

京つけものの伝統を伝える

京都大安

きなり 2, 3p

京つけもの 大安

まなり 専門店

素材に、調味料に妥協なし。

本来の京つけもの。

明治35年創業の「大安」。京都でも屈指の規模を誇りながら、手作業をともなう昔ながらの漬物作りを守っている。化学調味料を使わず、素材と調味料を厳選することで味を作り、京つけもの伝統を今に伝える老舗だ。

浅漬

旬の京都産かぶらを特別に木樽で漬けたパルシステム限定仕様。

浅漬でも下漬け、本漬には手を加えず、木樽をしっかりと密閉。野菜の個性が前面に出た、まなりならではの浅漬。



洋風アレンジで日本酒やワインと。建功をピクルスと考えると、幅も広がります。チーズやスモークサーモンとも相性抜群。薄くやわらかな千枚漬なら、見た目も華やかに。



113 新 京都大安 別樽仕込み千枚漬 116g 1000円(税込1080円) 本都内産の新鮮なぶらと北海道産の昆布を漬け込みました。



白菜はしんなりとした食感。北海道産昆布の香りが豊かです。



117 新 京都大安 はくさいの切漬 127g 400円(税込432円) 北海道産の昆布のうまみをきかせた自家の漬物です。



徳島県産ゆずの果皮と果汁で甘酢をよりさらばりさせました。



116 新 京都大安 大根ゆず風味 120g 500円(税込540円) 産地の大安を切漬にし、ゆず風味の甘酢液に仕上げました。



かぶらの甘みと辛みみずみずさが生きています。



115 新 京都大安 ごぶ漬かぶら 127g 400円(税込432円) 産地産のやわらかい漬かぶらを生かした、きずかせた漬物です。

きなり 2, 3p



「大安」では毎年、立冬の頃に職人の手による千枚漬作りの様子を見学一般公開。当日は大角社自身も漬け作業に加わり、今季の監製職人から選べるので委員会を兼ねる。職人の見事なカンナさばきで、2.6mmの超等厚な皮にスライスされ、俵の中に31段積み重ねられる。この数字が、伝統のなかで選り出されたもっともおいしい漬け方だ。

素材はすべて国産。
寺院が多く、仏教に基づいた食文化の影響も色濃い京都。食材の加工技術にも長け、多彩な地物の野菜を生かした漬物作りは、昔から各家庭で盛んだった。「私たちは創業当時から、家庭で作るのと同じようにこころ持ちは変わりませんと」と同社社長の大角安史さん。原料においては、野菜はもちろん、生産が少ないごまや唐辛子まで国産にこだわると、これも「自分で漬けて食べるなら、目の届く範囲の素材を使いたい」との思いから、原料の産地にもこだわっている。
同社では、地域で異なる旬に合わせて、全国各地からできるかぎり時季の野菜を使えるよう仕入れを行う。「今の漬物は塩分が少なく、いわば野菜の刺し身。だからごまや唐辛子の味がしつかりしていないといけません」
監製院かぶらはすべて契約農家からの仕入れ。旬がずれるように北海道から京都まで収獲地に幅をもたせ栽培法を指導して品質を保っている。

手作業で下漬け、本漬け。
さらに同社では、すべての漬物で化学調味料を不使用。工程の簡略化や調味料のコスト削減より、昔ながらの手間をかけたほんまものの漬物にこだわると、調味料も野菜と同様、国産のみ。今回お届けする「京都大安別荘仕込み千枚漬」は、味付けの中心となる米酢に同じ京都「村山造酢(株)」の「千鳥酢」を使用。素材のもう一方の主役、昆布は希少な北海道利尻産に限定している。
製造の工程では、職人が手作業で振り塩をして下漬け、3日じっくりと熟成させてから、調味液で本漬けをする。その工程は、まるで小さな漬物工場の集合体。工場内では漬物の種類ごとに、そこでこそ野菜の切り分け、下漬け、本漬け、袋詰め作業を行っている。
もっとも千枚漬がおいしいのは、京都産の監製院かぶらに甘みがある冬本番だ。なかでも今回の商品は、京都丹波産の原料に限定。「大安いちばん」の看板商品の味の味を、ぜひ堪能してほしい。

「しその実漬」
「竹の子しぐれ」
「味すき」
「味しば漬」
「お茶漬胡瓜」
「小さくても、「大安」の味わいはそのまま。」

119 漬物 国産野菜 100%使用
京都大安いちぎなたいやす
小瓶 1000円(税込1080円)
大瓶 2000円(税込2160円)
※送料別
※冷蔵保存
※賞味期限:開封後1週間以内

京都、滋賀産の壬生菜を使用。箸休めにぴったりのはとよい塩け。

詰め合わせ
心をこめていろいろな塩を試したいときにとりし、食べきりサイズ詰め合わせ。おみやげやおつまみにも使用。

114 漬物 国産野菜 100%使用
京都大安昆布だし壬生菜
120g 500円(税込540円)
壬生菜(京産、滋賀)を生かすやさいよく漬けてます。みずみずしいです。 ※送料別

開けやすい手のひらサイズのパッケージ。

ふくよかて、丸みのある貯鹽香。上品な味わいに仕上げられています。

121 漬物 国産野菜 100%使用
京都大安しろ瓜の漬良漬
214g 1000円(税込1080円)
漬良産産のしろ瓜を露地と三河みりん酢で漬け込みました。 ※送料別

こちらが京つけものの代表格。乳酸発酵のさわやかな酸味。

120 漬物 国産野菜 100%使用
京都大安きざみすくき
138g 500円(税込540円)
東の伝統つけものすくきを細かくきざんで食べやすすぐりました。 ※送料別

鹿児島県枕崎産の花かつおで、だしをきかせた日みのある味。

118 漬物 国産野菜 100%使用
京都大安監製院かぶら漬本かつおを仕込み
1個 650円(税込702円)
監製院かぶら(京産、滋賀)にかつおのだしをきかせて漬け込みました。 ※送料別

pal pal-system
国産果汁のスティックゼリー

果汁(りんご、みかん、ぶどう)/国産(パルシステム生活協同組合連合会)®岐阜

次回 2月3回

111392
国産果汁のスティックゼリー
240g(16g×15本入) **227円**(税込245円)

国産果汁を30%使用した無着色のスティックゼリー。りんご、みかん、ぶどう味各5本入り。
賞味180日

コトコト 36p

きなり 37p

種子島産緑茶「さえみどり」のみ使用。甘みの特徴の品種です。ひとつで湯約500ml使用。

種子島茶生産組合®鹿児島

672
種子島茶「さえみどり」ティーバッグ
5g×10 **446円**(税込482円)

次回 2月3回

食べやすいスティックタイプ。もちもち食感が特徴。

手軽に楽しめるティーバッグタイプ。

ぶれーんぺいじ 2p

和風だし

次回: 2月3回

124923 愛知
和風だし
3g×12本 **353円**(税込381円)

顆粒(3g×12本)

原材料: 風味原料(かつお節、宗田節、昆布、椎茸)、食塩、てんさい糖、酵母エキス 賞味2年 ●荒節、本枯節、宗田節を使った和風だし。乳糖不使用。8kcal 糖0.9g/3g(1本)

アレルギー 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

荒節、本枯節、宗田節を使用。

食楽広場 2p

北海道産小麦「えぞっこ」使用。

ANDE BREAKFAST

185914 北海道デニッシュ
1斤 **739円**(税込798円)

北海道産小麦粉の中でもデニッシュに合う「えぞっこ」を使用したデニッシュパン。国産小麦のもつ豊かな香りと甘みが広がります。
卵・乳・麦・豆 賞味19日 京都

サイズ(約): 縦9×横9×長さ19cm。
「アンデ」は京都生まれのデニッシュパン専門店です。