

2023年1月10日

「水尾の里 PR特設ブース」 嵐山駅はんなり・ほっこりスクエアに期間限定で開設！

- 嵐山駅はんなり・ほっこりスクエアに右京区水尾（みずお）地域をPRする特設ブースを開設します。
- 開設期間中の土・日曜日には水尾の柚子加工品を販売、水尾の産品・魅力を発信します。

京福電気鉄道株式会社（本社：京都市中京区、社長：大塚憲郎）は、2023年1月13日（金）から1月31日（火）までの期間、水尾特産品加工組合と連携し、嵐山駅はんなり・ほっこりスクエアに「水尾の里 PR特設ブース」を開設します。

水尾（京都市右京区）は、愛宕山のふもと、日本の柚子栽培発祥の地と言われ、平安時代前期の清和天皇をはじめ、古くから多くの人々に愛されてきた自然豊かな地域です。近年は、休耕田を活用した京都府の絶滅寸前種「フジバカマ」の育成でも知られています。

「水尾の里 PR特設ブース」では、魅力あふれる水尾地域をパネルで紹介するとともに、期間中の土曜日・日曜日には、水尾の柚子の中でも特に希少価値の高い「実生柚子（みしょうゆず）」※を使用した、マーマレード、ポン酢など加工商品の販売を行います。

この事業を通じ、水尾地域、嵐山地域の魅力をさらに広く発信していきます。

なお、この事業は観光庁「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」採択事業です。

※実生柚子

水尾特産品加工組合が取り組む、現在一般的な「接ぎ木」による栽培ではなく、水尾の柚子の伝統的な「種から育てる」栽培法による柚子。接ぎ木では4～5年で収穫できますが、実生柚子は収穫まで18年程度かかります。その分、肉厚で香りのよい柚子となります。



<水尾の里 PR特設ブース 概要>

所在地・・・京都市右京区嵯峨天龍寺造路町20-1

嵐山駅商業施設「嵐山駅はんなり・ほっこりスクエア」1階

設置期間・・・2023年1月13日(金)～1月31日(火)

商品販売日・・・オープンの1月13日(金)と

ブース設置期間中の土曜日・日曜日

(1月14日(土)・15日(日)・21日(土)・22日(日)・28日(土)・29(日))

平日は水尾地域を紹介するPRパネルを展示します。

営業時間・・・10:00～18:00

電話番号・・・075-882-5110（嵐山駅ビル事務所）

(ご参考)

1. 「水尾の里 PR特設ブース」での販売商品



京都 水尾 柚子
柚子栽培発祥ノ地
実生 手摘み

柚子ぽんず

880円(税込)

水や酢を使わずに、柚子果汁に醤油・味醂を合わせ、利尻産昆布・鹿児島産枯節を漬け込み仕上げました。水尾の実生柚子の濃厚な香りが口いっぱい広がります。



京都 水尾 柚子
柚子栽培発祥ノ地
実生 手摘み

柚子マーマレード

650円(税込)

柚子と砂糖しか使わずに作った濃厚なマーマレードです。皮も果汁も中身も余すところなく活かして瓶の中にギュッと詰めました。パンやヨーグルトはもちろん、お菓子作りや柚子茶にもどうぞ。



京都 水尾 柚子
柚子栽培発祥ノ地
実生 手摘み

柚子塩

480円(税込)

ヒマラヤ岩塩に柚子の皮をブレンド。口に入れると水尾の実生柚子の香りが広がります。

2. 水尾特産品加工組合

京都市右京区嵯峨水尾で、接ぎ木をせず、種から18年程度かけて育てた、香り高く、肉厚で味わい深い希少な実生柚子を栽培している農家で、味わいを追求しながら柚子の加工品を製造している組合です。すべて手作業で行い、着色料や保存料を使わない加工品を提供しています。



(参考) 水尾産の柚子を使用した「らんでん麦酒」について

京福電気鉄道株式会社は、2022年12月22日から、水尾で収穫された柚子を使用したオリジナルクラフトビール「らんでん麦酒」(らんでんビール)を発売し、地域産品を活用した、新たな嵐山名物の開発や育成を目指しています。※なお「らんでん麦酒」は、「実生柚子」ではない水尾産の柚子を使用し製造しています。

商品名 らんでん麦酒(らんでんビール)

内容量 350ml

販売価格 1缶 500円(消費税込)

販売場所 嵐電嵐山駅構内店舗「らんでんや」

特徴 無濾過・非加熱処理製法。柚子の香りとコリアンダーのスパイシーな印象。口当たり滑らかで、苦み控えめのホワイトエール。
パッケージデザインは嵐山駅「キモノフォレスト」の京友禅を制作している株式会社亀田富染工場「Pagong」の、「菊に橋文」という新たな柄を採用、「柚子」「嵐山」「キモノフォレスト」をイメージ。



商品イメージ

以上