

群雄割拠する京土産「ちりめん山椒」に新味。 創業150余年の老舗 三味洪庵より 但馬牛と炊き上げた「牛肉ちりめん」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に知られています。そんな家伝の惣菜を製造販売する株式会社三味洪庵は、京都土産として人気の高い、じゃこと山椒の実の炊き合わせ「ちりめん山椒」に但馬牛を合わせた新商品を開発。10月より販売を開始します。

ブランド牛「但馬玄(たじまぐろ)」の上質な脂だから完成したちりめん山椒と肉の炊き合わせ。深いうま味とぶどう山椒の刺激に、杯も箸も進む。

「ちりめん山椒」は、瀬戸内や南九州の海でとれたちりめんじゃこ、和歌山県産のぶどう山椒を用いた三味洪庵の看板商品です。

秘伝の合わせ出汁と伏見の清酒で整えた繊細な味と、直火で一気に炊き上げることでやわらかく、煮崩れの少ない美しい仕上がりが自慢の職人の味。モンドセレクション2007 最高金賞ほか、さまざまな食の品評会で受賞しています。

この「ちりめん山椒」に上田畜産(兵庫県香美町)の独自ブランド「但馬玄(たじまぐろ)」を職人が絶妙な味に炊き上げたものが「牛肉ちりめん」です。数あるブランド和牛の素牛として知られる但馬牛の中でも、快適な環境づくりと天然飼料にこだわって丁寧に育てられた「但馬玄」は、特上の肉質と評されています。一般的な黒毛和牛の脂が約25度から溶け出すのに対し、約12度と低温で溶け出す脂は上質で、マグロのようにサラサラとしていたことが「たじまぐろ」の名の由来のひとつでもあります。

余分な白い脂がつかず、うま味だけをぎゅっと凝縮した肉はやわらかく、ちりめんのふっくらした食感、山椒のさわやかな香りと相性がよく、ご飯のお供にも、酒の肴にもお勧めできる味に仕上げることができました。少しあらたまったご贈答にお使いいただけるよう、桐箱に収めて販売いたします。

商品名: 但馬牛 牛肉ちりめん 140グラム・桐箱入り 3,500円(税抜)
販売開始日: 2017年9月13日(水)
販売場所: 京都高島屋地下1階味百選売場にて先行独占発売!
一般発売: 10月初旬より下記にて発売開始
販売場所: 三味洪庵WEBサイト、本店、ジェイアール京都伊勢丹店、



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/>