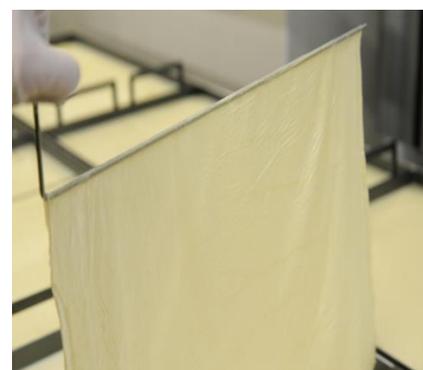


## 京都嵐山 「豆腐料理松ヶ枝」 3/1「京の湯葉づくし」コース登場

～3/1より豆腐料理松ヶ枝のコース料理が新しくなります！～

生産者から厳選した国産大豆を自社加工し、見た目にも体にも嬉しい商品を展開！

株式会社よしむら（本社：京都市右京区 代表取締役：吉村匠平）は、グループ店舗の豆腐料理松ヶ枝にて、新たに国産大豆を贅沢に使用した新商品の“京の湯葉づくし”を販売開始いたします。（税込 3460 円）



## <商品の特徴>

- 秋田県産の国産大豆を自社の工房に仕入れ、管理から加工まで全て一貫して行うこだわりの原材料を使用
- 加熱処理をあえてせず、**風味や濃度を重視した甘くて濃厚な湯葉や豆腐が特徴**
- **豆腐×湯葉×手打ちそば**を実現した唯一無二のコース料理

## News Release

## <当社について>

創業20年、**国産の蕎麦の実にこだわり**、全国の生産者から直接仕入れた玄蕎麦（殻のついた状態のそば）を自社の生産工房で年間を通じて低温保管。自社で脱皮した剥きたての最も良い状態のそばを風味が損なわれないよう石臼で挽いて**熟練の職人たちがすべて手打ちし**、お客様にご提供しています。

**国内の市場に出回っている8割のそばの実**は海外産ですが、弊社は生産者が丹精込めて育てた国産にこだわり、それがお客様の安心・安全にもつながると考えております。

なお、30名程度の職人が在籍しており、手打ちのそば料理店としては**日本最大規模**となります。

また、国産大豆から豆乳を自社製造し、それを使用した「そば豆腐」を供する豆腐料理店や、そばの実を用いた「そばの実ちりめん」などの食品事業も展開しております。



職人たちによる蕎麦打ち風景



玄蕎麦



北山楼

本館は、秋田県北山楼の歴史ある建物に、日本蕎麦の文化を伝えるための展示スペースを設け、日本蕎麦の歴史や文化について詳しく解説しています。また、日本蕎麦の産地である秋田県北山楼の歴史や文化について詳しく解説しています。



清水楼

本館は、秋田県清水楼の歴史ある建物に、日本蕎麦の文化を伝えるための展示スペースを設け、日本蕎麦の歴史や文化について詳しく解説しています。また、日本蕎麦の産地である秋田県清水楼の歴史や文化について詳しく解説しています。



蕎麦の実

本館は、秋田県北山楼の歴史ある建物に、日本蕎麦の文化を伝えるための展示スペースを設け、日本蕎麦の歴史や文化について詳しく解説しています。また、日本蕎麦の産地である秋田県北山楼の歴史や文化について詳しく解説しています。



北山楼

本館は、秋田県北山楼の歴史ある建物に、日本蕎麦の文化を伝えるための展示スペースを設け、日本蕎麦の歴史や文化について詳しく解説しています。また、日本蕎麦の産地である秋田県北山楼の歴史や文化について詳しく解説しています。



## <商品誕生のストーリー>

**“国産にこだわったよしむらならではのオリジナル料理をもっと様々な形で世の中に広めたい、知ってほしい”**

この思いから、豆腐料理松ヶ枝での新メニュー開発はスタートしました。

昨年から新型コロナウイルスの影響により、嵐山などの観光地では観光客が激減し、従来の賑わいとは程遠い街並みとなりました。

臨時休業の対応をする店舗が大半であり、弊社の豆腐料理松ヶ枝についても休業せざるを得ない状況となり、昨年4月～第一回目の緊急事態宣言が解除されるまでは臨時休業としておりました。（同敷地内の手打ちそば嵐山よしむらは通常営業継続）

この間に弊社では“もっと日本の観光客の方、京都の方に魅力的な商品づくり”を見直しました。弊社の強みはなんといっても国産にこだわった原材料の使用であり、それを活かしながら新たなコース料理の開発に着手し、たどり着いたのが今回の“京の湯葉づくし”でございます。

料理内容は先付け・引き上げ湯葉・炙り湯葉あんかけ・湯豆腐（手桶豆腐もお選びいただけます）  
・天ぷら湯葉巻き・一口湯葉そば・そば麩のつけもの

また、店舗がある敷地は元々明治時代の日本画家、川村曼州画伯が居を設け北大路魯山人や横山大観など、多くの文人たちが集った由緒ある場所でございます。

嵐山ならではの四季折々の景観も他では味わえないごちそうであり、ぜひ多くのお客様に味わっていただけることを切に願っております。

既存コース料理の「雅」と「松ヶ枝」に関しても内容を若干見直しておりますので、3月からの新しい豆腐料理松ヶ枝に乞うご期待くださいませ。



同じ敷地内にある手打ちそば店嵐山よしむら



豆腐料理松ヶ枝内観 お庭も趣が感じられます

【取扱い店舗】

豆腐料理松ヶ枝 店内

住所：京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町3番地

【お取り寄せサイト】

よしむらこだわりの手打ちそばなど多数掲載

<https://yoshimura-gr-otoriyose.com/>



お問い合わせ先 株式会社よしむら 〒600-8105 京都市下京区松屋町420 よしむらビル4F  
[TEL]075-353-0023 [FAX]075-353-0020 [E-mail] daishi@yoshimura-gr.com [担当]吉村太志