



2024年2月8日

ホテルオークラ京都



和歌山県 & 雑誌 あまから手帖とコラボレーション
スカイレストラン ピトレスク
和歌山県食材フェア
～3月1日はオープニングイベントを開催～

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、フランス料理レストラン「ピトレスク」にて『和歌山県食材フェア』を2024年3月1日(金)～4月29日(月・祝)の期間開催いたします。フェア初日となる3月1日(金)にはソムリエ厳選のワインとともに料理を味わい、和歌山県庁職員の話も聞けるオープニングイベントを開催いたします。

南北に長い地形で海と山にも恵まれた和歌山県は、日本有数の生産量を誇る果樹類をはじめとする食材の宝庫として知られ、多くは関西を中心に出荷されています。車で約1時間30分と地理的にも比較的近い京都で、和歌山県産食材の魅力を“より深く”お客様に知っていただきたいという和歌山県庁の思いと、“新たな食材に出会いたい”というピトレスク料理長 玉垣雄一郎の探求心が一致し、現地の視察を経て今回の企画が実現いたしました。



視察の様子(和歌山県 印南町)

ピトレスク料理長 玉垣は素材の個性を生かしたフランス料理をモットーに、クラシックから現代的なアレンジまで幅広いメニューを考案してまいりました。近年では京都府産ジビエを使ったメニュー・滋賀県産食材など地域の食材をクローズアップしたメニューの考案、日本各地の日本酒とのマリアージュイベントの開催など、扱う食材やジャンルの幅を広げており、2023年3月には「京都府の現代の名工」(京都府優秀技能者表彰)を受賞しております。

今回のフェアを通じ、ホテルシェフの確かな技術で新たな魅力を引き出した和歌山県産食材の数々を、地元京都はもちろん、ご宿泊のお客様など多くのお客様にお楽しみいただきたいと思います。



(株)ヤマサ脇口水産の海桜鮭を使った
「紀州勝浦産メバチマグロのマリネ」



(株)RIZHの養殖蝦夷アワビを使った
「紀州アワビと筍のラグー」



紀州ジビエ生産販売企業組合
ひなたの杜の猪を使った
「コンソメ・ジビエ 猪バラ肉のポトフ」

和歌山県食材フェア 概要

【開催店舗】 スカイレストラン ピトレスク(ホテルオークラ京都 17 階)

【期間】 2024年3月1日(金)～4月29日(月・祝) *金～日曜・祝日のみ営業

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30(L.O.) / ディナー 17:30～20:00(L.O.) *前日 19:30 までのご予約制

【価格】 「KIWAMI 季和味 ランチ」 13,000 円

「KIWAMI 季和味 ディナー」 21,000 円

*このほか、各コース(ランチ 8,000 円～、ディナー16,000 円～)や

アラカルトでも和歌山県産食材を使ったメニューをお愉しみいただけます。

*記載の金額は、いずれも消費税・サービス料を含みます。

【ご予約・お問い合わせ】

Phone:(075)254-2535

<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/pittoresque/>

<主催> 和歌山県

<企画> クリエテ関西「あまから手帖」



ピトレスク 料理長
玉垣雄一郎

和歌山県食材フェア オープニングイベント

ランチ・ディナーそれぞれの「KIWAMI 季和味」コースとご一緒に、料理に合わせ、ソムリエが選んだペアリングワインをお愉しみいただけます。また当日は和歌山県庁の職員にお越しいただき、食材をはじめとする和歌山県の魅力についてお話いただきます。

【開催店舗】 スカイレストラン ピトレスク(ホテルオークラ京都 17 階)

【開催日】 2024年3月1日(金)

【時間】 <ランチ> 12:00～14:00 / <ディナー> 18:00～20:00

【料金】 <ランチ> 20,000 円 / <ディナー> 30,000 円 (料理・ワイン・消費税・サービス料込)

*ご予約制(各回 16 名様まで)

KIWAMI 季和味 ランチ

- しらすのタルトレット 白干し梅
- 紀州勝浦産メバチマグロのマリネ 醤油発祥の地 紀州湯浅
白醤油がほんのり香る生ハムのジュレ サラダ・ニソワーズ仕立て
- コンソメ・ジビエ ひなたの杜の猪バラ肉のポトフ 山菜添え
- タチウオのパイ包み焼き 八朔入りソース・ヴェルモット
- 紀州和華牛の網焼き プランタニエール風 ぶどう山椒風味のジュ
または 和牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え(+3,800 円)
- 和歌山県産柑橘のデザート ピトレスクスタイル 2024
- 食後のお飲み物と小菓子

KIWAMI 季和味 ディナー

- しらすのタルトレット 白干し梅 キャビア添え
- 紀州勝浦産メバチマグロのマリネ 醤油発祥の地 紀州湯浅
白醤油がほんのり香る生ハムのジュレ サラダ・ニソワーズ仕立て
- 紀州アワビと筍のラグー 菜花のピュレ マスタード風味
- 和歌山県産真鯛の海藻(ヒロメ)蒸し ワサビと八朔入りバターソース
- 紀州和華牛の網焼き プランタニエール風 ぶどう山椒風味のジュ
または ひなたの杜の猪のひと皿
- おすすめフロマージュ
- 和歌山県産柑橘のデザート ピトレスクスタイル 2024
- 食後のお飲み物と小菓子



<紀州勝浦産メバチマグロのマリネ>

ニース風サラダに着想を得たひと皿。マグロにはタイムやローリエなどの香りを付け、たまごとジャガイモ、和歌山県産うすいえんどうやミニトマトを合わせています。和歌山県が育成したししとうの新品種「ししわかまる」を使ったドレッシングを添え、ほんのり苦味をプラスしています。



<紀州和華牛の網焼き>

みかんや醤油など特産品の副産物を飼料にまぜて飼育された黒毛和牛「紀州和華牛」を使用。赤身と脂肪のバランスが良い身をグリエし、焼き目をつけた春野菜と合わせています。和歌山県産ぶどう山椒の香りをまとったグレイビーソースが肉の旨みを引き立てたひと皿。

*仕入れの都合などにより、使用する食材や内容を変更する場合がございます。

<参考>和歌山県食材フェアで使用する食材 一例

食材	概要	KIWAMI 季和味 コースでの使用有無	
		ランチ	ディナー
しらす	主に紀伊水道沖でカタクチイワシやマイワシ、ウルメイワシなどの稚魚が豊富に水揚げされ、漁港と加工場が近いことから、鮮度の良い状態で釜揚げしらすに加工されています。和歌山県各地では「しらす丼」をはじめしらすを使った料理や商品が多数提供されています。	○	○
白干し梅	和歌山県は梅の収穫量日本一を誇り、全国の約64%を占めています。(※) 紫蘇を使わず塩だけで漬けた白干し梅は、塩辛く酸っぱい昔ながらの梅干しです。 (※)農林水産省 作物統計「令和5年産びわ、おうとう、うめの結果樹面積、収穫量及び出荷量」に基づく	○	○
海桜鮪 (かいおうまぐろ)	株式会社ヤマサ脇口水産のブランド鮪。はえ縄漁で漁獲され、勝浦漁港に水揚げされた生マグロを、特殊冷凍技術を用いることで、解凍後も生マグロと変わらない味わい・食感を実現しています。	○	○
ししわかまる	和歌山県在来品種の「紀州ししとう」を元に和歌山県の試験場で育成された“辛くない”ししとうがらし。	○	○
うすいえんどう	和歌山県は皮をとって食べる「実えんどう」の生産量日本一を誇ります。(※) 「うすいえんどう」は粒が大きくホクホクとした食感が特徴で、豆ごはんは関西の春の定番料理として家庭で親しまれています。 (※)農林水産省 作物統計「令和4年産野菜生産出荷統計」に基づく	○	○
ミニトマト	<JA 紀州管内で栽培されたブランドミニトマト「優糖星」または「赤糖房」を使用予定> ・優糖星(ゆうとうせい)...独自の栽培基準を設け、糖度・食味にこだわったミニトマト。 糖度 8.0 度以上。 ・赤糖房(あかとんぼ)...樹から房どりするのが特徴。糖度 8.5 度以上。	○	○
白醤油	<湯浅醤油有限会社の白醤油(蔵匠 白搾り)を使用予定> 紀州湯浅は鎌倉時代の頃より続く醤油醸造の発祥の地として文化庁より日本遺産に認定されています。白醤油の材料は、小麦を主体とし、大豆、食塩を使用。まるやかな甘み、旨みとコクが特徴です。	○	○
紀州和華牛 (きしゅうわかうし)	和歌山県で最も長期間飼育され、かつ、みかんや醤油など和歌山県特産品の副産物(みかんの皮や醤油の搾りかす)を1割以上利用した飼料で育てられた黒毛和牛。ビタミン豊富で脂肪交雑を抑えた肉質が特徴です。	○	(○)選択制
ぶどう山椒	和歌山県は日本一の生産量を誇る山椒の産地。(※) 「ぶどう山椒」は山椒の中でも粒が大きく、実が葡萄の房のように実ることからこう呼ばれています。和歌山県有田川町が発祥といわれており、ぴりりとした刺激と柑橘のような爽やかな香りが特徴です。 (※)農林水産省「令和3年産特産果樹生産動態等調査」に基づく	○	○
アワビ	<株式会社 RIZH の養殖蝦夷アワビを使用予定> 紀伊水道・湯浅湾の海水を汲み上げた水槽で、地元で水揚げされた生ワカメと海藻を主原料とした専用の配合飼料を与えて育てられています。コリコリ食感がありながらやわらかな肉質と旨みが特徴。	-	○
ワサビ	<大洋ユニマック株式会社の「真妻わさび」を使用予定> 和歌山県の旧真妻村(印南町川又地区)にルーツをもつ「真妻わさび」は、一般的な緑とは異なる、赤紫色の根茎が特徴。わさび本来の辛みと香り、甘み、粘りを兼ね備えています。	-	○
猪	<紀州ジビエ生産販売企業組合「ひなたの杜」の猪を使用予定> 和歌山県田辺市上芳養(日向地区)の施設では、職人が捕獲現場に赴き、猪の状態を確認し、自身で処理した個体のみを扱うこだわりを持っています。施設への搬入、解体、保管までの作業を決められた時間内に行うことで鮮度を保ち、しっかりと血抜きを施した肉は、ジビエ特有の臭みが抑えられています。	○	(○)選択制

<参考>あまから手帖

株式会社クリエ関西が発行する月刊誌。1984年の創刊以来「大人の楽しい食マガジン」として、関西の食を広く発信し続けている。

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先
ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当: 松岡
〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp