

~1月2回企画JASMEQ取扱い商品①~

※提出曜日が異なります。

注文書提出 1/4 ~ 1/8

お届け 1/10 ~ 1/14

Kinari P.3

明治35年創業、大安より冬の京都をお届け。

きなり専門店

だいやす
大安

野菜に旬があるように、
京都の漬物にも旬がある。
今は千枚漬けがその盛り。
伝統野菜の聖護院かぶらを
ぜいたくに使う特別な品だ。

しんしんと雪が降り、底冷えが身にこたえる京都の冬。老舗漬物店「大安」の工房では、職人が千枚漬けの仕込みに余念がない。かしこむ手を時折、湯を張った容器で温めながら、かぶを漬け込んでゆく。

漬け樽にぎっしりと敷き詰めるかぶは、2・6mmのスライス幅。この厚みが、しなやかさと、口にしたときのパリッと軽快な歯ごたえをかなえる。「さらに重要なのが、下漬の技なんですわ」と語るのは、社長の大角(おおすみ)安史さんだ。

下漬は塩水につけて短時間で済ませる店もあるが、時間をかけて、技の限りを尽くすのが「大安」流。かぶの微妙な水分量の差に合わせて塩を用意し、1枚1枚にまんべんなくふりかける。これを満足にできる職人は、うちでは5人だけ。漬けムラが出た部分は使えないという、シビアな作業なんです。3日かけてほどよく水分が抜け、身が縮まったかぶ。続く本漬では、昆布のうまみあふれる甘酢をしみわたらせる。

もとは宮中の料理人が考案したという千枚漬け。気品あるたずまいから、京都の冬を感じてほしい。

京都
冬の風物詩。



受け継がれた職人技が光る
美しき冬一品。

京の“ええとこ”を少しずつ。
人気の味を詰め合わせました。



味すぐき

竹の子しぐれ

味しば漬

しその実漬

お茶漬胡瓜

細ごぼう

盛りつけ例

117 GMO不分別 冷蔵 (大安) 参京都
京都大安ちいさなだいやす
6個 **1,000円** (税込1,080円)
味しば漬、味すぐき、お茶漬胡瓜、しその実漬、竹の子しぐれ、細ごぼうの6種。
賞味 麦 54kcal 2.75g/100g 賞期 11日



今回限り

116 GMO不分別 冷蔵 (大安) 参京都
京都大安千枚漬
110g **600円** (税込648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 2.75g/100g 賞期 11日



今回限り

盛りつけ例

米ぬかでじっくり発酵。
ほどよい酸味がくせになる。



盛りつけ例

121 冷蔵 (大安) 参京都
京都大安
熟成乳酸発酵ぬか漬白菜
174g **350円** (税込378円)
旬の白菜(国産)を塩漬けし、じっくり乳酸発酵させたぬか漬け。30kcal 2.41g/100g 賞期 11日



今回限り

上品な甘さに仕立てた大根に
ゆずの香りがふわり。



盛りつけ例

120 GMO不分別 冷蔵 (大安) 参京都
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 3.30g/100g 賞期 11日



今回限り

千枚漬、しば漬と並ぶ
京都三大漬け物のひとつ。



盛りつけ例

119 冷蔵 (大安) 参京都
京都大安新漬すぐき
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。新物のすぐきはこの季節だけの味わいです。
賞味 麦 48kcal 1.98g/100g



今回限り

さわやかな酸味と、
小気味よい食感が魅力。



盛りつけ例

118 GMO不分別 冷蔵 (大安) 参京都
京都大安さざみしば漬
83g **400円** (税込432円)
なすと京都府大原産のしそを使ったしば漬にきゅうりとみょうがを加えて食べやすくさざみしました。
賞味 麦 54kcal 4.83g/100g



今回限り

(パルシステム商品案内から転用しました)