

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット

目利きが選んだ極上の食材を匠の技で仕上げる 「明石産天然真鯛と実山椒の炊き込みご飯」



※画像は盛り付け例です

「ミシュランガイド京都・大阪2010」以来、二つ星に輝き続ける『緒方』。食材本来の味をとことん追求するその姿勢に全国の食通が魅了されている。料理のシメは3品のご飯ものから選ぶのがこの店のスタイル。その中でも人気の高い「明石産天然真鯛と実山椒の炊き込みご飯」は緒方氏が真鯛の美味しい食べ方を追求して生まれた一品。ふっくらと焼かれた真鯛の甘みが味噌出汁風味のご飯に相まってそれだけでも料亭の味。さらに実山椒のピリリとした辛みがうま味を一層引き立てる。

入っているもの(4人前)

・真鯛	1パック
・味噌出汁	1パック
・実山椒	1パック
・米	1パック

調理時間
60分

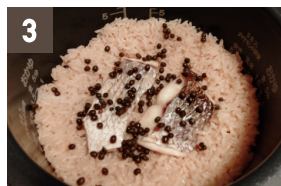
調理手順



1 米を洗い、お米を研いだ後、3分間浸水させる。その後、ザルでしっかり水を切る。



2 炊飯器に米と味噌出汁を入れ、鯛を中央に置いて通常の炊飯モードで炊く。



3 炊きあがったら実山椒を加え、しゃもじで鯛をほぐしながら軽く混ぜてお茶碗に盛る。お好みで木の芽を乗せて完成。

家庭で用意するもの

・炊飯器 ・ザル ・しゃもじ ・木の芽(お好みで)

事前準備

食材を袋のまま流水で約20分もしくは冷蔵庫で12時間で解凍する

※解凍時間は調理時間に含まれません



ご利用者様アンケートのご案内

サービス向上のためアンケートへのご回答をお願い致します。アンケートページは左記QRコードからお願致します。



緒方

京の名店は路地にあり。『緒方』もまた、新町通と西洞院通の半ばに位置する膏葉辻子(こうやくのずし)という細い路地に佇んでいる。食材と向き合い、食材の持てる力を最大限まで引き出す『緒方』の料理。「ミシュランガイド京都・大阪2010」以来、二つ星を獲得し続け、京料理の最高峰を味わいたい客が後を絶たず、当然ながら予約は困難。やわらかに店名が浮かび上がる外灯を目指し、今夜も国内外から美食家がやってくる。

この商品へのこだわり

味・香り・身の質の三拍子が揃った、明石の真鯛

明石の鯛と言えば日本が誇る有数のブランドのひとつ。「明石はエサも豊富で鯛が美味しく育つ抜群の環境。海峡の潮流が早く、魚たちの身の締まりがいいんです」と緒方氏も太鼓判。料理人の間で「目利きのプロ」と評判の『つる一商店』から仕入れた、鮮度の良い明石産の真鯛のみを使用している。



長年『緒方』の味を支え続ける京の老舗の味噌出汁素材

炊きあがりの上品な香りと豊かでやさしい味を作り出すベースとなる味噌出汁。味噌はおよそ200年の歴史をもつ『西京味噌』のものを使用。そして店舗用に削りたてを届けてくれるという、乾物を扱って315年の『松島屋本店』の乾物を使用している。いずれも緒方氏が信頼をおき『緒方』店舗でも使われているこだわりの素材だ。

味に深みと広がり、京都らしさを加える実山椒

炊き込みご飯をより重層的な味わいにしてくれる実山椒。京都では古くから山椒が多く使われ、京料理を象徴する食材の一つといわれている。芳醇な香りを持ち味に、味噌との相性も非常に良い。京都市中央市場に店を構える『京家食品』の全国各地から選び抜かれた実山椒が、真鯛の味わいに更に深みを持たせてくれる。



『緒方』のシメを飾る 京都・丹波産コシヒカリ

京都・丹波産のコシヒカリは令和3年産米の「米の食味ランキング」で最上位の「特A」に認定された実績をもつ。「東の魚沼、西の丹波篠山」と称されるほど食通好みの味わい。『緒方』のシメのご飯でもおなじみで炊きあがったご飯はツヤツヤ且つほど良くモチモチ感があり、噛むほどに甘みと粘りが感じられる。



緒方氏からひとこと

この料理は実際にお店でも提供している人気の料理の一つで、お店に来れない方にも楽しんで頂けるように、お店で使用している素材と同じものをご用意致しました。

お店では土鍋で炊いてお出ししていますが、この商品は材料を炊飯器に入れて炊くだけの簡単調理で難しいことは一切ありません。

炊込みご飯としてそのまま楽しんだ後にご家庭にあるお出汁をかけて茶漬仕立てにしてもおすすめです。『緒方』の味をご家庭でお気軽にお楽しみ下さい。

緒方 俊郎

緒方 緒方 俊郎氏

おがた・としろう●京都の老舗旅館『柊家』、名門『和久傳』で修業を重ね、独自の京料理を追求。2008年に『緒方』を開業すると瞬間に予約の取れない名店に。素材との出会いを大切に、自然をありのままに表現した料理でゲストの舌を魅了し続ける。