

焼肉、牛しぐれ煮…ブームの肉弁当に決定打！ ブランド但馬牛「但馬玄(たじまぐろ)」を 京の伝統食「西京焼き」で味わう特製弁当が 創業150余年の老舗 三味洪庵より新発売。

京の家庭で母から娘へと受け継がれてきた日常のおかず、惣菜は「おぼんざい」などと呼ばれ、京都の郷土料理として全国的に知名度が高まっています。家伝の惣菜を製造販売する株式会社三味洪庵は、この度、西京味噌に牛肉を漬け込んだ新商品を開発、特製の弁当に仕上げて販売を開始しました。近年の牛肉ブームにのって様々な肉弁当がしのぎを削る中、三味洪庵は伝統的な調理法「西京焼き」で牛肉の新たなおいしさを提案します。

秘伝の西京味噌に相性抜群の牛肉「但馬玄」

白味噌をベースに酒かすを加えて作り上げた味噌床に、サワラやサケ、タラなどの切り身を漬けこむ「西京漬」は、海に遠い地で、魚をおいしく食べるために工夫を凝らした京都生まれの調理法。まろやかな甘みとコク、焼き上げた時の香ばしさは西京味噌ならではの風味です。

三味洪庵では独自の製法で味を調えてきた西京味噌に、最も相性のいい和牛を求めて、上田畜産(兵庫県香美町)の独自ブランド「但馬玄(たじまぐろ)」に出会いました。数あるブランド和牛の素牛として知られる但馬牛を、快適な環境づくりとオリジナルの天然飼料にこだわり丁寧に育てた「但馬玄」は、あっさりとしたうま味が特長で、一般的な黒毛和牛の脂が約25度から溶け出すのに対し「但馬玄」は約12度と低温で溶け出し、サラサラとしていてマグロの脂のようだと評される特上の肉質。余分な脂が出ないため、お弁当に用いても肉に白い脂がつきません。

弁当は、国産コシヒカリの上に薄切り肉を敷き詰め、その上にスライスした肉をのせて、2種類の肉の食感が楽しめる趣向。合成着色料や化学調味料等を一切使用しない味噌の自然の滋味が凝縮した、やわらかな但馬牛の西京焼きを存分に味わっていただけます。



商品名：但馬牛西京焼き 2000円(税抜) 販売開始日：2017年7月28日(金)
販売場所：三味洪庵ジェイアール京都伊勢丹店にて、毎週金・土・日 各曜日数量限定にて販売いたします。

創業150余年、京都独自の食文化を守り伝えたい。

三味洪庵の創業は、幕末の文久元年(1861)。北前船が運ぶ食材の仕入れや販売から始まり、平安神宮のお膝元で料理茶屋を開き、お客様をもてなしてきました。各地でとれた豊かな食材を目利きし、手間と時間をかけた丁寧な調理で食卓へと届ける仕事は、150余年を経た現在もしっかりと受け継がれています。築100年を超える京町家を改装した店舗では、西京漬をはじめ、ちりめん山椒や昆布の佃煮、黒豆の煮物など三味洪庵自慢の惣菜の販売のほか、食事処も営業。このほかジェイアール京都伊勢丹地下2階に店舗を構えています。



三味洪庵

本件についてのお問合せ先：

株式会社三味洪庵 担当：吉田

京都市東山区三条通北裏白川筋西入石泉院町 393番地

(フリーコール)0800-080-7698 TEL:075-771-0952 (代表) FAX:075-771-1237

営業時間10:00 ～ 18:00(12/10～3/31は～ 17:00) 月曜定休(祝日の場合は火曜休)

<http://sanmiku-an.jp/>