

# ~1月2回企画JASMEQ取扱い商品①~

注文書提出 1/ 5 ~ 1/ 9

お届け 1/12 ~ 1/16

## 老舗「大安」がお届けする冬の京漬け物

Kinari P.3

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使いたく使った、みずみずしくうまい豊かな一品だ。多くの漬物店がしごぎを削る京都で、「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」が出来ないよう均一にふるには熟練技が必要です。手軽な塩水漬けにするところもありますが、かぶらのうまみを充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。締まつた実に上品な甘さと昆布のまる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、契約農家では急きよかぶらの種まきを運らせた。「心配しましたが、その後しっかりと冷え込み、甘みがなりました。千枚漬は京都になくてはならない漬け物の『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使いたく使った、みずみずしくうまい豊かな一品だ。多くの漬物店がしごぎを削る京都で、「大安」は宮中への献上品を手掛けている。

きなり専門店

だいや  
大安

千枚漬、しじ漬、すぐき漬など  
京都の伝統的な漬物を  
確かな技で受け継ぐ老舗。  
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、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**  
限度数を超えた場合は抽選となります。

**119** **GMO  
冷蔵**  
京都大安きざみしじ漬  
72g 480円(税込518円)

なすと京都府大安産のしそを使ったしじ漬にさゆうとみょうがを加えて食べやすくしました。栄養成分表: 54kcal/100g 10.0g

**数量  
限定**  
限度数を超えた場合は抽選となります。

**118** **GMO  
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。北海道利尻昆布を添えました。栄養成分表: 54kcal/100g 2.7g/100g 密11日

繊細なうまみとなめらかさ。  
気品漂う冬の風物詩。

盛りつけ例

独特の風味と酸味が特徴。  
今だけの“新漬け”をぜひ。



**121** **冷蔵**  
京都大安新漬すぐき  
196g 900円(税込972円)

塩だけで漬け込んで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。栄養成分表: 108g/100g

やわらかな赤かぶらを  
ほんのり甘くさっぱりと。



**120** **GMO  
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で仕上げました。京都大安のお漬け物です。栄養成分表: 56kcal/100g 密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。



**124** **冷蔵**  
京都大安熟成乳酸発酵ねが漬白菜  
174g 380円(税込410円)

国産の白菜を塩漬けしたあと、じっくり乳酸発酵させたねが漬け。栄養成分表: 2.4g/100g 密11日

京の伝統野菜、壬生菜を使用。  
特有の辛みがほんのり。



**123** **GMO  
冷蔵**  
京都大安お茶漬壬生菜  
89g 468円(税込505円)

きざんだみぶ葉(国産)に人参とごまを加えた、しおがの香るあっさりとしたしお漬けです。栄養成分表: 45kcal/100g 密33g/100g 密11日

パリッと歯切れのよい大根に  
ゆずの清々しさを添えて。



**122** **GMO  
不使用  
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、鹿児島県産ゆずでさわやかな香りに仕上げました。栄養成分表: 69kcal/100g 密30g/100g 密11日