

News Release

令和 3年2月1日

食の京都 丹波路コンソーシアム

「京の倉」こと、丹波路の食の魅力を全国へ！ 自宅でプチ贅沢ができる季節の地物鍋を2月9日より販売開始！

京都に拠点を置く食品メーカー。有限会社もりた、株式会社本田味噌本店、株式会社平安若聚座の3社からなる、食の京都 丹波路コンソーシアム(京都市下京区)は、京都府中部・北部の食材を使った季節ごとの期間限定鍋セットを発売。第一回目となる2020年2月は[ぐじ、ブリ、地鶏]の3種。京都で愛される代表的な冬の食材と食べやすいサイズにカットされた旬の野菜を専用の出汁とセットにし、ご家庭でも気軽に本格的な味わいが楽しめるのが特徴です。1セットは2~3人前で価格は4,600円~5,000円税込、クール便でお届けします。

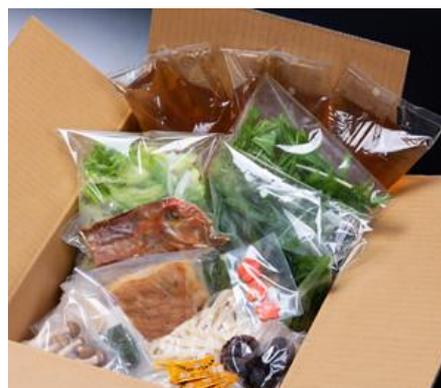
●京都の食を支え続けた丹波路の魅力を再発見！

- ・丹波路は、京都中部から日本海までを指し、古代から農作物や山海の恵みで京都の食を支えてきた「京の倉」というべき地域です。
- ・本商品はコロナウイルスの蔓延によって需要低下に悩む丹波路の生産者を支援しつつ、外食の機会が少なくなった一般家庭にも手軽で美味しい料理を提供したいとの思いから開発が進められました。



●京都で愛される3つの食材を鍋に

- ・丹後で水揚げされたぐじ(甘鯛)、伊根湾での養殖ブリと地鶏丹波黒どりという地域を代表する3つの京ブランド食材と、京野菜、さらに料理研究家による特製の出汁をセットにしています。
- ・価格は地鶏丹波黒どりセット(4,600円)伊根ぶり塩焼きセット(4,800円)、ぐじ(甘鯛)セット(5,000円)いずれも2~3人前、税込、送料別となります。



本件に関するメディアからのお問い合わせ先

食の京都 丹波路コンソーシアム 担当：森田 作男

〒600-8390 京都府京都市下京区猪熊通四条下る松本町 284-2

TEL：075-811-8033 Email：sakuo@pearl.ocn.ne.jp

ホームページ：https://www.tanbaji.jp/