

創業150余年の老舗 三味洪庵よりこの秋登場 ブランド但馬牛「但馬玄(たじまぐろ)」を 京の伝統食「西京味噌」で漬け込んだ新商品

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「おばんざい」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、秘伝の西京味噌床に牛肉を漬け込んだ新商品を開発、2017年秋、販売を開始いたします。

秘伝の西京味噌に相性抜群の牛肉「但馬玄」。



西京白味噌をベースに秘伝の配合で作上げた味噌床に、サワラやサケ、タラなどの切り身を漬けこむ「西京漬け」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白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床に、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の中でも、「但馬玄」は、特に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ており、肉質は大変高く評されています。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ることが「たじまぐろ」の名の由来のひとつでもあります。焼き立ては言うまでもなく、冷めても余分な脂が出ないため、弁当やオードブルなどにもおすすめです。

商品は、しっかりと食べ応えのあるモモ、ジューシーなサーロイン、最も柔らかくあっさりとしたフィレの3種類。部位それぞれがもつ肉のうま味と、合成着色料や化学調味料を一切使用しない西京味噌が引き立てあう、自然の滋味がたっぷりと詰まった自信作。ご飯のお供にも、酒の肴にもお勧めです。お歳暮やお年賀をはじめとしたご贈答にお使いいただけるよう、木箱に収めて販売いたします。

商品名:「但馬玄(たじまぐろ)味噌漬け」

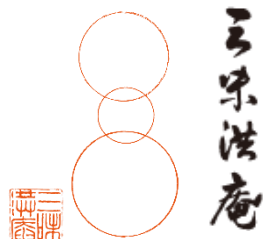
木箱3切れ入り 11,600 円(税別)(モモ肉1、サーロイン1、フィレ1)

木箱6切れ入り 22,320 円(税別)(モモ肉2、サーロイン2、フィレ1)

販売開始: 2017年11月初旬

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、京都タカシマヤに店舗を構えています。



本件についてのお問合せ先:

株式会社三味洪庵 担当: 吉田 携帯: 090-1131-5069

三味洪庵 H P <http://sanmiku-an.jp/>

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)