期から明治にかけて、北海道沿岸部では“にしん”が大量に獲れていましたが、1950年代以降の乱獲や海水温の変化により「幻の魚」と言われるほど激減。が、ここ数年漁獲量が回復し、2020年は、約14,000トンと、10年前の4倍以上となり、2023年には約18,000トンと2020年代に入り年々漁獲量が増えています。

また、近年“にしん”は、脂のノリがよく美味しくなっているととも言われ、オメガ3脂肪酸（EPA/DHA）やビタミンB群、カルシウム、鉄分などが豊富で、血液循環改善にも効果があるといわれ、健康食材として再評価されています。



■風味よく、喉越しのよい八割蕎麦

蕎麦は、特殊なそば粉で作られた、長野の八割蕎麦。この特殊なそば粉は、粘度があるため十割蕎麦の乾麺も製造可能な逸品。今回、冷凍にてお届けすることも考慮し、このそば粉と小麦粉をブレンドした8：2の八割蕎麦を選びました。

添加物や保存料を使用せず、そばの実をまるごと挽き込んでいるので、風味がよく、程よいコシと喉越しの良い蕎麦となっています。

蕎麦は、45秒ほど湯がくだけで出来上がりです。



■京都吉兆特製の蕎麦出汁とごま七味

繊細で上品な味が特徴の利尻昆布と、まろやかでコクのある鹿児島産の本枯節をたっぷり使い、じっくり時間をかけて引いた、京都吉兆の“濃い出汁”に、醤油と味醂で味を整えた特製の蕎麦出汁。



黒胡麻、白胡麻、山椒、唐辛子、陳皮、赤紫蘇、あおさ、全て国産素材を使って仕上げたオリジナルの七味。全国各地から集めた食材候補を、幾度も調合テストを重ね、5年の歳月をかけて完成しました。蕎麦はもちろん、豆腐や鍋、炊いた野菜などにもよく合う香り豊かな「ごま七味」です。



冷凍でのお届けです。ご自宅での年越し蕎麦に、また、お歳暮などの贈りものにもご用命いただけます。



<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/>

『にしん蕎麦』

2人前 … 4,320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/MSA033>

■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)