

2026年4月16日
株式会社 京都吉兆

京都吉兆の新しい春御飯！ 淡路産の穴子、筍と春の山菜で仕立てた 「穴子御飯」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、新提案のお取り寄せ料理『春の穴子御飯』の予約販売を、4月17日(金)より、オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて開始いたします。

京都吉兆では、ご自宅でも旬の御飯を召し上がっていただけるよう、春の「筍」、夏の「鮎」、秋の「松茸」など、季節の食材を使った炊き込み御飯を、オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」にて販売しております。人気の「筍御飯」に続き、新たに「筍」と相性抜群の「穴子」を主役に、旬の山菜をふんだんに炊き込んだ「穴子御飯」を販売いたします。



上品で優しい味わいの春穴子と春の山菜

200gのやや大きめの淡路産「穴子」を、昆布出汁でふっくら炊き上げ、京都の朝掘り筍、蕨、うるい、こごみ、のびるといった春の味覚とともに、炊き込みました。

春の山菜は、ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富で、抗酸化作用やデトックス作用があるとされています。穴子2尾分をたっぷり使用し、軽やかな食感の筍と、ほのかな苦味と爽やかな山菜の味わいが楽しめる春御飯です。

特製「出汁あん」で2度美味しい

味わいの変化も楽しめるよう「出汁あん」を同梱しています。まずはそのまま穴子と山菜の味わいを、後半は出汁あんをかけることで出汁のうま味が変わり、さらに美味しくなります。

『春の穴子御飯』

2人前 … 16,200円(税込・送料別)

予約期間：4月17日(金)～5月10日(日)

お届け期間：4月25日(土)～5月17日(日)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/product/detail/AN-15>

<お取り寄せ先>

公式オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」

<https://shop.kyoto-kitcho.com/>

■淡路産の「穴子」2尾を厳選

瀬戸内海のミネラル豊富な海水と良質なエサに恵まれた、淡路産の穴子を厳選。300gを超えるブランド穴子も有名ですが、皮の柔らかさと骨当たりの少なさを重視し、あえて200g前後の穴子を指定し、2尾使用しています。春の山菜の繊細な風味を損なわないよう、昆布出汁に少量の醤油を加え、ふっくらと優しい味わいに炊き上げています。



■京都の朝掘り「筍」

春は、毎日のように入荷する京都の朝掘り「筍」を焼き、小さくカットして食感と風味を楽しめるようにしました。筍はとにかく鮮度が重要です。嵐山本店から程近くに産地があるため、収穫時間や厨房への到着時間を確認し、湯を沸かしてすぐに下処理を行うなど、鮮度にこだわった一級品を使用しています。

■日本各地から届いた春の山菜

軽やかな食感、ほのかな苦味と爽やかな香りが特徴の山形の「蕨」、新潟の「うるい」、秋田の「こごみ」、徳島の「のびる」を日本各地から選りすぐりました。それぞれの食感や持ち味を生かした調理を施しています。



■今年の吉兆米「雪若丸」

昨年秋、新米が出揃った頃に開催された社内お米コンクールで、今期のお米に選ばれた山形県産“雪若丸”を使用。大粒でしっかりとした粒感があり、炊き上がりの艶と粘り、上品な味わいが特徴です。



■2度美味しいを実現する「出汁あん」

昆布と鰹節をコトコトじっくり炊いて引いた、うま味の濃い出汁。煮物や鍋のスープ、炊き込み御飯など、京都吉兆のさまざまな料理に使用される「濃い出汁」です。この出汁を醤油で調え、とろみを付けた「出汁あん」を穴子御飯にかけることで、穴子と御飯のまとまりがさらに良くなり、2度目の美味しさを実現します。



■お召し上がり方

濃い出汁で仕立てた調味出汁の中に焼き筍と針新生姜が入っていますので、炊飯器または鍋で通常と同様に炊きます。炊き上がりましたら、穴子と蕨やごみなどの山菜を加え、余熱で蒸らせば出来上がりです。御飯には木の芽を添え、春の香りとともにお召し上がりください。



■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)