

きなり専門店

だいやす
大安

創業120余年の老舗。
選り抜いた素材を
ていねいな手仕事で仕込む
美しい京漬物の伝統を
今に伝えている。

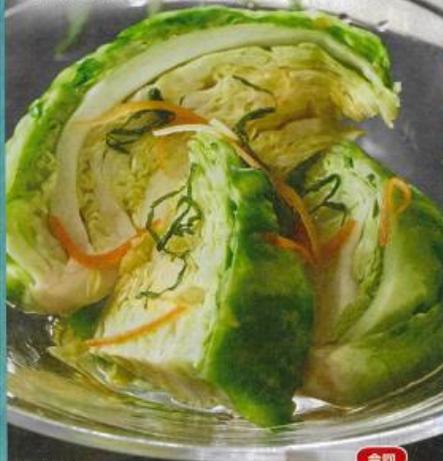
古くから都として栄えた京都では、多くの寺社が精進料理を発達させ、平安時代にはすでに多様な漬物が食されていたという。以来千年以上にわたり、四季折々の野菜のうまみを楽しむものとして親しまれてきた。

「大安」のこだわりは、上質の国産野菜を使い、素材を生かすていねいな手作業にある。たとえば「浅うり」では、緑あざやかな「あずまみどり」を使用。やわらかな肉質できめ細かく、歯切れのよさが特徴だ。これをふた筋だけ皮をむくことで、歯ごたえは残しながら味しみよく仕上げられる。「みずみずしくさわやかなうり」は、食欲が落ちる時期におすすめの漬物。うちは塩をひかえめにしているの、サラダ感覚で食べられますよ」と生産部長の西晴之さんは話す。

しば漬けやすきも薄味に仕立てて、素材を最大限生かしている。この塩梅が老舗ならではの職人技だ。「味の強いものは、2回目は箸が向かないでしょうか？ 飽きずに食べられるものこそ、120余年受け継いできたうちの伝統です」

夏の京漬け物。

しっとり、やわらか。
自然な甘みにしその香りを添えて。



盛りつけ例
119 **GMO** 不分別 冷蔵
京都大安夏玉キャベツ青しそ添え
250g **518円**(税込559円)
国産のグリーンボールを三つ割にし、人参の彩りと青しそのさわやかな香りを加えた浅漬けです。 **100g** 菜豆 37kcal 糖 1.68g/100g 脂質 9日



盛りつけ例
117 **GMO** 不分別 冷蔵
京都大安浅うり
半割1個 **618円**(税込667円)
初めの白うり(国産)を使い、歯切れよくあっさりとしたしょうゆ漬けに仕上げました。 **100g** 菜豆 27kcal 糖 1.93g/100g 脂質 9日



盛りつけ例
118 **GMO** 不分別 冷蔵
京都大安うまい千両茄子
1本 **350円**(税込378円)
なすの一番おいしい季節は真夏です。京都で栽培した千両なすを浅漬けにしました。 **100g** 菜豆 44kcal 糖 2.03g/100g 脂質 9日

京都三大漬け物のひとつ。
梅酢などでさっぱりと味付け。



数量限定 6,000粒
限定数を超えた場合は抽選となります。
120 **GMO** 不分別 冷蔵 冷蔵未定
京都大安きざみすくき
115g **500円**(税込540円)
伝統的な京つけものすくきを細かくきざんで食べやすく調味しました。京都大安のお漬物です。 **100g** 菜豆 40kcal 糖 4.18g/100g

みょうが、しょうがにしそ。
香味を合わせ、さわやかに。



121 **GMO** 不分別 冷蔵
京都大安 胡瓜の赤しそ仕込み
95g **400円**(税込432円)
きゅうり、みょうが、しょうが、赤しそ(いずれも国産)を漬け込みました。酸味はひかえめ。 **100g** 菜豆 68kcal 糖 4.57g/100g

じっくりと発酵させた
深いうまみと酸味がくせになる。



数量限定 7,000粒
122 冷蔵
京都大安 熟成乳酸発酵ぬか漬白菜
174g **358円**(税込387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。



人気の5種を楽しめる
「ええとこ」尽くしの詰め合わせ。
123 **GMO** 不分別 冷蔵
京都大安 ちいさなだいやす
5個 **898円**(税込970円)
味しば漬、味すくき、しその葉漬、竹の子しぐれ、細ごぼうの5種。国産野菜使用。 **100g** 菜豆 123日