

報道関係者各位  
プレスリリース

京都 吉兆 KYOTO KITCHO

2026年2月12日  
株式会社 京都吉兆

京都吉兆“冷凍 丼の具シリーズ”第二弾  
新商品『ふわトロ親子丼の具』を  
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、“冷凍 丼の具シリーズ”第二弾として、『ふわトロ親子丼の具』を、2月20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。



「親子丼」は、店舗にて撮影スタッフの方にお出ししたり、賄いで食べるほか、「うまだし」の活用レシピでの紹介や、かつては顧客の方からのご要望により特別にお出ししていたこともある、京都吉兆の隠れメニューの一つです。

今回、この「親子丼」をより多くの方にお楽しみいただけるよう、いつでも手軽に召し上がっていただける冷凍商品として商品化いたしました。

ふわふわとした卵に、炭火焼きならではの香ばしさと程よい食感を残した鶏肉、そして出汁のうま味が一体となった味わいは、店舗で作る親子丼に負引けを取らない仕上がりとなっています。本商品は、通年販売の冷凍商品です。

## ■創作秘話

京都吉兆の「親子丼」は、とろとろの半熟卵の塩梅と、なめらかな口当たりが特徴です。それを冷凍商品で再現するため、試行錯誤を重ねました。

卵にある程度火を通した状態で冷凍・解凍・再加熱すると、どうしても卵が固まり、ボソボソとした食感になってしまいます。解凍方法や電子レンジの設定を変えるなど様々な方法を試しましたが、理想とする仕上がりには至りませんでした。

そこで着想を得たのが、茶碗蒸しの製法です。出汁をしっかり効かせた卵液を用い、冷凍のまま約7分間湯煎することで、卵が程よく固まり、なめらかな食感を実現いたしました。

こうして、まさに“ふわトロ”と呼ぶにふさわしい親子丼の具が完成いたしました。



## ■ジューシーでうま味の濃い「京赤地どり」

京赤地どりは、きめ細かな肉質と程よい歯ごたえ、濃いうま味が特徴のブランド地鶏です。自然由来の飼料を与え、ストレスのかからない平飼いで育てられ、一般的なプロイラーよりも長い肥育期間を経ることで、脂肪が少なく引き締まった肉質になります。

『ふわトロ親子丼の具』では、この京赤地どりのもも肉を炭火で焼き上げており、ジューシーさと香ばしい香りが、親子丼全体の味わいを一層引き立てています。

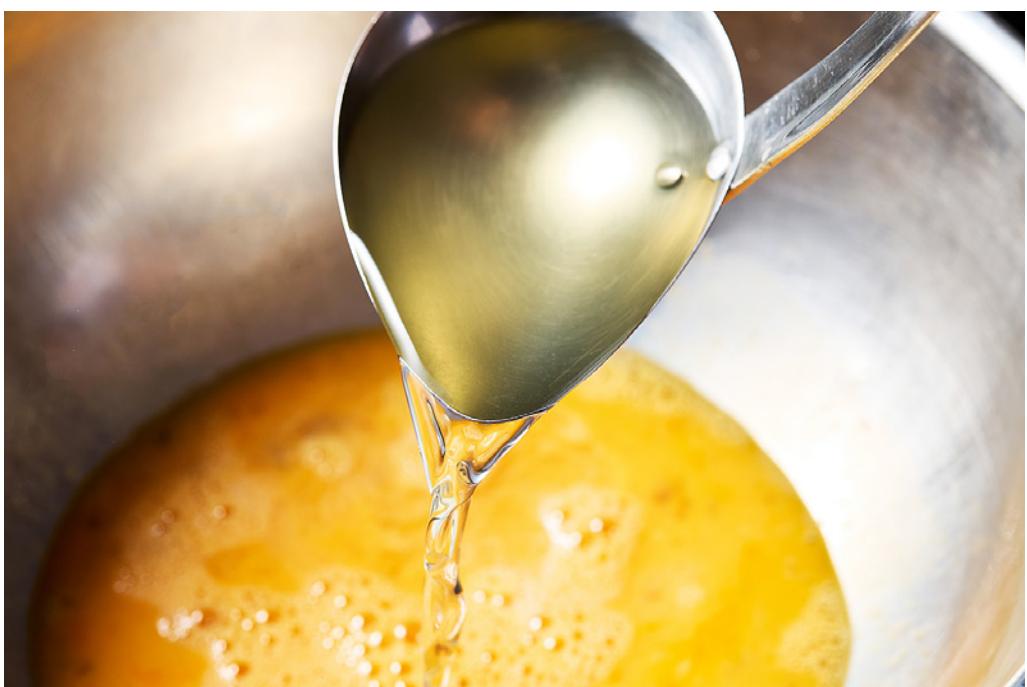


### ■黄身の濃い香川県産「あざやかたまご」とこだわりの「出汁」

卵は、香川県・池田養鶏場の朝採れ新鮮卵「あざやかたまご」を使用しています。餌や水、育成方法にこだわって育てられた卵は、黄身の色が濃く、味も濃厚で、卵特有の生臭さがないのが特徴です。

卵液に合わせる出汁は、鰹節と昆布をじっくり煮出した、京都吉兆こだわりの「濃い出汁」を使用。

茶碗蒸しのようにふるふるとしたなめらかな食感と、卵本来の味わいがしっかり感じられる親子丢に仕上げました。



## ■京都吉兆オリジナルの「ごま七味」

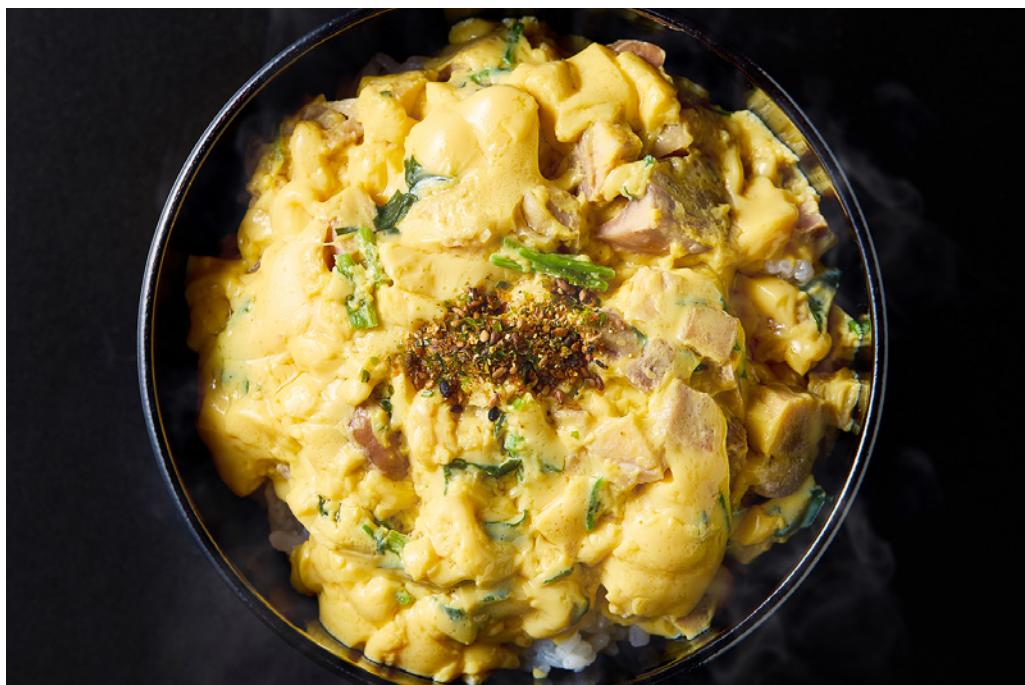
黒胡麻、白胡麻、山椒、唐辛子、陳皮、赤紫蘇、あおさ、全て国産素材を使って仕上げたオリジナルの七味。全国各地から集めた食材候補を、幾度も調合テストを重ね、5年の歳月をかけて完成しました。牛丼はもちろん、豆腐や鍋、炊いた野菜などにもよく合う香り豊かな「ごま七味」です。



## ■お召し上がり方

冷凍された「ふわトロ親子丼の具」の卵液を、お湯で7分ほど湯煎するだけで、ふくらとろとろの親子丼が出来上がります。卵液の色が白っぽくなり、程よく固まったら食べ頃です。用意した御飯にかけてお召し上がりください。

お好みで、同梱の「ごま七味」をかけると、味わいの変化をお楽しみいただけます。



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/>

『ふわトロ親子丼の具（冷凍）』

5人前 … 5,400円(税込・送料別)

予約期間：2月20日(金)～

お届け期間：2月27日(金)～

<https://shop.kyoto-kitcho.com/product/detail/MSS001>

#### ■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](mailto:web@kyoto-kitcho.com)

(受付時間 平日9時～17時)