

2025年11月12日
株式会社 京都吉兆

京都吉兆の隠れメニュー「牛丼」をバージョンアップ 『近江牛 出汁あんかけ牛丼の具』新発売

株式会社京都吉兆（京都市右京区 総料理長：徳岡邦夫）は、近江牛を使い、京都吉兆特製の“出汁”が効いたあんかけに仕立てた『近江牛 出汁あんかけ牛丼の具』を、11月21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。



京都吉兆では、通常メニューに「牛丼」の記載はありませんが、時折お作りすることがあります。特に、松花堂昭乗が晩年を過ごした八幡市の松花堂庭園内にある松花堂店では、場所柄観光バスで来園されるお客様も多く、お庭、美術館、そして吉兆創業者・湯木貞一考案の「松花堂弁当」を楽しんで行かれます。その際、同行されたバスの運転手の方への昼食として、「牛丼」をお出しすることがあり、ご好評をいただいております。

また、「牛丼」は、常連さんのリクエストで、コースの終わりにお出しすることもある、京都吉兆の隠れメニューとも言える料理です。

今回、京都吉兆の味をより多くの方に知って頂くきっかけになればと、いつでも簡単に召し上がれるよう、冷凍商品の牛丼として『近江牛 出汁あんかけ牛丼の具』を販売することになりました。牛肉の切り方、椎茸、玉葱の扱い方、煮汁の仕上げ方にもこだわり、店舗でお出しする牛丼とはまた一味違う京都吉兆ならではの一品に仕上げました。



■湯木貞一が好んだ“近江牛”を使用

三大和牛の一つでもある滋賀県産の“近江牛”は、きめ細かい滑らかな肉質、上品な甘い脂、芳醇な香りも併せ持つ和牛で、吉兆の創業者・湯木貞一が好んで使用した食材です。多くの和牛が、霜降りの多い傾向になる中、近江牛は、今も脂控えめ、あっさり上品な味わいで、赤身のうま味も濃いのが特徴。

『近江牛 出汁あんかけ牛丼の具』には、柔らかくしっかりしたうま味の近江牛のサーロインに、肉味の濃いもも肉やバラ肉の切り落としを混ぜ合わせて使用。薄切りではなく、厚めの短冊切りにし、肉の存在感とジューシーさを味わえるようにしました。

■冷凍は、調理法のひとつ

以前は、凍結に時間がかかってしまい、解凍時にドリップ（うまみ成分を含んだ汁）が出やすかったのですが、現在は、技術が進歩し、急速冷凍することで、鮮度や風味、食感を保持できるようになりました。

また、冷凍することで細胞が壊れ、うまみ成分が増え、素材を柔らかくする効果があることもわかってきました。京都吉兆では、冷凍を調理技術のひとつとして活用をしています。牛丼でも、牛肉や玉葱、椎茸、とろみ餡を冷凍してから解凍すると、肉はしっとり柔らかく、野菜は味の染みが良くなります。だからこそ、冷凍商品として開発いたしました。

■濃い出汁の“ベッコウ館”

厳選した昆布と鰹節ををたっぷり使い、じっくり時間をかけて引いた、京都吉兆特製の“濃い出汁”に、醤油、砂糖、酒で味を整えて肉を炊いた煮汁は、一度冷まし、白く固まった余分な脂を取り除いてから、焼いた玉葱と椎茸を加えました。仕上げに、具材のまとまりがよくなり、出汁のうま味がしっかり味わえるよう、とろみをつけて“ベッコウ館”に仕上げ、解凍しても水っぽくならないよう、何度も試作し工夫もしました。



■滋賀県産の原木椎茸と淡路産の玉葱

滋賀県の北部の里山で栽培された、無農薬の原木椎茸を使用。肉厚な椎茸は、炭火で焼いてから煮汁と合わせました。出汁を纏った椎茸は、炭火焼きの香りが鼻に抜ける、ジューシーな味わいとなっています。

玉葱は、甘みが強く、果肉が柔らかい淡路島産を使用。温暖な気候、日照時間の長さ、ミネラル豊富な土壌という恵まれた環境で栽培された玉葱は、収穫後、自然乾燥させ熟成しているとのこと。淡路産玉葱は、焼き付けて甘味を引き出し、煮汁に加え、煮溶けないようあえて食感を残しています。

■京都吉兆オリジナルの「ごま七味」

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。牛丼はもちろん、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。



出汁の効いたあんかけ仕立てにした、京都吉兆スタイルの『近江牛 出汁あんかけ牛丼の具』。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活用いただけます。



<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/>

『近江牛 出汁あんかけ牛丼の具』

4人前 … 5,400円(税込・送料別)

予約期間：11月21日(金)～3月22日(日)

お届け期間：11月28日(金)～12月20日(土)／1月16日(金)～3月29日(日)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/product/detail/MSA036>

■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)