

Kinari P.8

冬の風物詩。大安の京漬け物。

きなり専門店
だいやす
大安

聖護院かぶらの皮を分厚くむき、みずみずしい部分だけを使う「大安」の千枚漬。伝統的な製法にこだわった一品は毎年、皇室へ献上される。

底冷えの季節とともに、千枚漬の最盛期がやってきた。「かぶらは寒いほど甘みがのります。この時季に仕込んだものがいちばんおいしいんですよ」と話すのは、この道40年の職人、西晴之さん。連日、かじかむ手をお湯で温めながら仕込みにあたる。

簡略化して効率重視で作られるものもあるなか、同社が貫くのは昔ながらの製法だ。スライスしたかぶらを絶妙な塩加減で熟成させる「下漬け」。続いて、昆布を敷き詰めて調味液を均一にしみわたらせる「本漬け」。経験と勘が必要のため、一連の作業を許されるのは5名ほどに限られる。なめらかさ、パリツとした歯ざわり、昆布の風味とともに広がるかぶらのうまみ。どれも熟練の技が生み出すたまものだ。

同年なら9月に始まる仕込みが、今シーズンは大きくずれ込んだ。「猛暑でかぶらが育たず、ひとつも入って来なかったんです。看板商品を作れない、という困りがゆさが身にしましたよ」。畑に足繁く通いながら、新たなかぶらの産地も開拓中。伝統を守ろうとする老舗の誇りがそこにはある。

冬の京漬け物。



みずみずしく、舌ざわりなめらか。老舗の技が生む、冬の逸品。

169 GMO 冷蔵
京都大安千枚漬
110g **698円**(税込754円)
京都、滋賀高の聖護院かぶらを使用した風味豊かな千枚漬。北海道利尻産昆布を添えました。 賞味 240日 140kcal/100g 賞味11日



パリッと小気味よい食感。さわやかな余韻が残ります。



174 GMO 冷蔵 全量未凍
京都大安胡瓜の赤しそ仕込み
95g **400円**(税込432円)
きゃりり、みょうががしよらが赤しそ(いずれも国産)を漬け込みました。酸味はひかえめ。 賞味 240日 140kcal/100g



徳島県産ゆずの果皮と果汁で香り付け。



170 GMO 冷蔵
京都大安割漬大根ゆず
半割1/2本 **380円**(税込410円)
国産の大根を塩切れよく漬け込み、徳島県産ゆずでさわやかな香りをつけました。 賞味 240日 140kcal/100g 賞味11日



千枚漬、しば漬と並ぶ京都三大漬け物のひとつ。



172 冷蔵
京都大安新漬すずき
196g **900円**(税込972円)
塩だけで漬けて込んで乳酸発酵させました。新物のすずきはこの季節だけの味わいです。 賞味 240日 140kcal/100g



人気の品を詰め合わせました。贈り物としても喜ばれます。



175 GMO 冷蔵
京都大安ちいさなだいやす
5個 **898円**(税込970円)
味しば漬、味すずき、しその実漬、竹の子しぐれ、細ごぼうの5種。国産野菜使用。 賞味 240日 140kcal/100g 賞味123日



壬生地区を発祥とする伝統野菜。独特の辛みがほんのり。



171 GMO 冷蔵
京都大安お茶漬壬生菜
89g **468円**(税込505円)
きざんだみみず(国産)に人參とごまを加えた、しょうがの香るあっさりとしたしょうが漬です。 賞味 240日 140kcal/100g 賞味11日



米ぬか床でじっくり発酵。凝縮したうまみを堪能して。



173 冷蔵
京都大安熟成乳酸発酵ぬか漬白菜
174g **358円**(税込387円)
国産の白菜を塩漬したあと、じっくり乳酸発酵させたぬか漬。 賞味 240日 140kcal/100g 賞味11日

