

~ 1月2回企画JASMEQ取扱い商品① ~

ご注文は年内に!

注文書提出 12/26 ~ 12/30

お届け 1/9 ~ 1/13

冬の風物詩。大安のお漬物。

Kinari P.3

きなり専門店

だいやす
大安

地場中心の国産野菜を使い、
シンプルな味付けと
手仕事にこだわる老舗。
京都三大漬物のひとつ「千枚漬け」にも
伝統の職人技が生かされる。

聖護院かぶらの皮を分厚くむき、中心のみずみずしい部分だけで作る千枚漬け。冬が近付くと、京都中の漬け物店が仕込みに取りかかる。「大安」では1963年から毎年、千枚漬けを宮中へ献上。なめらかで繊細な食感と、じんわり広がるかぶらの甘みに、老舗の風格が現れている。「上手に漬けられる人はうちに5、6名しかいないんですわ」と話すのは、この道40年の職人・西晴之さん。腕が試されるのは、味付け前に行う塩漬けだ。スライスしたかぶを手作業ですき間なくたるに並べ、塩をふりかけて熟成させる。「手際よく、均一にふるのが本当にむずかしくて、新人でもたついていたころ、先輩からよく怒られました。それだけ大事な工程で、食感や味のしみ具合はここで決まるんです」

3日間の熟成によってかぶらから適度に水分が抜けて身が締まり、昆布の風味がすみずみまでしみわたる。効率を求めてこの塩漬けを省く会社もあるなか、伝統の技はおれずしに健在。「私らにとって千枚漬けは、漬け物の王様。気合いを入れて仕込んでいますよ」

京漬物の王様。

気品漂うひとひらは
みずみずしく、しなやか。



小気味よい食感と
特有のさわやかな辛みを堪能して。

120 **GMO** **冷蔵**
京都大安お茶漬壬生菜
89g **398円**(税込430円)
きざんだみぶ菜(国産)に人参とごまを加えた、しょうがの香るあっさりとしたしよゆ漬けです。 **賞味**麦・豆 45kcal(賞)3.3g/100g **賞味**11日 **盛りつけ例**

さわやかな酸味が楽しめる
“新漬け”は今だけ。

121 **冷蔵**
京都大安新漬すくき
196g **900円**(税込972円)
塩だけでつけ込んで乳酸発酵させました。新物のすくきはこの季節だけの味わいです。 **賞味**48kcal(賞)1.98g/100g **盛りつけ例**

京都三大漬け物のひとつ。
おにぎりやお茶漬けにも。

122 **GMO** **冷蔵**
京都大安きざみしぼ漬
83g **400円**(税込432円)
なすと京都府大原産のしそを使ったしぼ漬にきゅうりとみょうがを加えて食べやすくぞみました。 **賞味**麦 54kcal(賞)4.83g/100g **盛りつけ例**

徳島県産のゆずを使用。
大根に香りと彩りを添えて。

123 **GMO** **冷蔵**
京都大安割漬大根ゆず
半割1/2本 **350円**(税込378円)
国産の大根を歯切れよくつけ込み、徳島県産ゆずでさわやかな香りに仕上げました。 **賞味**麦 69kcal(賞)3.30g/100g **賞味**11日 **盛りつけ例**

米ぬか床でじっくり発酵。
白菜のうまみを最大限に。

124 **冷蔵**
京都大安
熟成乳酸発酵ぬか漬白菜
174g **350円**(税込378円)
国産の白菜を塩漬けたあと、じっくり乳酸発酵させたぬか漬け。 **賞味**30kcal(賞)2.41g/100g **賞味**11日 **盛りつけ例**

118 **GMO** **冷蔵**
京都大安千枚漬
110g **628円**(税込678円)
京都、滋賀産の聖護院かぶらを使用した風味豊かな千枚漬け。北海道利尻産昆布を添えました。 **賞味**麦 54kcal(賞)2.75g/100g **賞味**11日 **盛りつけ例**

京の“ええとこ”を詰め合わせ。
贈り物や自分へのごほうびに。

119 **GMO** **冷蔵**
京都大安ちいさなだいやす
5個 **898円**(税込970円)
味しぼ漬、味すくき、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**麦・豆 賞味 123日 **盛りつけ例**

味すくき
味しぼ漬
竹の子しぐれ
しその実漬
細ごぼう

(パルシステム商品案内から転用しました)