

HELLO!



京の  
ごちそう  
手帖

REAL KYOTO

京都の和食界を担う方々と京都府が連携した取り組みが実を結び、実現に至った「和食」のユネスコ無形文化遺産登録。おいしさとヘルシーさを兼ね備える「和食」は、世界から大きな注目を集めるようになりました。

大阪・関西万博が開催される2025年は「和食」を、科学や歴史などの多角的な視点から紹介する特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」が京都文化博物館で開催されるなど、世界へ京都の食文化の魅力をより強力に発信する絶好の機会であると考えています。

京都府では、大阪・関西万博を契機とした府域への誘客促進のため、府内各地の魅力発信や体験の機会の提供等を行う「京都駅周辺エリアまるごとゲートウェイ事業」を進めており、この度、府内各地のご当地グルメや郷土料理、食にまつわる体験等の情報をまとめた冊子「HELLO！ REAL KYOTO ～京のごちそう手帖～」を作成しました。

是非本誌をご覧ください、府内各地の食の魅力を実際に味わい、体験していただければ幸いです。

京都駅周辺エリアまるごとゲートウェイ事業実行委員会事務局  
(京都府総合政策環境部万博・地域交流課)

## — INDEX —

	京のごちそう手帖MAP	3		海の京都エリアの 郷土料理・ご当地グルメ	15
	京都の名水が生んだ食材	4		森の京都エリアの 郷土料理・ご当地グルメ	17
	京野菜	4		京都市エリアの 郷土料理・ご当地グルメ	18
	魚介	5		竹の里・乙訓エリアの 郷土料理・ご当地グルメ	18
	発酵	7		お茶の京都エリアの 郷土料理・ご当地グルメ	19
	京の食文化ミュージアム「あじわい館」	8		お茶の京都エリアの 郷土料理・ご当地グルメ ～宇治茶漬け～	20
	京都五大料理 有職料理	9		京料理×備蓄食	21
	京都五大料理 本膳料理	10		京都食ビジネスプラットフォーム	22
	京都五大料理 精進料理	11		特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」	23
	京都五大料理 懐石料理	12			
	京都五大料理 <small>かわうお</small> 川魚料理	13			
	菓子・スイーツ	14			



本ページでは、4ページ以降の各店舗に割り振られた番号を地図上に記載しています。気になる店舗がございましたら、所在地の確認にご活用ください。



# 京都の名水が生んだ食材



01

## 京ゆば<sup>みたきゅう</sup>三田久 清水店

京ゆば食べくらべ御膳



▲ HP

三田久の6種類の湯葉を食べ比べることができる御膳。  
湯葉にも様々な食感や風味があることを体験していただけます。

☎ 075-533-7676

京都市東山区清水4-150-3 / 営業時間：10：30-18：00（ただしランチは11：30-15：00L.O.） / 不定休



## 公益社団法人 京のふるさと産品協会

旬の京野菜提供店

旬の京野菜提供店 ▶



平安建都以来1200年を超える永きにわたり政治・文化の中心として栄えてきた京都では、味のよい新鮮な野菜が求められてきました。恵まれた風土と農家の創意工夫により、京の食文化を支える貴重な食材として多くの優れた「京野菜」が生み出され、今も高級料亭から家庭に至るまで、まちの隅々に息づいています。

「旬の京野菜提供店」は、いつでも、美味しい京野菜が食べられるお店として、京のふるさと産品協会が、平成9年度から認定しているものです。京料理など和食はもちろん、フレンチやイタリアンなど、ジャンルはさまざま。京のふるさと産品協会のwebサイトから認定店舗を検索できますので、ぜひご利用ください。

京都府内170店 東京都特別区内60店 計230店（令和6年7月現在）

# 京野菜



# 魚介

## 03 居酒屋 ぽ庵

ぶりしゃぶ

丹後近海の脂の乗ったぶりをサッと出汁にくぐらせて、特製手作りぽん酢で召し上がっていただきます。季節限定になりますので、提供状況はHPからご確認ください。地魚、地元食材を使ったメニューも色々あります。



☎ 0772-46-5360

京都府与謝野郡与謝野町字岩滝376-10 / 営業時間：17：30～22：00 / 定休日：月曜日、その他たまにお休み / 要予約



▲ HP

## 05 奥伊根温泉 油屋本館

伊根で水揚げされたばかりの旬な魚介料理

伊根で水揚げされたばかりの旬な魚をはじめ、京都府内産農林水産物に拘った食材を使用した会席を提供しています。



☎ 0772-32-0972

✉ aburaya@themis.ocn.ne.jp

京都府与謝野郡伊根町津母570 / 営業時間：金曜日から水曜日11：00～14：00（※季節により変更あり） / 要予約



▲ HP

## 07 割烹 松きち

舞鶴産岩がきや舞鶴かに®（ズワイガニ）を使用したかに料理

舞鶴で水揚げされた新鮮な魚介を使用した定食や御膳、コース料理等を提供しています。5月～8月頃にかけては、舞鶴産の大ぶりな岩がきを、11月～3月頃は舞鶴かに®（ズワイガニ）のコースを堪能いただけます。



☎ 0773-63-3595

京都府舞鶴市浜150番地 / 営業時間：昼11：30～14：00 夜17：30～21：00 / 不定休（要電話確認）日曜日又は連休最終日の夜の営業は前日までの事前予約のみ対応いたします。/ かにコース料理は要予約（1名様から対応可）その他の料理は5人以上の団体は要予約



▲ HP

## 02 いけす料理卑弥呼

岩ガキ  
丹後とり貝  
ほか新鮮な魚介類

4月下旬ごろから、期間・数量限定で丹後とり貝をご提供。ご注文いただいたから、いけすから取り出し調理します。またGW頃から新鮮な舞鶴産の岩ガキを「岩ガキポン酢」のほか、焼き、フライでご提供いたします。

☎ 0773-64-4488

✉ info@himiko-maizuru.com

京都府舞鶴市浜166 / 営業時間：ランチ11：00～15：00（L.O.14：00）ディナー17：00～22：00（L.O.21：30） / 定休日：年中無休（12/31、1/1のみ休み） / 一部メニューは要予約



▲ HP

## 04 居食屋凡愚

岩ガキ  
万願寺甘とう  
ほか新鮮な魚介類

新鮮な舞鶴産の岩ガキを、生のまま「岩ガキポン酢」でご提供します。他に「岩ガキ丼」もご用意しております。6月下旬ごろからは、京の伝統野菜で舞鶴発祥の「万願寺甘とう」もご提供いたします。



☎ 0773-77-1490

✉ info2@bongu.jp

京都府舞鶴市北田辺170-7 / 営業時間：11：00～22：00（LO21：30）年中無休（元旦のみ休）



▲ HP

## 06 お食事処 油屋

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚介料理

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚をはじめ、京都府内産農林水産物にこだわった食材を使用した定食等を提供しています。



☎ 0772-32-0750

✉ aburaya@themis.ocn.ne.jp

京都府与謝野郡伊根町字亀島459番地 / 営業時間：金曜日から水曜日11：00～17：00（※季節により変更あり） / 一部メニューは要予約



▲ HP

## 08 丹後ひもの屋

海鮮丼「間人（たいざ）スペシャル」  
（冬は生簀活蟹が食べられます）

生簀から選んで食べられるのはここだけ!!ご購入いただいた活蟹と記念撮影もできます。食べ方も、蟹刺し、蟹しゃぶ、焼きガニ、蟹鍋などその場でカットいたしますのでお客様の好きな調理法でお召し上がりください。（生簀活かにの提供は11月7日以降）



☎ 0772-72-3023

☎ 0772-72-0300

京都府京丹后市網野町小浜912 / 営業時間：11：00～15：00（L.O.14：30）季節により異なる。（Instagramにて営業日告知）17：00～21：00（蟹の場合は19時までにご入店ください。予約優先） / 不定休 / 一部メニューは要予約



▲ HP

## 09 日本料理一彙ん

旬魚しゃぶ御膳

当店で提供する旬魚しゃぶ御膳では季節の口取色々、造り二種盛り、海老と野菜の天ぷら、かきの茶碗蒸し、旬の魚しゃぶしゃぶ小鍋、ご飯、漬物、赤出汁、自家製プリンをお楽しみいただけます。



☎ 0773-20-1057  
✉ info@ichien.kyoto.jp

📍 0773-20-1058

京都府福知山市土師宮町1-93 / 営業時間：昼11:30~14:00 (LO) 夜17:00~22:00 / 定休日：火曜日 / 要予約



▲ HP

## 11 舟屋食堂

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚介料理

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚をはじめ、京都府内産農林水産物に拘った食材を使用した定食等を提供しています。



☎ 0772-32-0800  
✉ aburaya@themis.ocn.ne.jp

京都府与謝郡伊根町平田491 2F / 営業時間：金曜日から水曜日11:00~17:00 (※季節により変更あり) / 一部メニューは要予約



▲ HP

## 13 レストラン舟屋

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚介料理

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚をはじめ、京都府内産農林水産物にこだわった食材を使用した定食等を提供しています。



☎ 0772-32-0680  
✉ aburaya@themis.ocn.ne.jp

京都府与謝郡伊根町字亀島459番地 / 営業時間：水曜日から月曜日10:00~17:00 (※季節により変更あり) / 一部メニューは要予約



▲ HP

## 10 日本料理 酔雅 すいが

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚介料理

伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚をはじめ、京都府内産農林水産物にこだわった食材を使用した会席を提供しています。



☎ 0772-45-1811  
✉ inekyoto.miyabi@gmail.com

京都府与謝郡伊根町日出464 / 営業時間：金曜日から水曜日17:30~20:00 (※季節により変更あり) / 要予約



▲ HP

## 12 まいづる茶屋

舞鶴湾水揚げ新鮮海鮮丼  
海老穴子天丼

舞鶴湾水揚げ新鮮海鮮丼は、若狭湾で採れた新鮮な魚を舞鶴湾から直送旬の魚介類を使った丼ぶり。海老穴子天丼は、海老と穴子の天ぷらが丼からはみ出るほどの大きさ！見てビックリ食べて美味しい！！



☎ 0773-76-1886

京都府舞鶴市十倉60-1 / 営業時間：11:00~15:00、17:00~21:00 / 定休日：火曜日



▲ HP

## 14 和のオーベルジュ amano-hashidate ゆうさい 幽斎

京新感和食 (伝統と創作の料理)  
丹後とり貝フルコース (全11品すべてにとり貝を使用+ごはん+デザート)

窓から天橋立の絶景を眺めることができ、お食事をしながら丹後を巡ることができます。豊かな地産食材をほぼ100%使用し、京の都の料理とは一線を画した、洋や中華の技法をも取り入れた独自の和食を提供します。



☎ 0772-46-6878 ✉ yousai6878@yahoo.co.jp

京都府宮津市須津2653 (天橋立二本松) / 営業時間：【昼の部】12:00~13:00 (L.O) 【夜の部】18:00~19:00 (L.O) / 不定休 / 要予約



▲ HP



# 発

# 酵



## 15 大石酒造株式会社

日本酒・酒蔵見学

京都府亀岡市にある古い仕込み蔵の見学、及び和風茶房が有り甘酒や丹波小豆を使用したおぜんざい等もあります。2階には古い道具の展示、下の瓶詰め工場の見学ができます。蔵が3箇所あり、利き酒もできるだけでなく、地元で人気の調味料や和菓子、お漬物等も販売しております。

☎ 0771-22-0632

京都府亀岡市稗田野町佐伯垣内13 / 営業時間：9時～16時 / 定休日：(6.7.8月木曜お盆お正月) / 10人以上の場合要予約



▲ HP



## 16 北川本家 (直営店：おきな屋)

日本酒

当店がお勧めする「富翁 純米吟醸 祝」は、地元京都府産の酒造好適米「祝」だけで醸した純米吟醸酒です。近年、伏見酒造組合が働きかけ京都府が改良・試験栽培することで、このお米をよみがえらせました。米の味がしっかりしていて濃厚な味に仕上がるのが祝の特徴です。贈り物としても最適です。

☎ 075-601-0783

京都府京都市伏見区村上町370-6 / 営業時間：10:00～19:00 / 定休日：毎週火曜日 ※北川本家の直営店です。



▲ HP



## 17 熊野酒造有限会社

日本酒、リキュール

地元産の酒米である祝や五百万石、さらに食用米コシヒカリを古い蔵に残る道具を使い丁寧に仕込んでおり、ほとんどが手仕事のため、各酒は個性豊かな味わいになります。直売店にて10種類以上のアイテムを試飲しつつお買い求めいただけます。

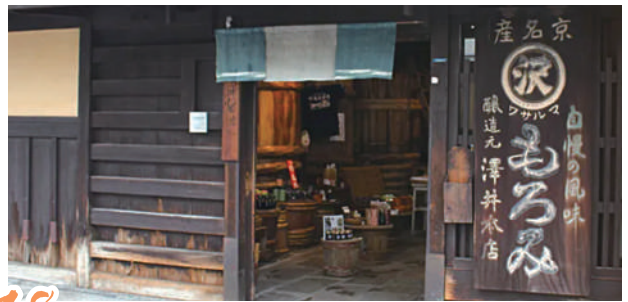
☎ 0772-82-0019

✉ shop@kuminoura.com

京都府京丹後市久美浜町45-1 / 営業時間：8:00～17:00 日祝日は不定休



▲ HP



## 18 澤井醤油本店

再仕込醤油・だしわり醤油  
色々な醤油のテイスティング

当店の醤油づくりに関しては頑固に守りつづけた味を口伝で伝えていきます。木の桶、大きな釜をはじめ昔ながらの道具を使い、まるさの味を守り続けており、醸造過程において麹菌への微妙な加減が必要であり人間の勘・経験が生きています。店頭では9種類の醤油など、いろいろな醤油のテイスティングをお楽しみいただけます。

☎ 075-441-2204

京都市上京区中長者町通新町角仲之町292 / 営業時間：月～土：9時～17時、日・祝：10:30～15:30 / 不定休



▲ HP

# 京都1200年の食文化を感じられる 「京の食文化ミュージアム・あじわい館」



本ページでは、1200年の歴史を誇る京の食文化について、子どもから大人まで気軽に学べる施設「京の食文化ミュージアム・あじわい館」(以後、あじわい館)をご紹介します。京都へ移転してきた文化庁も大注目の「京の食文化」をテーマにした体験スポットなんです!!

あじわい館は、多くの人々に京都の食文化に親しんでもらうため「見る、作る、味わう」をテーマに京都市中央市場の敷地内に2013年に開館しました。

市場の敷地内に位置するだけに、開館時間は朝8時30分と早め!朝の涼しい時間帯をこの界隈で楽しむなら、早朝の市場で働く人々の活気を感じながら、京都市中央市場水産棟見学エリアで5時過ぎから「早朝せり見学」へ。そのあと、食のプロたち御用達の食堂で朝ごはんを食べ、あじわい館へという流れはいかがでしょうか。

館内を巡る順番は自由ですが、初来館の方におすすめしたいのがこちら。

まずは展示室へ。

京の食文化をわかりやすく解説した映像を約20分見てから、展示室内の個々の展示を見ていきましょう。その後、出汁の試飲コーナーや、食に関する本やレシピ、絵本が充実した図書コーナー、最後にお土産販売コーナーを巡りましょう!

## 京都が誇る食文化をダイジェストで学べる展示室の見どころ

### 豊かな四季と自然が育む京料理

京料理とは、千年の都京都が持つ豊かな自然が育む多様な食材と各時代の文化を取り入れ、人々が代々工夫し洗練してきた料理の総称で、京文化そのものといえます。

海から遠いため、魚介類は干物や塩物が中心。なかでも、昆布はとくに重要。くせのない上品な昆布出汁を使い素材本来の旨味を引き出す調理法は、京料理には欠かせません。

展示室の一角には、「だし」飲み比べコーナーがあります。「かつお」「昆布」や、あじわい館のオリジナル出汁(パック)の試飲ができます。ぜひ、飲み比べてみてください!

2013年には、京料理(和食)がユネスコ無形文化遺産に登録され世界的にも認知されるように。京料理を通じて京文化が育んだおもてなしの精神に、ぜひ触れてみてください。



### 季節の移ろいを感じる京菓子

色とりどりで見目麗しい京菓子は、四季折々の風物詩を反映しているデザインが特徴的です。職人の技が光りますね。

お茶を引き立てるものとして発展した京菓子ですが、左の写真は濃茶用の主菓子です。またの名を上生菓子と呼びます。

二十四節気ごとにお菓子の形が変わっていくところが楽しく、京菓子は季節を先取りして表現するのがお決まりです。季節を先取った京菓子でもてなすことで、お客さんとの会話も弾みます。



### 京都の宇治茶は高級ブランド茶

京都は言わずと知れた高級ブランド茶「宇治茶」の生産地です。一大生産地となるのが京都府南部地域で、寒暖の差が大きく、風通しのよい谷合が広がり、茶の栽培に適した土地が比較的多いエリアです。緑茶の製茶法を発明し、美しい緑色のお茶を庶民に広めた永谷宗円など、古くから新商品開発に熱心な人々が支えてきました。

茶葉の香りの違いを確認する体験コーナーも。お好みの茶葉は、お土産コーナーで購入可能です。

あじわい館周辺には、京都水族館や京都鉄道博物館、梅小路公園など親子連れにもおすすめのスポットがあります!ぜひ、あわせて訪れてみてはいかがでしょうか。

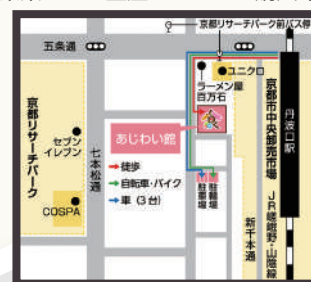
## INFORMATION

### 京の食文化ミュージアム・あじわい館

〒075-321-8680 京都府京都市下京区 中堂寺南町130(京都青果センタービル3階)

開館時間: 8:30~17:00

入館無料





京都五大料理

# 有職料理



## 有職料理

### 初箸

蓬の胡麻豆腐、ミル貝、  
穂紫蘇、山葵

### 添え

もずく酢

### お椀

うすい豆腐、鮑、  
じゅんさい、花柚子

### お造り

鯛、鮪、あしらえ

### 嶋台

八橋、ちまき寿司、一寸豆、  
車エビ、花山椒、湯葉巻、  
厚焼玉子

### 焼物

酒焼

### あつ物

伊勢海老、湯葉、賀茂茄子、  
針生姜と木の芽

萬亀楼

## 20 萬亀楼

☎ 075-441-5020

生間流の正式な継承者として歩む老舗

京都府京都市上京区猪熊通り  
出水上ル蛭子町387



営業時間：昼12:00~15:00 夜17:30~21:30 / 定休日：毎週水曜日、第1・第4火曜日（予  
約状況によって変更の場合有）また、毎年12月26日~1月5日はお休みを頂戴しております。

▲HP

丹後から杜氏として京へ。初代は、享保7年（1722）「萬屋」の屋号で造り酒屋を創業しました。その後、1780年代の天明の飢饉の際、原料となる米の入荷が困難になった事に危機感を覚え、茶店を営んで料理を出すようになりました。萬亀楼は、生間流（有職）の式庖丁を（曾祖父の時に生間流を譲り受け）正式に継承しています。宮廷の料理方であった生間家の先祖は鎌倉期に源頼朝から姓を賜って代々宮家に仕え、さらに豊臣秀吉公の御養子となられた八条ノ宮に従属。後に京極の宮家、有栖川の宮家と仕えましたが、明治にはいって宮家が絶家となり扶持を離れることとなります。



萬亀楼の料理は、こうした伝統の技法を踏まえ、これを今日風に解釈した「萬亀流有職料理」であり、盛り付けの端麗さ、奥深い味わいは宮中文化の雅を現代の料理として見事にアレンジしたと言えます。

## 有職料理について

貴族たちが政治的に力を持ち始めた平安時代は、彼らの勢力を誇示するための儀式を創案し、それに相応しい料理の様式を創り上げました。これを大饗料理（だいきょうりょうり）と呼びます。鎌倉時代になり、政治の実権が貴族から武士に移ると、大饗料理を維持することが困難になりました。しかし、年中行事や正式の儀礼のハレの宴では、州浜台などに食べものが高く盛られた独自のスタイルの有職料理（ゆうそくりょうり）が並べられました。それは神饌（しんせん）のような大饗料理の様式を残しつつ、本膳料理の出し方を取り入れた宮中などの儀式料理ともいえるでしょう。

# 本膳料理

ほんぜん

## 京都五大料理



### 本膳料理

#### 本膳

一、膳 大根 きくらげ

二、汁 胡瓜 南瓜 川海苔

三、坪 あわび 乱菊 水菜

四、飯 ぐじあんかけ

五、香物 三つ葉

六、平 白飯

七、汁 柴漬 赤蕪

八、猪口 壬生菜 塩昆布

九、椀 千枚漬

#### 二の膳

竹の子 若布 落

木の芽

〈清汁仕立て〉 蛤

神馬草 木の芽

赤貝 鳥貝

ほたて 貝葱

酢味噌 紅たで

#### 三の膳

海老 真蒸 湯葉

うぐいす菜 柚子

〈潮仕立て〉 ぐじ

焼き豆腐 洗い葱

鯛平造り 独活

防風 岩茸 山葵

与の膳 (焼き物膳)

小鯛 浜焼き

はじかみ生姜

#### 五の膳 (引き物膳)

鯖味噌 幽庵焼

きやら蒔

酢取 茗荷

海老 芋 柚子 味噌

菜種 胡麻 和え

つくし

山ばな平八茶屋

## 21

### 山ばな平八茶屋

☎ 075-781-5008

✉ info@heihachi.co.jp



▲ HP

創業天正年間

京都府京都市左京区山端川岸町8-1

営業時間: 昼 11:30 ~ 15:00 最終入店 13:00 夜 17:00 ~ 21:30 最終入店 19:00 / 定休日: 水曜日、他 夏季休業、冬季休業あり



京都から若狭に通じる若狭街道は、若狭小浜で獲れた魚介を京都に運んでくることから“鯖街道（さばかいどう）”と呼ばれました。この街道沿いに、茶店風の表構えを見せる山ばな平八茶屋は、安土桃山時代の創業以来450年続く老舗中の老舗です。かつては、都へ向かう旅人をもてなしていた街道茶屋で、都へ向かう旅人は、ここで疲れを癒し、腹ごしらえをしたといいます。

京の風情ゆかしい料亭としての佇まい。萩の禅寺から移築されたという風格ある騎牛門（きぎゅうもん）をくぐると、広々とした日本庭園が広がり、その中に大小様々な客室棟が点在しています。窓の外には水清き高野川が流れ、庭園の彩りや川のせせらぎに心なごませながら、ゆったりと食事が楽しめます。

## 本膳料理について

公家の文化を取り入れて自らのものとしていった武家は、南北朝の内乱をのりきると、政治的にも文化的にも、公家や寺家に対して、圧倒的な力を誇るようになりました。やがて室町時代に入ると、公家の料理を継承し、発展させた形で、本膳料理という独自の料理様式を登場させます。本膳とは式正の料理の中央に据えられる膳のことで、本膳につづいて二の膳、三の膳、大汁、小汁…と百味が並べられます。その機能は御成の儀礼に象徴されるように、主従の御恩と奉公の関係を確認するための食事という点にありました。従って主従の関係、あるいは主君へのもてなし方の重さを料理によって視覚的に表現できるように、膳の数、膳の形式で贅を競うようになっていきました。江戸時代にはいと、実用化に向けて少しずつ簡素化され、婚礼の料理などの形で生活の中に定着していきました。いわば本膳料理は、ごく近年まで、日本料理のもてなし方の基本となってきたのです。



# 京都五大料理 精進料理



- 大徳寺精進料理**
- 木皿 木の芽和え 筍の子
  - 汁椀 京味噌(白) 養老麩 落し辛子 大根 小芋
  - 平椀 湯葉真蒸 筍の子 吸口 木の芽 絹鞘
  - 木皿 犠牲豆腐 湯葉 大徳寺麩 筏牛蒡付揚 筍付揚 小茄子 空豆 香茸
  - 大坪 胡麻豆腐 山葵
  - 豆子 大根漬 与一漬 白菜浅漬
  - 飯椀 白飯
- 大徳寺一久

22

## 大徳寺一久

075-493-0019

大徳寺とともに歩み、精進の禅味を育む 京都市北区紫野大徳寺下門前町20

営業時間：大徳寺納豆 9時～18時 / 大徳寺精進料理 12時～18時入店（要予約） / 不定休（大徳寺の行事日程にあわせて休業いたします）



▲ HP

大徳寺の門前に店を構える一久は、文明年間（1469～87）より大本山大徳寺に出入りし、以来500年有余に渡って同寺塔頭の料理方を務めてきました。現在では、大徳寺の御用達精進料理店として、伝統の料理を一般にも提供しています。一久の屋号は、一休禅師より賜ったと言い伝えられており、また、大徳寺との縁の深い茶道三千家と藪内家等の各御家元の御用も承っています。大徳寺精進料理とは、季節の野菜根、豆腐、湯葉、生麩など植物性の食材だけで作られる料理で、大徳寺の和尚様より、辛、甘、鹵咸、酸、苦の五味の按排の秘法を伝授されたといひます。限られた材料で百味具足せしめねばならないと教えられ、様々な味覚を醸し出すため、代々の当主が研究と工夫を重ねてきたといひます。その結果、高度な調理技術が発達しました。



## 精進料理について

精進料理は仏教との関係で発達した動物性の食材を入れない料理体系で、調理するのは寺院の僧侶でした。仏教の精進料理は、そのはじめ美物と称する魚鳥料理から見れば素朴な料理で粗食と呼ばれ、鎌倉時代に中国の禅宗寺院で行われていた料理の作法や技術が日本に伝わり、精進料理の体系化が進みました。日本に伝わる古来からの調理法は精進の主たる材料である野菜根のうまみを上手に引き出し、さらに豆腐や納豆、湯葉、生麩類、麺類の料理などを生みだしました。その後、精進料理は寺院生活から一般庶民の生活の場へ広がり、野菜料理の別称とされるようになりました。

# 懐石料理

かいせき

京都五大料理



## 懐石料理

### 向付

若狭ぐし切重ね 山葵、穂じそ  
莫大、三杯酢

### 汁

合せ味噌  
青のり 栗麩

### 平椀

湯葉真薯 吸口 木の芽  
筍の子 絹鞘

### 煮物鶏丸

柚子松茸  
ほう蓮草

### 焼物

鯛塩焼

### 鉢

車海老 絹サヤ  
木ノ芽 小芋

### 鉢

赤貝酢の物 胡瓜うどん  
水仙寺のり

### 吸物

かやの実  
梅

### 八寸

尼子煮浸し  
銀杏松葉指し

### 湯香物

沢庵 西瓜奈良漬  
水菜

茶懐石 柿傳

## 茶懐石 柿傳

かきでん

表千家お出入りの茶懐石料理の名店

京都市上京区西洞院通丸太町上ル

江戸期享保年間の創業以来280年続く、茶懐石料理の老舗です。

明治時代より表千家、武者小路千家のお出入りが許され、さまざまな茶会でその腕を披露しています。

温かいものは温かいままに、という茶懐石の基本に徹するため、出張専門のスタイルを守っています。茶懐石とは、濃茶を頂く前にお腹をほどほどに満たす料理なので、味付けや量にも心を配り、茶事の流れを見ながら絶妙の間合いで供されます。旬の素材を用い、自然味をゆがめない伝統技法で調理された料理は、五味五色、季節感たっぷりの雅趣のあるもの。気軽な点心もあり、茶事以外でもいただけます。



## 懐石料理について

もともと懐石とは、禅の修行僧が空腹の際に温めた石を懐に入れてしのいだ、という「温石（おんじゃく）」という言葉に由来し、茶会に出される軽いささやかな食事を意味します。

それまでの本膳料理では、二の膳・三の膳、あるいはそれ以上にも及ぶ料理が供され、盛大な酒宴が催されていましたが、それを完全に逆転させようとしたのが懐石でした。村田珠光から武野燭に引き継がれ、侘び茶を大成させた利休によって、この新しい料理のスタイルが生まれました。その理想とするところは、茶そのものに重点を置き、料理については食べきれぬ量と高い質をもって簡素化する、という態度でした。茶人は、数少ない料理に、出来る限りの趣向を凝らして、客をもてなす必要があり、それゆえ必然的に、研ぎ澄まされた四季の季節感や、旬を大切に作る材料の絶妙な取り合わせ、料理と器の見事な調和、料理を出すタイミングなどが懐石料理に求められました。



京都五大料理

川魚料理



川魚料理

前菜

石伏魚もろみ煮 川海老  
瓜 花蓮根 鮎なれ寿司

椀

丸仕立て すっぽん  
小餅 九条葱 つゆ

向付

鮎子まぶし 岩魚  
あしらい 酢みそ

焼物

一、鰻かば焼き  
実山椒  
一、もろこ炭火焼き  
木の芽酢

鉢物

子持ち鯉あめ煮  
里芋 三度豆  
木の芽 針生姜

小鍋

どぜう柳川  
笹がき みつば

美濃吉本店 竹茂楼

23

京懐石 美濃吉本店 竹茂楼

たけしげろう

☎ 075-771-4185

竹林を眺めながら味わう

京都市左京区栗田口鳥居町65番地

営業時間：昼 11：30～15：00（13：30までにご来店ください） / 夜 17：00～22：00（19：30までにご来店ください） ▲HP



平安神宮にほど近い閑静な環境の中、清々しい青竹に囲まれて建つ「京懐石 美濃吉本店 竹茂楼」。享保年間に三条河原で川魚の店を出したことに始まり、京都所司代から「川魚生洲八軒」として許可を得た歴史を持ちます。戦後、栗田口に居を移し、平成4年（1992）に格式ある料亭へと生まれ変わりました。

料理は吟味食材を使い、季節感を大切にした京料理。その献立には当然川魚料理が入っています。鰻をはじめ鮎やすっぽんなど、川魚独特の旨みを巧みに引き出した料理は、297年の伝統と経験が生きています。建物は数奇屋（すきや）の本館と合掌造りの別館があり、洗練された優雅な本館、素朴さが魅力の別館とそれぞれ趣を異にしていますが、掛け軸や花の生け方などのしつらいはどちらも四季折々の情趣に富み、取り合わせの妙を堪能することができます。



川魚料理について

海のものなかなか手に入らない京都には、宇治川、保津川、鴨川、桂川など多くの川があり、鮎をはじめとする川魚は京料理に欠かせない食材です。江戸時代後期には川魚生洲として、京都所司代が川魚料理を扱う料理屋に認可を出し、鮎や鯉、鮎、すっぽん、うなぎなどが調理され供されたそうです。中でも京の鮎は格別だと評判で、上桂川の鮎は天皇に献上されました。

夏に鴨川や貴船あたりで見られる川床に出向けば、品のある会席料理の中の一品として鮎が登場します。天然クーラーと呼ばれる川床で食べる川魚料理。自然の恩恵を最大限に生かす京都人の粋がそこにはあります。これら川魚は地元の人にも良く食べられる食材で、茶懐石や本膳料理などと比較し、川魚料理はより京都市といえ、いわば郷土の食文化です。

# 菓子

# スイーツ

# スイーツ



24

井筒八ッ橋本舗 京極一番街

八ッ橋手焼き体験

京都で唯一、ご自身の手作り八ッ橋をお持ち帰りいただくことができます。200年の歴史をもつ井筒八ッ橋を手作りで、大切な方へのお土産にいかがでしょうか。

※小学5年生以上、2~15名様まで  
※お買い物優待券300円分付



▲ HP

☎ 075-255-2121

京都府京都市中京区寺町通り錦下ル / 営業時間：10：00～17：00 / 定休日：なし / 所要時間：60分 / 要予約



25

かざ ぜん よし ふさ  
鍵 善良 房

上生菓子・干菓子・くずきり

江戸時代中期の創業で約300年京都祇園町の一角で菓子を作り続けています。和三盆の干菓子や季節感のある上生菓子の販売と、茶房では祇園町で愛されたくずきりを食べることができます。



▲ HP

☎ 075-561-1818

京都市東山区祇園町北側264 / 菓子販売 9：30～18：00、喫茶10：00～18：00 (LO17：30) ※混み具合によってLOは早まる場合あり / 定休日：月曜日



26

京・丹波むらいち さんの丸

丹波栗を使った焼き菓子

京都・丹波地方を代表する食材の一つ、丹波栗は古くから多くの人々に愛されてきましたが、手入れの大変さや農家の高齢化、加えて有害鳥獣などの理由で、生産量は全盛期の10分の1まで低迷しております。私たちはこの素晴らしい丹波栗が、多くの皆様に美味しく召し上がっていただく事で、丹波栗文化の伝承の一助になれることを願っております。



▲ HP

☎ 0773-25-9300

✉ somu06@murakami-g.co.jp

福知山市内記10-64 / 営業時間：10：00～17：00 / 定休日：火曜日



# 海の京都エリアの郷土料理・ご当地グルメ



## 27 Ama Café

天橋立ワイン塩ソフト

傘松公園にあるAmaTerrace（アマテラス）は、天橋立の松並木を中心に南は大江山連峰から阿蘇海、宮津湾、北は若狭湾といった、すばらしい眺めの中でゆったりとお食事を楽しんでいただけます。また、丹後ならではの土産もたくさん取り揃えています。

※ケーブルカーの改修工事（2025/5/7～8/8迄）の間はリフトのみでの営業となります。また、電気工事に伴い、天橋立傘松公園全営業が2025/6/2～6/11迄休止いたします。

京都府宮津市宇大垣19番地1 / 営業時間：9：00～17：30（季節により異なる）



▲ HP

## 29 お食事処 味な

ばら寿司刺身御膳

地元でとれた新鮮な魚介や野菜を、板長こだわりの料理で味わえるお食事処。ランチメニューは丹後の郷土料理「丹後ばらすし」や刺身、天ぷらなどを楽しめる和食膳。海を眺めながら、開放的な空間で味わう美食はなんとも贅沢！「丹後ばらすし」はテイクアウトもOK。

☎ 0772-72-1188

京都府京丹後市網野町浅茂川1980 シーサイド佐竹2階 / 営業時間：11：00～14：30（L.O13：30） / 定休日：火曜日、水曜日（臨時休業あり） / 要予約



▲ HP

## 31 トン'S キッチン

こぼれ炙り豚丼（写真は大き盛り）

京都のブランド豚「京丹波高原豚」を炙り焼きこぼれんばかりに盛り付けた豚丼。道の駅ナンバー1を決める道-1グランプリも受賞した逸品です。他にも三元豚を使用したトンカツ、ステーキ、ラーメンなど、様々なメニューをお楽しみいただけます。

☎ 0772-65-8013

京都府京丹後市弥栄町鳥取123 / 営業時間：平日11：00～16：00、土日祝日11：00～15：00、17：00～21：00



▲ HP

## 33 水の江里浦嶋公園

筒川そば

日本最古の浦島伝説が残る、伊根町本庄の空と幻の滝を望める公園。浦嶋神社（宇良神社）に隣接するドーナツ型をした公園では、日本最古の浦嶋伝説の紹介や、伊根町で生産される筒川そば、地元小学生が考案した本庄ドッグなどが味わえます。

☎ 0772-33-0030

京都府与謝郡伊根町字本庄浜111-1 / 営業時間：平日11時～16時、土曜、日曜、祝日11時～16時 / 定休日：火曜・水曜、不定休



▲ HP

## 28 伊根の舟屋 雅

丹後コシヒカリを使用したみたらし団子

みたらし団子の他にも、伊根湾で水揚げされたばかりの旬な魚をはじめ、京都府内産農林水産物にこだわった食材を使用した会席も提供しています。

☎ 0772-32-0280  
✉ inemiyabi552@gmail.com

京都府与謝郡伊根町平田552 / 営業日：金曜日から水曜日 9：00～17：00（※季節により変更あり）



▲ HP

## 30 だいまるしょうゆカフェ

京丹後市の旬のフルーツ・ランチ

当店の醤油やもろみ、地元の農家・漁師さんから直接仕入れた食材を用いたランチメニューがおすすめ京丹後産のフルーツをふんだんに使ったパフェや手作りスイーツも大人気です！ドリンクMenuも豊富でテイクアウトも可能なので、どんな方でも楽しめるお店となっております。ぜひお気軽にご来店ください！

☎ 0772-65-2405 ☎ 0772-65-2405

京都府京丹後市弥栄町和田野566 / 営業時間：カフェ・販売：10：00～18：00、ランチ：11：00～14：00 / 定休日：月曜日 祝日の場合営業 翌平日休み



▲ HP

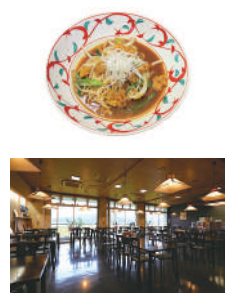
## 32 橋立海産センター 瑞松苑

カレー焼きそば

丹後の海と山の幸が一堂に介した、地元を代表するフードパーク。思わず惹き込まれてしまう、ロードサイドの土産店&レストラン。創業時は名産品販売からスタートしただけあって、店内には丹後半島の新鮮な魚介や干物、季節の果物やスイーツなどが勢揃い！また、併設のレストランでは宮津のご当地グルメ「カレー焼きそば」の他、旬の魚介料理がいただけます。

☎ 0772-27-1488

京都府宮津市宇小松小字二反田10 / 営業時間：10：00～16：00（LO）



▲ HP

## 34 株式会社やまいち 橋立やまいち

丹後故郷の味ばらすしの他、煮つけ・刺身・天ぷら・フライなど

今日も元気だ！！魚がうまいっ！！地元のおばちゃん達がつくる丹後の【うまい】をご用意してお待ち致しております。煮つけに刺身・天ぷら・フライ・丹後故郷の味ばらすしに焼き物なんでも【旬】が揃っています。

☎ 0772-27-1846

京都府宮津市溝尻324-1 / 営業時間：9：00～17：00（土日18：00） / 定休日：金曜日 / 団体様要予約



▲ HP

# 森の京都エリアの郷土料理・ご当地グルメ



## 35 朝日堂

丹波大納言最中

最高級の小豆とも名高い「馬路大納言」を使用したこだわりの最中です。馬路大納言小豆を時間をかけてじっくり煮込み、風味豊かな味わいに仕上げました。保存料や着色料などの添加物は一切使用せず、素材本来の味が自慢です。香ばしくサクサクとした食感の皮は国産もち米100%です。

☎ 0771-22-0675

京都府亀岡市馬路町住吉25-1 / 営業時間：9：00～18：00 / 定休日：毎週木曜、月2回程水曜も休み HPやインスタグラムで定休日をご確認ください。/事前予約：可能



▲ HP

## 36 Amour (アムール)

亀岡牛のハンバーグ

地元京都・亀岡産の亀岡牛のハンバーグ。また、他にも地元産の京野菜を使ったお料理や、京都丹波くろ鶏を使った料理など京都の産地にこだわった品々をご用意しております。

☎ 0771-24-5821

✉ info@amour-kyoto.com

京都府亀岡市追分町谷筋37-8 カワモトビル1階 / 営業時間：ランチ11：30～14：00、ディナー18：00～23：30 / 定休日：日曜日



▲ HP

## 37 あやべ観光案内所

とち餅、とちの実クッキー、今しぼり醤油、玉露クッキー、小畑みそ、煎茶

水源の里で作られた「とち餅」、古式天然醸造2年熟成醤油もろみ「今しぼり醤油」、綾部産の玉露をふんだんに使用した「玉露クッキー」、昔ながらの自然醸造で、じっくりと熟成させた本物の手づくりみそ「小畑みそ」、綾部市で栽培された100%綾部産の綾部茶「煎茶」など、綾部の各種特産品をお買い求めいただけます。

☎ 0773-42-9550 (綾部市観光協会)

綾部市駅前通東石ヶ坪11-4 / 営業時間：8：30～18：00 / 定休日：年末年始 (12/30～1/3)



▲ HP

## 38 ちきりや 千切屋

京都丹波福知山名物踊せんべい

福知山音頭を踊る姿を描いた「踊せんべい」は、その素朴で優雅な様子を味で表現した、福知山を代表するお菓子です。選び抜いた素材だけを使い、こだわりの製法で丁寧につられるせんべいは、軽い舌触りと口どけの良さ、程よい甘さが特徴で、シンプルでどこか懐かしい味わいで人気を得てきました。福知山では誰もが知る銘菓として、お土産として使われることも多いです。

☎ 0773-22-3632

京都府福知山市字岡ノ23 / 営業日：火曜日～土曜日10時～17時 / 定休日：日曜日、月曜日



▲ HP

## 39 福知山観光案内所

黒豆の粕漬

丹精込めて栽培された黒豆をふっくらと炊き上げ、酒粕を調味して漬け込んだ商品。酒粕までおいしくいただけます。お茶やお酒のおともはもちろん、ご飯のおかずにもおすすめです。その他、地酒、おせんべい、お饅頭、福知山城グッズ等、福知山のお土産を多数販売しております。

☎ 0773-22-2228

京都府福知山市駅前町439番地 / 営業時間：9：00～18：00 / 休業日：年末年始



▲ HP



## 40 道の駅 京丹波 味夢の里

京丹波黒豆づくし

京丹波の風味を楽しむ黒豆御膳、地元の食材が織りなす美味しさと、食卓に彩りを添える贅沢なひとときをお楽しみください。ご提供する御膳の全てのお料理に京丹波町産の黒大豆を使用しております。  
【御膳の内容】京丹波高原豚の黒豆煮・鯖の黒豆味噌焼き、黒豆の竜田揚げ・本日の黒豆小鉢・サラダ 黒豆ドレッシング・黒豆入り茶碗蒸し・黒豆味噌汁・黒豆御飯・漬物 黒豆ちりめん入り・本日の黒豆甘味

☎ 0771-89-2310

京都府船井郡京丹波町菅根深シノ65-1 / 営業時間：6:00～20:00 (施設により営業時間が異なる)



▲ HP

## 41 道の駅 瑞穂の里・さらびき

十割そば

京丹波町産そば粉を100%使用した十割そばを自家製麺にて提供しております。十割そばならではの風味・のど越しをお楽しみいただけます。また、ご自宅でも十割そばを味わっていただけるようお持ち帰りセットも店内にて販売しております。

☎ 0771-88-9350

京都府船井郡京丹波町大朴休石10-1 / 営業時間：9:00～18:00 / 定休日：第2第4木曜日、年末年始



▲ HP

## 42 道の駅 和

和知黒豆もち

京丹波の北側、由良川と緑に囲まれた道の駅「和 (なごみ)」。四季を楽しめる空間とお食事、商品を多数取り揃えています。野菜売場は、毎日が朝市！和知の自然に育まれた山菜や新鮮野菜を、地元農家が毎日搬入。季節限定や特産品も豊富です。当施設で提供する「和知黒豆もち」に使用する小豆、黒豆はすべて町内産。毎日手作りで作っています。

☎ 0771-84-1008

京都府船井郡京丹波町坂原上モジリ11 / 営業時間：8:30～18:30 (11～3月は18:00迄) / 定休日：火曜日、年末年始 (8月は無休)



▲ HP

## 43 宮本屋

鮎・鰻料理  
松茸料理  
ぼたん鍋

地元亀岡を中心に新鮮な旬の素材を使用し、会席料理や鍋料理のほか、お寿司や弁当などのランチメニューも幅広くご用意しています。春には筍、夏は鮎・鰻、秋は松茸に冬はぼたん、自然豊かな京都・丹波の四季折々の旬の味覚を様々な調理法でご堪能いただけます。

☎ 0771-22-0635 ✉ miyamotoya@rainbow.plala.or.jp

京都府亀岡市穂田野町佐伯大日堂32 / 営業時間：平日 11:30～14:00 (L.O.13:30)、17:00～19:00 土 日 祝 11:30～15:00 (L.O.14:30)、17:00～19:00 / 定休日：木曜日 (祝日は営業) / 会席・鍋料理のみ前日までに要予約



▲ HP

## 44 ムラの駅 たなせん

さばなれ寿司

毎年10月上旬に期間・本数限定で販売する地域の伝統食です。塩抜きした鯖に酢飯を詰めて10日ほど発酵(ならした)したもの。寿司という名前からは想像できない通好みの逸品。秋のお祭りの季節に合わせ古くから作り続けられる、技術も味も今となっては貴重な品物です。

☎ 0771-76-0016 ✉ tanasen1999@gmail.com

京都府南丹市美山町鶴ヶ岡新釈迦堂前1 / 営業時間：9:00～18:00 / 要予約



▲ HP

## 45 レストランあじくら

京都ぼーくを使用したとんかつ

京都府畜産技術センター認証の銘柄豚「京都ぼーく」を、オリジナルとんかつ(ミルフィーユかつ)にして提供しています。

とんかつの他にも、かつ丼やハンバーグ、ステーキ、刺身、天ぷら、うどん、寿司、釜めしといった多彩なジャンルのメニューを取り揃えております。

☎ 0773-24-3600

京都府福知山市厚中町121 / 営業時間：11:00～15:00、17:00～21:00 (L.O.20:30) / 要予約



▲ HP



# 京都市エリアの 郷土料理

## ご当地グルメ



47

### 京料理井筒 寿司 BAR

祇園鯖寿司

古くより、日本海でとれた鯖を、塩漬けにして京へ運び、美味しく食べられる鯖寿司として楽しまれてきました。今、京都のお祭りでは「ハレの食」として用いられています。京料理井筒の「祇園鯖寿司」をどうぞご賞味ください。



☎ 075-541-2121  
☎ 075-561-7181

京都府京都市東山区川端通四条上ル常盤町 北座 / 営業時間：11：30～18：00 / 定休日：火曜日 / 要予約



▲ HP

46

### 京かまぼこ大栄

京料理と共に歩んできた、京蒲鉾各種

京都市上京区にて、主にホテルや料亭等へ提供する魚肉練り製品(蒲鉾)を製造しております。味に厳しいプロの舌に応えてきた蒲鉾を、ぜひ皆様にもお楽しみいただければと思います。  
※オンラインショッピングでのセット購入がおすすめです。



☎ 075-441-9225

京都市上京区猪熊通中立売下る猪熊1-351 / 営業時間：9：00～17：00 / 定休日：水、日、祝日



▲ HP

48

### 株式会社はま一

魚そうめん 清滝

蒸し暑く、食欲も落ちる京の夏。そんな時にも、喉越しよくおいしくいただける魚そうめん。京の風土から生まれた蒲鉾。夏の風物詩です。

※JR京都伊勢丹B2のはま一直売店でもお買い求めいただけます。



☎ 075-841-3758

京都市右京区花園春日町9番地 / 営業時間：10時～17時 / 定休日：水曜・日曜



▲ HP

# 竹の里・乙訓エリアの 郷土料理

## ご当地グルメ



50

### 京料理 いっぷく亭

竹の子の刺身 姿焼き

おすすめの料理は、竹の子の刺身、姿焼きになります。両方ともに、掘り立てで、えぐみのない竹の子でしか作れない料理で、風味はとうもろこしの様な甘味と香りがあります。竹の子刺身は、さっと湯を通して仕上げます。姿焼きは、さっと洗って丸ごとオープンで焼き上げてのご提供となります。



☎ 075-954-7777

京都府長岡京市粟生川久保3 / 営業時間：昼席11：30～15：00 (最終入店13：30) 夜席17：00～21：30 (最終入店18：30) ※季節により営業時間が異なります / 定休日：火曜日 (不定休あり) (夜席前日までに要予約) / 完全予約制



▲ HP

51

### 錦水亭

京都西山の朝掘り京たけのこを  
ふんだんに用いた「たけのこづくし会席」

京たけのこを惜しみなく用いてご提供するものが、錦水亭の「たけのこづくし会席」。そのサクツと柔らかな食感と、豊かな風味を生かした様々な「たけのこ料理」は、たけのこづくしといえど飽きを感じさせません。名物「じきたけ」・筍のお造り・焼竹をはじめとしたたけのこ料理の数々にて、京たけのこの真髄をお楽しみください。※筍のシーズンは3月下旬～5月中旬です。その他のシーズンでは、季節のお料理をご用意しております。



☎ 075-951-5151

京都府長岡京市天神2丁目15-15 / 営業時間：11:30～21:00 (最終入店19:00) / 水曜定休 (ただし、3月下旬～5月上旬は無休) / ランチタイム (11:30～14:30) 一部メニューは要予約 / ディナータイム (14:30～) 前営業日17:30までに要予約



▲ HP



# お茶の京都エリアの 郷土料理・ご当地グルメ



## 52 KYOTO いちじく FACTORY

完熟いちじくと、それを使用した  
スムージー、タルト、ドライフルーツ

京都府城陽市にあるKYOTOいちじく  
FACTORYは、豊かな自然に育まれた  
高品質ないちじくを栽培・販売してい  
ます。安心・安全を追求しながら、い  
ちじく本来の甘みや風味を最大限に引  
き出すため朝採り・完熟にこだわっ  
ています。

✉ info@kyoto-morishima.co.jp

京都府城陽市奈島十六53 / 営業期間：8月中旬～10月中旬  
の9：00～12：00 / 定休日：月曜日 / 完熟いちじくのタ  
ルトのみ要予約



▲ HP

## 53 京都吉兆 松花堂店 松花堂弁当

松花堂弁当は、四角い器を十字に仕切  
り料理を盛り込んだお弁当で、「吉兆」  
の創業者、湯木貞一が考案したもので  
す。十字に仕切られているため、煮物、  
焼き物、お造り、ご飯など、料理のそ  
れぞれの味や香りが混ざらず、見た目  
も美しい弁当箱です。松花堂弁当は歌  
舞伎や芝居の幕間弁当とは違い、懐石  
料理の流れを汲んだに日本の食文化の一  
つとも言えます。ゆかりの庭で椿と竹を  
愛でながら、地産の野菜などをごゆるり  
とご賞味ください。

☎ 075-971-3311 ✉ shokado@kyoto-kitcho.com

京都府八幡市八幡女郎花43-1 / 営業時間：昼11：00～  
15：00夜17：00～21：30 (L.O19:00) 金・土・日・祝  
日のみ営業 / 定休日：月曜日 (祝日の場合は翌平日に振替)、  
年末年始 (12/26～1/9) / 要予約



▲ HP

## 京都府茶協同組合

### 京都宇治玉露 玉兔

玉兔は、京都の長い歴史の中で伝承さ  
れる宇治茶の製法から生まれた宇治  
玉露のみを使用した高級ポトリング  
ティー。  
厳選された茶葉と高い製茶技術から生  
まれた至高のお茶は、極上の覆い香と風味  
豊かな旨味を堪能していただけます。  
※玉兔は、京都府茶協同組合STORE  
からお買い求めいただけます。



▲ HP

価格：1,838円 (京都宇治玉露 玉兔【2本入】) /  
お問い合わせ：https://kyocha-uji.stores.jp/inquiry

## 54 辰巳屋

### 京料理を基軸とした 宇治ならではの抹茶会席

茶処宇治ならではの厳選抹茶を使用し  
た抹茶料理を提供。  
様々な調理法で、抹茶とともに伝統の  
京料理をお楽しみください。  
「抹茶料理」はお昼のみのコースです。  
夜は抹茶を味わう懐石コース「茶楽遊  
膳」15,000円/22,000円をご用意し  
ております。

☎ 0774-21-3131

✉ info@uji-tatsumiya.co.jp

京都府宇治市宇治塔川3-7 / 営業時間：11：00～14：  
30L 17：00～19：30L / 不定休 / 要予約



▲ HP

## 55 宗円交遊庵やんたん 茶汁

現在も100軒以上の茶農家がお茶作り  
に力を注ぐ宇治田原町。その中でも、  
湯屋谷のみに代々受け継がれてきたご  
当地飯が「茶汁」です。  
茶汁とは、茶摘みや畑仕事をす茶農  
家がお昼ご飯として食べていた即席味  
噌汁のこと。当店では、土日祝11：  
00～14：00限定で茶汁を販売してい  
ます。

☎ 0774-46-8864 ☎ 0774-88-8898  
✉ sk.yantan@gmail.com

京都府綴喜郡宇治田原町湯屋谷尾華21 / 営業時間：【夏期】  
10:00～17:00 (3月～10月)【冬期】10:00～16:00 (11  
月～2月) / 定休日：水曜日、木曜日



▲ HP

## 56 自遊宿・料理旅館松本亭 きじ料理

名物きじ料理は国内で養殖している高  
麗雉を使用し、お気軽に味わえる定食  
からきじを堪能できるコース料理まで  
ご用意しております。また宿泊プラン  
もご用意しております。

☎ 0743-95-2016

京都府相楽郡笠置町笠置山20 / 営業時間：11時～15時 / 不  
定休 / 要予約



▲ HP

# お茶の京都エリアの 郷土料理・ご当地グルメ 宇治茶漬け



## 57 異食家 STYLE よっしゃん

宇治茶漬けや日替わりメニュー、和食、洋食、色んな料理を提供しています

よっしゃんの鯛茶漬けや、当店のオリジナルコロッケ「宇治茶入りコロッケ（よっしゃんコロッケ）」など様々なお料理を提供しており、春は鯛しゃぶ、夏ははもしゃぶ、冬はとらふぐ料理、お造り盛り合わせも提供しております。

※現在、昼営業はしておりません。またメニューを一部変更しております。値段等は店内メニューからご確認ください。

☎ 070-5268-0544 ✉ yoshi4girls@gmail.com

京都府宇治市小倉町蓮池130-52 / 近鉄小倉町から徒歩10分～15分 / 営業日：日、火～木曜日（17時～23時）金、土曜日（17時～24時）ラストオーダーは閉店1時間前 / 定休日：月曜日 / コースメニューは事前要予約です。また、宴会など予算により相談等受けたまわります。



▲ HP



## 58 Western Bar 蛭石

ほうじ茶漬け

バーボン150種以上の他、約400種のドリンクをご用意。お酒が飲めない方にはソフトドリンク50種以上をご用意していますので、飲み比べをしていただくことができます。

ウェスタンスタイルの店内で提供される宇治茶漬けは、香ばしいほうじ茶を八幡のお米に注いだ、意外なくらい和風なもの。意外性のある店内で食べられるのは、良い意味で意外性のあるお茶漬けです。

☎ 0774-20-0855

宇治市宇治宇文字2-7ポップズスクエアビル1F / 営業時間：19：30～24：00 / 定休日：日曜日・祝日



▲ HP



## 59 うなぎのしお富

うなぎ茶漬け

ふっくら香ばしい焼き上がりは50年の職人技です。靴を脱いで上がる飲食スペースもごございますので、ぜひ、一度お試しください。また、お店に来ていただくと、自分で釣って、串刺して、焼くという鰻屋さんの体験もしていただけます。ご自身で焼き上げた鰻をうなぎ重にしてお召し上がりください。当店のうなぎ茶漬けは、地元宇治のほうじ茶とお米に当店自慢の鰻を合わせた宇治ならではの一品です。

☎ 0774-32-0602

京都府宇治市六地藏町並40 / 営業日：火曜日～日曜日10：00～18：00（売り切れ次第終了）



▲ HP



## 60 旬菜魚庵 はせ川

マグロ茶漬け

お食事処『旬菜魚庵 はせ川』は、ジャズが流れる小ぢんまりとした店内で、和食にとらわれないお料理をリーズナブルな価格でご賞味いただけるお店です。当店で提供する宇治茶漬けは、宇治茶の煎茶を使用したマグロ茶漬けです。香り高いきざみ海苔の上に新鮮なまぐろのをせ、青じそ、ぶぶあられに生わさびを添えます。熱い煎茶をまぐるに注ぐと、目の前で色の変化と霜降り状態を楽しんでいただけます。

☎ 0774-21-2820 0120-21-2820

京都府宇治市宇治壱番85-1 / 営業時間：昼の御膳11：00～14：00（L.O.13：50）夜の御膳18：00～22：00（L.O.21：00）20：30迄にご入店下さい / 定休日：火曜日、第3日曜日 / 月曜日の夜は予約のみ営業



▲ HP



## 61 Dining 縁

地鶏茶漬

名物かすうどん等手軽に食べられる物から刺身、ステーキ、旬の一品等、色々な食事を提供する居酒屋です。お気軽にお立ち寄りください。当店で提供する「地鶏茶漬」は、京赤地鶏を岩塩で焼き上げた地鶏から出るスープとほうじ茶が合わさり、あっさりした中にもうま味を感じます。海苔とみつ葉と山葵を添えて極上のハーモニーを味わってください。香の物、その日の小鉢付き。

☎ 0774-77-8951

宇治市小倉町山際30-82 / 営業時間：11：30-14：30 L.O.14：00、17：00-24：00 L.O.23：30 / 不定休



▲ HP



## 62 料理旅館 鮎宗

宇治香る天ぷら宇治茶漬け

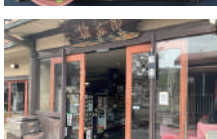
宇治はもととうなぎが有名で、その昔、宇治で獲れたうなぎを使った料理があり宇治丸と呼んでいました。当店の宇治茶漬けは、うなぎとごぼう等のかき揚げ、そして宇治の有名生産農家で作られたお抹茶をふんだんに使用した自家製茶そばを添えております。オプション（+250円）で宇治の有名店の茶葉を使用した抹茶アイス、又はほうじ茶アイスをつける事ができます。

☎ 0774-22-3001

宇治市宇治塔川13-4 / 営業時間：11：00-17：00 / 不定休 / 座敷席利用及び17時以降の食事は要予約



▲ HP



## 63 和夢茶カフェ

宇治抹茶だし茶漬けセット

京都・宇治、平等院表参道の中ほどにある、古民家を改装した創作飲茶やカフェを和食器で楽しめるお店。和夢茶カフェで提供される宇治抹茶だし茶漬は、ご飯にのせられた蒸し鶏、梅ソース、パリパリおこげは、出汁昆布に鶏ガラを組み合わせた抹茶出汁と掛け合わされます。中華料理の小さなアイデアが出汁茶漬けに組み合わせられ、小さな工夫の積み重ねが大きな違いを生んでいます。

☎ 0774-23-8388

宇治市宇治蓮華12 / 営業時間：11：00～15：30（ラストオーダー15：00）ディナーは予約のみ営業 / 定休日：月曜日（祝日の場合は火曜日）



▲ HP





# 京料理 × 備蓄食



## 京料理×備蓄食 “美蓄食”

非常時だけでなく、日常でも備蓄したい美味しい京料理をという想いで京都の料理人により開発された備蓄食品、それが「美蓄食」です。

食品添加物等に頼らず、レトルト（加圧加熱処理）新技術によって、長期保存を可能としています。災害が頻発する現代において、災害時の心のケアの一助となること、また、各家庭の防災意識の向上等に資する商品です。

## 焼 鯖 山椒胡麻オイル

京都料理芽生会の北地区には、「御食国（みけつくに）おばま」より鯖街道が通っております。古来、海の魚は日本海から鯖街道を通り京都に運ばれてきました。そのことに着想を得て、一汐した鯖を焼き、道中の山間で採れる山椒と藪肉桂（やぶにつけい）に太白油（たいはくあぶら）と胡麻ペーストを合わせました。



## 京食材の煮合わせ

京料理の中でも、それぞれの食材に味を染み込ませて作り上げる献立「煮合せ（たきあわせ）」は、完成までの工程が非常に多く複雑です。家ではなかなか真似して作れない…そんな煮合せを手軽に召し上がっていただきたい思いで開発しました。鯖や筍は表面を一度ローストして、風味が際立つあじわい深い仕上げです。



## いなり寿司

揚げは、甘さより出汁の風味が大切だと思案し、幾度もの試行錯誤を重ねた逸品です。柔らかく仕上げた寿司飯にじっくりと炊き上げた椎茸、白胡麻の香ばしい香りが口いっぱい広がります。



## 京の出汁香る 伏見の粕汁

古くから酒蔵の街として、酒づくりが盛んだった京都伏見の厳選された上質な酒粕と、京都らしい甘めの白味噌に、鰹と昆布の深みある出汁を合わせた風味豊かな粕汁です。老舗料理屋の熟練の技が京都伏見の芳醇な酒粕と、鰹と昆布の旨味を絶妙に引き立て、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。出汁の繊細な風味と酒粕の豊かな香りが調和し、体を温める心地よい一品です。



### 【美蓄食に込められた想い】

いつ起こるか分からない、大規模な災害。食料品の確保が困難となるおそれがあります。私たち京都料理芽生会では、防災・危機管理心理学でも謳われているとおり、災害時の外部ストレスから少しでも救われる、防災備蓄食品が必要だと確信しており、「日本の食文化」で災害時における心のケアの一助となれればと考えております。

京都をはじめ豊かな農林水産物を使用し、食品添加物等に頼らない新技術の展開と「おいしさ」の維持を実現させたい。「心を癒し、認識を変えることのできる料理の提供」を実現させたい想いです。

### 【京都料理芽生会とは】

1955（昭和30）年に発足した、京都の料理店の若手後継者たちで構成される親睦団体。「日本料理の発展と、伝統と格式ある京都の食文化を次世代に継承する」ことを目的に活動している。80年代後半、当時会長を務めていた「瓢亭」の高橋英一氏が提唱し、姿を消しつつあった地元産の野菜を京野菜として身近なものとした「復活させよう京の伝統野菜」活動をはじめ、一般の方向けの日本料理フォーラムの開催や、食育をテーマにした親子料理教室など、その活動は単なる研究会・親睦会にとどまらない。

購入方法：WEBにより注文（※令和7年秋頃販売開始予定）

■ 価格：9,720円（4種セット）

■ お問い合わせ先：京都料理芽生会 担当副会長 田中良典  
yoshinori@toriyone.co.jp  
090-5884-5195

■ HP：https://www.kyoto-mebaekai.com/

■ その他：

・国内向け販売となります。

・現状4種セットですが、単品販売も想定しております。

この場合価格は抑えられます。

・今後開発する商品は、国外やビーガンにも対応予定です。

# 京都食

## ビジネスプラットフォーム

京都府では、食に関する最新のトレンドに対応し、より付加価値の高い商品やサービスを生み出すために、事業者同士の交流の場「京都食ビジネスプラットフォーム」を令和3年に設置しました。本ページでは、その「京都食ビジネスプラットフォーム」から生まれた5つの商品をご紹介します。

### Wheelchair cafe SPRING

嚙下配慮弁当

形を保ったまま歯茎で潰せる程度の柔らかさを実現した肉などを使用し、嚙下が困難な方とそうでない方が一緒に食事を楽しめる弁当です。

※販売時期未定



☎ 075-708-3344  
✉ sp.cafespring@gmail.com

価格：2,500円～5,500円 / 京都市東山区本町22丁目516  
カントリーベア1F / 営業時間：10:30～16:30 / 定休日：  
火曜・日曜



▲ HP

### 株式会社Fーグレイス

きのごミンチパテ

3種の国産きのごをミンチ状にして、京都の有名老舗湯葉店の圧搾したてのおからなどを加えて加工した、旨味たっぷりのきのごミンチパテです。大豆ミンチ等も使用していないので、カロリー控えめのプラントベースのミンチ料理を簡単に作ることが可能です。(業務用商品で、小売りはしていません。パテを活用したメニューを提供するレストランで味わうことで体験できます。)

☎ 075-205-5094 ✉ info@f-grace.co.jp

業務用卸価格：1,200円(1袋500g) / 京都府京都市南区上鳥羽山ノ本町253 / 営業時間：8:30～17:30



### 有限会社京フーズ (店舗屋号 遊食邸)

京都産野菜使用 冷凍ヴィーガン弁当

京都産の食材にこだわった冷凍弁当。主に、インバウンドをターゲットに開発。ホテル等での提供を想定し、簡便な作業で提供できる商品としました。

※受注生産のため、店舗での購入はできません。  
使用ニーズに合わせて内容量やメニューの変更が可能です。



☎ 075-494-6444  
☎ 075-494-6445

価格：2,500円 / 京都市北区西賀茂今原町11



▲ HP

### 新食工業株式会社 京都かめよし広河原 farm SHIGEN SANBI PROJECT

京都産 有機赤紫蘇シロップ

過疎化が進む地区(広河原)の環境や経済に貢献する事を目的に京都かめよし広河原farmが有機赤紫蘇を栽培。同じく有機加工認証の製造ができる新食工業株式会社にて製造を行い、SHIGEN SANBI PROJECTが販路開拓を行う京都初の有機認証がついた赤紫蘇シロップが完成しました。

✉ shigensanbi@gmail.com 価格：1,620円



▲ HP

### 株式会社ノムラフーズ

NEOおせち

冷凍おせちのパイオニアである企業が、おせち文化の継承をひとつの課題感として、若い世代に受け入れられる新しいおせちを提案しました。京都文教大学・短大と産学連携で開発中です。既存の冷凍おせちはオンラインショップで購入できます。



☎ 075-602-1123

価格：15,000円 / 京都市伏見区下鳥羽西芹川町66番地



▲ 通販サイト







知ると、  
もっとおいしい。

# 特別展

# 和食

## 日本の自然、 人々の知恵

### Special Exhibition WASHOKU

Nature and Culture in Japanese Cuisine  
— More Delicious with More Knowledge —



**2025.4.26 sat → 7.6 sun**

**THE MUSEUM OF KYOTO** **京都文化博物館**  
〒604-8183 京都市中京区三条高倉  
TEL.075-222-0888 FAX.075-222-0889  
www.bunpaku.or.jp

開室時間 10:00-18:00 (金曜日は19:30まで)  
\*入場はそれぞれ30分前まで

休館日 月曜日、5月7日(水)  
\*4月28日(月)、5月5日(月・祝)は開館

展覧会  
公式  
サイト



主催：京都府、京都文化博物館、朝日新聞社、MBSテレビ  
後援：文化庁、農林水産省、和食文化学会、和食文化国民会議、(公社)京都府観光連盟、  
(公社)京都市観光協会、KBS京都、エフエム京都  
協賛：キッコーマン、三和酒類  
特別協力：国立科学博物館  
協力：クックパッド、京都府立大学京都和食文化研究センター、大和学園 京都調理師専門学校



入場料金：一般 1,800円 (1,600円)、大高生 1,400円 (1,200円)、中小生 600円 (400円) ※( )内は前売および団体 (20名以上)。\*未就学児は無料 (ただし、要保護者同伴)。\*学生料金で入場の際は学生証をご提示ください。\*障がい者手帳などをご提示の方と付き添い1名までは無料。  
※上記料金で2階総合展示と3階フィルムシアターもご覧いただけます (ただし催事により別途料金が必要な場合があります)。\*前売券は2025年2月28日(金)~4月25日(金)まで販売 (会期中は当日券のみの販売)。  
主なチケット販売場所：京都文化博物館、アソビュー!、展覧会オンラインチケット (etix)、ローソンチケット (Lコード:51807)、イープラス、セブンチケット (セブンコード:108-526)、KKDAY、近鉄駅営業所など  
\*記載内容に変更が生じる場合があります。最新の情報は博物館公式サイトをご覧ください。



海（うみ）の京都

京都市

お茶（ちや）の京都

森（もり）の京都

竹（たけ）の里・乙訓

京都駅周辺エリアまるごとゲートウェイ事業実行委員会事務局  
(京都府総合政策環境部万博・地域交流課)

※掲載情報は令和7年4月時点のものです。営業日時や内容等は変更になる可能性があります。