

## 持続可能な「おだし生活」を提案するおだしのテーマパーク 「京都離宮」が8月8日にグランドオープン！

創業48年目の和食レストラン美ね寅を運営している株式会社プレメーズ(本社:京都市伏見区 代表 加藤拓也)が2022年8月8日に日本初となる持続可能な「おだし生活」を提案するテーマパーク「京都離宮」をグランドオープンします。(7月28日から8月7日まではプレオープン期間として営業中)

2013年にユネスコ無形文化遺産として登録されている「和食」の基本となるだしの魅力に魅了された創業者がさまざまな角度でおだしの魅力を伝える仕様となっています。また、店内はまさにテーマパークとしておだしを五感で楽しみ、飲食スペース、物販スペース・ギャラリースペースを用意し、だしの取り方やだしを学べる体験教室も今後開催する予定。

だしマスターや料理人が常駐しており、常におだしの魅力やすばらしさ、料理のワンポイントアドバイスなどもお伝えさせていただき、他店とは全く違う「お料理の駆け込み寺」としての要素も含んだお店です。

「だし文化の発信拠点」として新たな京都の観光スポットを目指すため京都・伏見に堂々オープンします。

※写真、イラストは全てイメージです。  
【京都離宮の店舗概要】

店名: おだしとだしまき 京都離宮

電話番号: 075-623-7707

住所: 〒612-8459  
京都市伏見区中島鳥羽離宮町45

アクセス: 京都南ICより車で1分、近鉄竹田駅から車で5分  
駐車場 約50台

営業時間: 10:00~17:00  
(7月28日から8月7日までプレオープン期間中は15:00まで)

定休日: 火曜日(当面の間は火曜を定休日)

URL: <https://kyotorikyu.com/>



だしまきを焼いているところが演出厨房を通してご覧いただけます。



個室、テーブル席を合わせて24席ご用意



京都離宮の2つのポイント

①「見る」「学ぶ」「味わう」「やってみる」「比べる」「触る」「嗅ぐ」  
5感でおだしを楽しめる店内には様々な体験がある。

②SDGsの取り組みとして食品ロスを減らす商品展開

詳細は裏面に

《問い合わせ先》

会社名: 株式会社プレメーズ 担当: 宮永朋美

住所: 京都市伏見区中島鳥羽離宮町72

TEL: 075-622-8811 FAX: 075-622-8858

Mail: [t.miyanaga@plameries.co.jp](mailto:t.miyanaga@plameries.co.jp) URL: <https://kyotorikyu.com/>

## ●ポイント1

「見る」「学ぶ」「味わう」「楽しむ」「比べる」「触る」「嗅ぐ」  
五感でおだしを楽しめる店内には様々な体験がある

### ◆「見る」「学ぶ」

ショーケースを通して、おだしの魅力やおだしを使った料理レシピなどを学ぶことができます。

### ◆「比べる」「触る」「嗅ぐ」

入口すぐの棚に実際に天然素材を手にとって、香りや触感などを楽しめるスペースもご用意しております。コロナが収束した後はおだしの試飲も予定しており、よりおだしを楽しめる体験をご用意しております。

### ◆「味わう」

「だしまき御膳と釜たきごはん」(1,980円 税込)

最初に利きだしを4種類(離宮のおだし、京さわら、あご、本枯節)を用意し、お好みのおだしでつくるだしまき御膳をお召し上がりいただきます。最後のめとしてだし茶漬けをお愉しみいただけます。(夏季は冷やしだし茶漬けを提供)

### ◆自宅で「楽しむ」おだし

利きだしに使用している4種類のおだし(離宮のおだし、京さわら、あご、本枯節)はだしパックとしても販売しています。だしパックは「離宮のおだし」(10g×5袋入り)480円(518円 税込)~その他粉末おだしやおだしに関連する商品も多数ご用意。

すべては京都離宮での体験を通じて「おだしの文化」を楽しみ、おだしを取り入れる生活、おだしを意識した生活をご提案します。



4種類のだしパックの商品棚の前にはそれぞれのおだしの魅力を説明し、使用している天然素材も見えるショーケースをご用意。



贅沢に箱から出すだしまきは絶品です。



季節の前菜と共に味わうだしまき御膳

## ●ポイント2

### SDGsの取り組みとして食品ロスを減らす商品展開

#### ◆京都の小型のさわらを有効活用した6次化産業によって生み出された京さわらのだしパックを販売。

商品価値が低いためアジア向け輸出などされていた京都の小型のさわら(さごし)を6次化産業として、水揚げ、煮干し製造、だしパック製造をすべて京都の業者が協力のもと作り上げられた純京都産のさわらを使った京さわらのだしパックです。

その他にも現在、親鶏を有効活用したおだしカレーなどの商品開発もしており、今後も食品ロスを減らし取り組みや廃棄処分されていた素材などの有効活用をした商品を展開していく予定をしています。

#### ◆6種類の乾燥野菜

今まで廃棄処分となっていたような規格外の野菜の有効活用を考えた乾燥野菜を販売しています。

ほとんどの野菜は3日ほど経つと腐ったり、傷んだりして食べることができないことが多いですが、乾燥野菜は賞味期限としては製造から約1年もつ優れものです。

しかもチャック付きの袋に入れて販売しているので少量ずつ利用できる便利な商品なので乾燥野菜は農家も販売業者も消費者も3者が嬉しい優れ品です。

野菜をそのまま乾燥しているので、味、香りは野菜そのものを楽しむことができ、玉ねぎなどはチップスとしても美味しく食べることができます。

京都離宮は社会課題を地元企業と共に解決しながら、京都を活性化していきます。

また、ターゲットとする30代から40代の女性に向けた商品デザインをした京土産を作り、観光客のお土産にぴったりな商品を今後も展開していきます。



純京都産のさわらを使った、だしパックは上品なおだしが出ます。



野菜を乾燥した素材も味もそのままの美味しい乾燥野菜(ごぼう、玉ねぎ以外は全て京都産の野菜を使用)

わたしたちはただ、「おだし」に特化した食事や弁当、商品を販売するだけでなく、販売する商品や取り組みによって地域活性化を目指します。京都離宮を通してより多くの方におだしの魅力を理解していただき、普段の生活に天然素材を使用した本物のおだしを使っていただきおだしのもたらす健康効果、美容効果、減塩効果などさまざまな効果を体感いただけるようになっていただきたいと思います。