

報道関係者各位
プレスリリース

京都 吉兆 KYOTO KITCHO

2026年2月5日
株式会社 京都吉兆

特大伊勢海老を丸ごと一尾使用
新商品『春香る伊勢海老御飯』
オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて発売開始

株式会社京都吉兆（京都市右京区 総料理長：徳岡邦夫）は、新商品として、『春香る伊勢海老御飯』の販売を、2月13日（金）より、オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて開始いたします。

伊勢海老は、長崎県平戸で水揚げされる天然もの。春の産卵期を迎える前の2～3月に獲れる伊勢海老は、栄養をしっかりと蓄え、より一層身が締まり、プリっとした食感と、ほんのり甘い味わいが絶品です。本商品では、平戸産の700gを超える特大伊勢海老を一尾丸ごと贅沢に使い、旬の味わいを炊き込み御飯に仕立てました。

本「伊勢海老御飯」には、伊勢海老の身、米、調味出汁に加え、伊勢海老出汁にサフランを加えた“とろみあん”、京都吉兆オリジナルの“柚子胡椒”、“蕗の薹醤油”、“煎り胡麻”、さらに特製「鶏汐出汁」をセット。味わいの変化を楽しみながら、最後まで多彩な風味をご堪能いただけます。



■京都吉兆の炊き込み御飯

京都吉兆では、旬の味わいをご自宅でもお楽しみいただけるよう、オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて、季節に合わせた御飯のセットを販売しています。春は筍、夏は鮑、秋は松茸など、四季折々の厳選した素材を主役にした御飯は、多くのお客様にご好評をいただいています。

また、嵐山本店では、お食事の締めとして、その時季ならではの御飯をお出ししています。具材を炊き込むだけでなく、食材に合わせて揚げる、焼くといった調理を施し、彩り野菜を添えたり、トッピングにもこだわり、食感や味わいの変化を楽しめる工夫を重ねています。京都吉兆でしか味わえない炊き込み御飯を提案しています。



今回の提案となる「伊勢海老御飯」では、里芋、椎茸、焼き長ネギ、生姜を具材に、特製「昆布出汁」で炊き上げ、焼き霜をした“炙り伊勢海老”と旬の芹を加えます。さらに、召し上がる直前に、柿の種を碎いて衣にした“伊勢海老の唐揚げ”をトッピングする、具沢山な御飯となっています。



■長崎県平戸の伊勢海老

五島灘の急流にもまれながら、何回も脱皮を繰り返しゆっくり成長する、長崎県平戸の天然伊勢海老は、プリプリの身と濃厚な甘味が特徴。700g以上、体長は30センチを超える超特大の希少な伊勢海老を、指定して取り寄せています。



■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“雪若丸”です。



■味わいの変化を楽しむ5種

「伊勢出汁 サフランあんじ」

伊勢海老で引いた出汁に、爽やかな香りのサフランを加えた“とろみあん”。出汁の効いた御飯にかければ、伊勢海老出汁のうま味の多重層が味わえます。

「鶏汐出汁」

鯛の汐出汁のように、鶏の手羽元と手羽先と昆布で出汁を引いた、京都吉兆特製のクリアでありながらコクのある、うま味の濃い出汁。最後のお茶漬け用にお使いください。



「煎り胡麻」

お届けに合わせ、料理人が弱火で丁寧に煎った胡麻は、香ばしく、軽やかな食感が伊勢海老のうま味のアクセントに。御飯にそのまま、または、お茶漬けのトッピングに振りかけてください。

「蕗の薹醤油」

春を告げる蕗の薹の香りとほのかな苦味が、伊勢海老の甘みを引き立て、御飯の味を引き締めます。

「生柚子胡椒」

爽やかな柚子の香りと辛味、程よい塩味が食欲をそそる京都吉兆オリジナルの生柚子胡椒。後半の御飯にアクセントを加えます。



『春香る伊勢海老御飯』は、店舗では提供していない、オンライン限定の特別料理です。特別な日の食事や、大切な方への贈りものとして、春の訪れを感じるひとときをお楽しみいただけます。

＜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/>

『春香る伊勢海老御飯』

2人前 … 22,680円(税込・送料別)

予約期間：2月13日(金)～3月15日(日)

お届け期間：2月20日(金)～3月22日(日)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/product/detail/MSA038>

■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)