

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

千枚漬、しば漬、すくき漬など  
京都の伝統的な漬け物を  
確かな技術で受け継ぐ老舗。  
旬の野菜をシンプルな原料で  
上品な味わいに仕立てている。

京都の冬の味覚、千枚漬、旬を迎えた聖護院かぶらの中心部だけをぜいたくに使った、みずみずしくうまみ豊かな一品だ。多くの漬け物店がしのぎを削る京都で、「大安」は宮中への献上品を手掛けている。

工房では、千枚漬の仕込みが最盛期に。ほとんどの工程を手作業で行い、とくに「下漬け」は出来を左右する要。樽にかぶらをすき間なく敷き詰め、手首を返しながら塩をふり、一段一段積み重ねる。「漬けムラ」が出ないように均一にふるには熟練技が必要。手軽な塩水漬けにするところもありますが、かぶらのうまみを十分に引き出すならこの方法でないと。生産部長の石橋安幸さん。3日後、かぶらに北海道産昆布を重ね、秘伝の調味液をふる「本漬け」へ。締まった実に上品な甘さ。と昆布のまろやかさがしみわたる。

漬け物づくりは天候と隣り合わせ。昨夏の酷暑で、契約農家では急ぎよかぶらの種まきを遅らせた。「心配しましたが、その後しっかり冷え込み、甘みがのりました。千枚漬は京都になくはない漬け物の王様。農家の方と力を合わせ、守っていきたいです」

## 京都、冬の銘品。

しそ香るさわやかさと  
小気味よい食感が魅力。



数量  
限定

5,500個

限定数を越えた場合は  
抽選となります。

119

冷蔵

京都大安きざみしば漬

72g 480円(税込518円)

なすと京都府大原産のしそを使ったしば漬にきゅうりとみょうがを加えて食べやすくきざみました。50gあたり 54kcal 糖4.83g/100g

盛りつけ例

数量  
限定

4,500個

限定数を越えた場合は  
抽選となります。

118

冷蔵

京都大安千枚漬

110g 798円(税込862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。50gあたり 275kcal 糖2.75g/100g 香11日

盛りつけ例

繊細なうまみとなめらかさ。  
気品漂う冬の風物詩。

独特の風味と酸味が特徴。  
今だけの“新漬け”をぜひ。



数量  
限定

5,500個

限定数を越えた場合は  
抽選となります。

121

冷蔵

京都大安新漬すくき

196g 900円(税込972円)

塩だけで漬けて乳酸発酵させました。新物のすくきは冬の季節だけの味わいです。48kcal 糖1.98g/100g

盛りつけ例

やわらかな赤かぶらを  
ほんのり甘くさっぱりと。



数量  
限定

5,500個

限定数を越えた場合は  
抽選となります。

120

冷蔵

京都大安赤かぶら切漬

95g 400円(税込432円)

スライスした赤かぶらを昆布などでやさしい味わいに仕上げました。京都大安のお漬け物です。50gあたり 56kcal 糖2.29g/100g 香11日

盛りつけ例

米ぬか床でじっくり発酵させ  
白菜のおいしさを凝縮。



数量  
限定

5,500個

限定数を越えた場合は  
抽選となります。

124

冷蔵

京都大安熟成乳酸発酵ぬか漬白菜

174g 380円(税込410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。

盛りつけ例

京の伝統野菜、壬生菜を使用。  
特有の辛みがほんのり。



数量  
限定

5,500個

限定数を越えた場合は  
抽選となります。

123

冷蔵

京都大安お茶漬壬生菜

89g 468円(税込505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ょうゆ漬です。50gあたり 45kcal 糖3.3g/100g 香11日

盛りつけ例

パリッと歯切れのよい大根に  
ゆずの清々しさを添えて。



数量  
限定

5,500個

限定数を越えた場合は  
抽選となります。

122

冷蔵

京都大安割漬大根ゆず

半割1/2本 448円(税込484円)

国産の大根を歯切れよく漬け込み、徳島県産ゆずでさわやかな香りに仕上げました。50gあたり 66kcal 糖3.30g/100g 香11日

盛りつけ例