

Kinari P.3

老舗「大安」がお届けする冬の京漬け物

きなり専門店

だいやす
大安

毎年立冬の日に公開される千枚漬けの仕込み風景は、京都に冬の到来を告げる風物詩。伝統の製法を守り続ける職人が老舗の風格を伝えている。

冬の京漬け物を代表する「千枚漬け」。原料の聖護院かぶらは直径20cm以上にもなる大きなかぶで、きめの細かな乳合いが特徴の伝統野菜だ。仕込みは9月から始まるが、かぶは低温多雨で生長するため、猛暑だった昨年も今年も不作続き。北海道や高山県の契約農家とともに、異常気象への対策に頭を悩ませる。一方11月には急に冷え込んだため、京都、滋賀県産は順調な生育ぶり。「寒さが厳しくなるほどに甘みが増すため、1月にはなんとかおしい千枚漬けをお届けできそうです」と生産部部長の石橋安幸さんは話す。

千枚漬けはかぶの皮を厚くむき、みずみずしい部分だけをせいでたくに使う。スライスして樽に並べ、均一に塩をふって熟成させるのが「下漬け」だ。「もっとも重要でむずかしい工程で、ムラなくできるのはうちでも5人ほど。職人技の見せどころです」。間略化して塩水で作るものもあるなか、同社では3日かけて水分を抜くことでパリッと心地よい歯ざわりに。その後昆布をはさんで並べ直し、調味液で「本漬け」を2日間。ていねいに漬けた一枚から、職人の矜持と京の雅が伝わってくる。

気品漂う、冬の逸品。



千枚漬、すぐきと並ぶ京都三大漬物のひとつ。

盛りつけ例
120 GMD 冷蔵
京都大安きざみしぼ漬
72g **448**円(税込484円)
かすと京都府大原産のしそを使ったしぼ漬にきざりとうもろこしを加えて食べやすきざみしました。賞味 54kcal/個4.33g/100g



特有の底冷えて増す甘み。利尻昆布と合わせて上品に。

119 GMD 冷蔵
京都大安千枚漬
110g **728**円(税込796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。北海道利尻産昆布を添えました。賞味 54kcal/巻275g/100g 第11日



米ぬか床でじっくり発酵。凝縮されたうまみを堪能して。



数量限定
124 冷蔵
京都大安蒸成乳酸発酵ぬか漬白菜
174g **358**円(税込397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です。賞味 74kcal/巻2.4g/100g 第11日

伝統野菜をあっさり薄味で。特有の辛みがほんのり。



盛りつけ例
123 GMD 冷蔵
京都大安お茶漬壬生菜
89g **468**円(税込505円)
きざんだみふ菜(国産)に人參とごまを加え、しよりの香るあっさりとしたしよりの漬です。賞味 45kcal/巻3.3g/100g 第11日

ゆず果皮のほろ苦さとさわやかな香りを添えて。



盛りつけ例
122 GMD 冷蔵
京都大安割漬大根ゆず
半割1/2本 **448**円(税込484円)
国産の大根を薄切りにしてゆず皮、唐辛子、唐かぶでまろやかな香りに仕上げました。賞味 69kcal/巻3.30g/100g 第11日

まろやかな酸味が楽しめる「新漬け」は今だけ。



盛りつけ例
121 冷蔵
京都大安新漬すぐき
196g **900**円(税込972円)
塩だてで漬けて乳酸発酵させました。新物のすぐきはこの季節だけの味わいです。48kcal/巻1.96g/100g

京の「えとご」を詰め合わせ。ちょっとした贈り物にも。

125 GMD 冷蔵
京都大安ちいさなたいやす
5個 **1,050**円(税込1,134円)
味しば漬、味すぐき、しその美漬、竹の子しぐれ、菜ごぼうの5種。国産野菜使用。賞味 55kcal/巻5日

