

2026年4月30日
株式会社 京都吉兆

“冷凍だからこそ”の美味しさ、
夏季限定の贅沢鍋『伊勢海老と湯葉の出汁しゃぶ』
5月15日(金)より予約開始

株式会社京都吉兆（京都市右京区 総料理長：徳岡邦夫）は、新たな冷凍商品『伊勢海老と湯葉の出汁しゃぶ』の予約販売を、5月15日(金)より開始いたします。

京都吉兆のオンラインストア「京都吉兆の贈りもの」で人気の鍋シリーズですが、冷蔵商品のため消費期限も短く、販売期間も限られるため、「タイミングが合わず購入を断念」というお声をいただくことも少なくありませんでした。そこで、「いつでも都合のよい時に、料亭仕立ての鍋を味わって頂きたい」との思いから、美味しさはそのままに、保存性を高めた冷凍商品として仕立てたのが本商品です。



冷凍することで引き出される“伊勢海老”のうま味

伊勢海老は資源保護のため、春から夏にかけて禁漁の時期となります。しかし、近年は冷凍技術の進歩により、冷凍して解凍しても素材の品質を損なうことなく、新鮮な味わいを保てるようになりました。さらに、伊勢海老の場合、冷凍することで繊維が程よく壊れ、味が染み込みやすくなることも分かっています。漁の最盛期に入荷した伊勢海老をあえて冷凍し、うま味を引き出して鍋にしました。

鍋スープも、味を整えた「濃い出汁」に京都吉兆特注の「生湯葉」を加えて冷凍しています。冷凍することで、湯葉にも出汁の味がしっかり染み込みます。伊勢海老、鍋スープ共に解凍し、好みの野菜を加えてお召し上がりください。冷凍だからこそ、美味しさを最大限に高められた贅沢鍋です。

『伊勢海老と湯葉の出汁しゃぶ（冷凍）』

2人前 … 29,160円(税込・送料別)

予約期間：5月15日(金)～8月16日(日)

お届け期間：5月22日(金)～8月23日(日)

<https://shop.kyoto-kitcho.com/product/detail/MSA040>

<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/>

■平戸産・700g超の伊勢海老を1.5尾使用

長崎県・平戸産の700gを超える大ぶりの伊勢海老を厳選し、1.5尾分を贅沢に使用。一口大にカットし、“湯霜（ゆしも）”を施しました。表面だけに火を通し、それを冷凍することで、海老のうま味を、食感を残しつつベストな状態で引き出し、さらに、昆布出汁に浸すことで、グルタミン酸との相乗効果で、美味しさを最大限に閉じ込めました。

また、同梱の「伊勢海老の殻」を鍋に加えることで、濃厚な海老味噌のコクが「濃い出汁」と合わさり、より一層深みのあるスープとなります。



■京都吉兆特注の生湯葉

京都の老舗「半兵衛麩」の湯葉を使用。豆乳の味が最も濃くなる終盤に汲み上げた、希少な濃厚生湯葉は、京都吉兆の特注品です。出汁と共に冷凍することで、解凍後には出汁がしっかり染み込み、とろけるような繊細な食感をお楽しみいただけます。

■京都吉兆特製「濃い出汁」

昆布と鰹節をじっくり炊き出し、うま味を最大限に引き出した特製出汁。雑味のない上品な味わいが、伊勢海老の甘みを引き立てます。



■上品な辛さの「自家製ラー油」

長ネギ、生姜、花椒(ホアジャオ)、一味、鷹の爪を独自にブレンドし、うま味とコクのある太白胡麻油で仕上げたオリジナルのラー油。辛すぎず、ピリッと締まった辛味が特徴です。鍋のアクセントに、辛味を足して召し上がりください。

■店舗でも好評の「あん肝醤油だれ」

藁で燻したあん肝の薫香が芳しい、京都吉兆特製「あん肝醤油だれ」。店舗でもお出ししているたれで、刺身や野菜などにつけても美味しいと好評です。さらりとしていながらも濃厚な味わいは、伊勢海老との相性も抜群です。

■京都吉兆オリジナル「おろしぼん酢」

オンラインストアでも販売している、京都吉兆のオリジナルぼん酢。鍋料理はもちろん、焼き魚やステーキなど、どんな料理にも合う万能だれです。



■オリジナル「半生そうめん」

中力粉と薄力粉を独自の配合でブレンドし、ミネラル豊富なまろやかな天日塩を加えて低温熟成させた手延べ半生素麺。油の代わりに吉野葛を使用し、伝統の製法を生かして作られた、ツヤ・喉越し・香りに優れた逸品です。あん肝醤油だれに絡めて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)