



クオリティ

歳事記

vol.23

クオリティの 京都野菜

精進料理や懷石料理、庶民のおばんざい等、
特有の食文化を形づくり、数多くの伝統野菜を育んできた京都。
クオリテでは、そんな伝統が受け継がれた京都野菜ブランド「洛市」をお届けしています。
京都特有の風土が生きるこだわりの野菜をぜひご賞味ください。

“おやさい
どーどす”



洛市
rakuichi

「洛市」とは… 京都の伝統と文化から受け継がれてきた価値あるものを、新しい時代へ伝える京都ブランドです。

“生椎茸”



豊かな旨味と芳醇な香りが口いっぱいに広がります。
極厚でプリッとした食感を活かしたステーキやバターフライなどの焼物や炒め物、またお鍋などの煮込み料理などにもよく合います。

“丹波しめじ”



京都産の杉のおが粉を使って丁寧に栽培されています。
プリプリ、シャキシャキの食感と豊かな味わいをお楽しみ下さい。バター焼き、カレー、パスタ、天ぷらなど様々な料理でうまみを引き出します。

“九条ねぎ”



まっすぐ伸びたやわらかい葉の内部には、独特の“ぬめり”があり、独特の豊かな甘味と旨味が詰まっています。葉味としてだけでなく、ねぎ焼きや炒め物など、メインの食材として幅広い料理にお使いください。

“小松菜”



やわらかく、ほんのり甘さのある葉と茎のサクサクとした食感が特徴です。子どもも食べやすいカセのない味わいは蒸し物、和え物、炒め物、汁の実などあらゆる料理に適しています。

“京みず菜”



みずみずしくやわらかい葉とシャキシャキとした茎の食感はあらゆる食材と調和します。葉と茎の緑と白のコントラストが美しく、おひたし、サラダ、お鍋、お肉料理に最適です。

“壬生菜”



伝統野菜として古くからおばんざいに使われてきました。一見すると「京みず菜」と似ていますが、壬生菜は香りがあり、少しジリッとする辛みが特徴です。浅漬け、サラダはもちろん、お鍋や煮びたし、汁の実にも適しています。

“胡瓜”



みずみずしさと身の引き締まったハリハリの歯ざわりが特徴です。胡瓜本来の味を楽しむサラダや酢の物はもちろん、お吸い物や中華料理などの加熱料理にも適しています。

“万願寺とうがらし”



肉厚でやわらかく、喉と舌にやさしい甘さが口いっぱいに広がります。種が少なく、そのまま料理に使うことができます。京都では「じゃこの吹いたん（煮物）」がおばんざいの定番です。

“京たけのこ水煮”



風味を逃さないよう振りたてを水煮にしています。
特徴は、なんと言ってもやわらかな歯ざわり、またアクリゲートが少なく、特有の甘みがあります。歯ざわりを活かしたステーキや天ぷら、煮物にどうぞ。

“秋冬とまと”



じっくりと手塩にかけた特別な美味しさをお試しください。弾力のある果肉と濃厚な味わいは秋冬時季のとまとならでは。生食はもちろん、炒め物やスープなど、旨味をぐっと引き出す加熱調理がおすすめです。

