

—京都&福井の有名料亭 全8店がこの夜のために集結！— 世界的人気を誇る黒龍酒造が手掛ける「ESHIKOTO」で 「京都×福井 御食国プレミアム京懐石」が12月20日に限定開催！

福井県のブランド食材をふんだんに使った、一夜限定の特別コラボレーション

日本料理アカデミーは福井県のブランド食材の更なる魅力発信と新たな食文化の交流を目的とし、国の登録無形文化財にも登録された京料理と掛け合わせた一夜限定ガストロノミーイベントを開催いたします。

御食国（みけつくに）とは、古代日本において天皇の食料を供給する地域を指す言葉で、特に福井県は京都の宮廷に食料を供給する重要な役割を果たしていました。今回のイベントではこの福井と京都の“御食国”の関係を現代の形でアレンジ。京都の有名料亭の主人が福井で一堂に会し、山海の幸の宝庫である福井のブランド食材を使ったオリジナル料理を一品ずつ考案。美しい至高のお料理で彩られる、「御食国プレミアム懐石」をご用意いたします。

会場は1804年創業の世界からの人気も高い黒龍酒造が手掛ける酒蔵観光施設〈ESHIKOTO〉。中でもイギリスの建築家サイモン・コンドル氏が設計した一般非公開の「臥龍棟」を特別会場としてご用意いたします。高さが約11メートルの尖った天井が教会を彷彿させる、厳かで上質な空間です。



この日のための特別料理、「京都・福井の料亭主人が腕を振るう、御食国プレミアム京懐石」

- イベント名称 : 「京都・福井の料亭主人が腕を振るう、御食国プレミアム京懐石」
開催期間 : 2023年12月20日（水）17時から20時45分（バス送迎時間を含む）
開催場所 : ESHIKOTO（住所〒910-1202 福井県吉田郡永平寺町下浄法寺第12号17）
集合・解散 : JR福井駅（会場までの送迎バスがございます。）
参加費 : 大人1名あたり 特別価格25,000円（税込）40名様限定
予約ページ : <https://kyoto.tourism-pg.com/detail/bokun/808682/>
参加予定店舗 : 京都／たん熊北店、木乃婦、瓢亭、空兵衛、辰巳屋、京料理鳥米、京料理・寿司 松廣
福井／開花亭
※出店予定の料亭は変更になる可能性があります。

ご予約はこちらより
お申し込みください。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 JTB 京都支店 TEL : 075-365-7730 MAIL : jtb6595_link-kyoto@jtb.com

福井のブランド食材・伝統工芸をつかった、京都流のおもてなし。また京都の食材を福井の方へ。

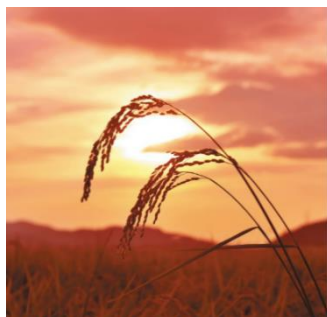
福井県は豊かな自然環境が特徴で、その地域特性を活かした新鮮で高品質な食材が豊富です。料亭主人が実際に足を運び食材を選定し、四季折々の恵みを京都の食文化と掛け合わせ、一夜限定の懐石料理をご用意いたします。黒龍酒造の日本酒とのペアリングもお楽しみいただけます。また、京都の料理人が選んだ京都の旬の食材も利用。特に、京都は「京野菜」と呼ばれる伝統的な野菜が多く、その種類は 50 種類以上にも及びます。贅沢な地域食材の饗宴と、心に残る美しい伝統工芸の器とともに、福井ガストロノミーを心ゆくまでご堪能ください。

【福井ブランド食材例】※本イベントで以下食材の利用を検討中ですが、変更の可能性がございます。

いちほまれ…コシヒカリを生んだ福井県が開発した、福井のブランド米「いちほまれ」。白い艶、粒感と粘りの調和、甘みが特長で、コシヒカリを超えるおいしさを持つ。令和 4 年の米の食味ランキングにおいて、最高評価の『特 A』を獲得。

若狭ぐじ（アマダイ）…釣りや延縄（はえなわ）漁で漁獲されたもので、鮮度が良く姿形が美しいものの中から、大型のアマダイだけを厳選したもののみを「若狭ぐじ」として出荷する。800g 以上のものを神経締めした、最上級ブランド「若狭ぐじ極」が誕生。

越前がに…雄のズワイガニ。冬の味覚の王者。越前海岸沿岸はカニの好漁場で、漁場が近く新鮮なまま出荷できる。1.3kg 以上など特に高品質のものは「越前がに極」として認証。



【京の伝統野菜】

京都では特に古い歴史を持つ約 40 種類の野菜を「京の伝統野菜」と名付け、作り方を研究したり、農家に育て方を説明したり、たくさんの人に食べてもらえるよう工夫をしています。

「京の伝統野菜」として売られている主なものは、「賀茂なす」「みず菜」「壬生菜」「伏見とうがらし」「えびいも」「堀川ごぼう」「九条ねぎ」「聖護院だいこん」など。ブランド製品のストーリー性や食文化を大事にしています。

黒龍酒造が手掛ける「ESHIKOTO」の一般非公開 酒蔵セラー“臥龍棟”を特別に利用

日本酒の名門、黒龍酒造は福井県の自然豊かな大地に根差し、220 年の歴史をもちます。心を込めてはぐまれるお酒と清らかな水、その素材にこだわりぬいた技術が最高品質の日本酒を作り出しています。黒龍酒造が手掛ける、食と文化を伝える複合施設「ESHIKOTO」。今回の一夜限定イベントでは、開業前から話題を集めていた一般非公開の酒蔵セラー“臥龍棟”を利用。特別な日以外は利用ができないこちらの会場で、福井の食と酒、京料理とのコラボレーションが生み出す贅沢なひと時をお楽しみください。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 JTB 京都支店 TEL : 075-365-7730 MAIL : jtb6595_link-kyoto@jtb.com

本事業について

日本料理アカデミーでは上質な食材の宝庫「御食国 福井」×受け継がれた独自の食文化を持つ「京都」を掛け合わせた企画を行っております。この度の福井県「ESHIKOTO」で開催する料理企画の後、2024年1月からは京都の料亭12店舗(予定)にて福井県産食材を活用した企画、「京都の老舗料亭で福井の恵みの味わい、“福井の美食旅キャンペーン”」を実施し、京都府民・京都へ来られる観光客の方へも福井県の魅力を知っていただく機会創出を目指しております。

問い合わせ先・実施体制について

【企画実施】

－ 特定非営利活動法人日本料理アカデミー －

日本料理の発展を図るため、教育および文化・技術・研究ならびに、その普及活動に取り組んでいます。日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動や世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施しています。事業は地域食育委員会、日本料理コンペティション委員会、海外事業委員会、総務委員会、日本料理出版委員会、東京運営委員会がそれぞれの分野で活動を行っています。

【協力】

福井県、京都府

【後援】

京都市、公益社団法人京都市観光協会（DMO KYOTO）

【予約等・各プランに関するお問合せ】

株式会社 J T B 京都支店

連絡先：（電話）075-365-7730 （メールアドレス）link_kyoto@jtb.com

受付時間：10：00～17：00（土日祝を除く）

【その他、お問い合わせ】

団体名：特定非営利活動法人日本料理アカデミー

担当者名：新規事業プロジェクト委員長 田中 良典 Yoshinori Tanaka

（株式会社松尾温泉京料理烏米 代表取締役）

連絡先：090-5884-5195

メールアドレス：yoshinori@toriyone.co.jp