

## 京野菜の伝統と発酵技術を識る旅

# 京のほんまもん おつけもの滞在



### 京野菜の魅力、そして伝統的発酵技術「つけもの」を識る旅

豊かな土壌と清冽な水に恵まれた京都では、この土地ならではの京野菜の発達とともに伝統食品・京つけもの文化も育まれてきました。数百年の歴史を誇る京つけものは職人の技術に裏打ちされており、高い志を持つ人々がその技を現代へ引き継いできました。趣のある嵯峨野で真剣におつけものづくりに取り組みつづけている 嵯峨漬物やまじょう様の工房にて、京つけものにまつわるエピソードに耳を傾けた後、旬の野菜の収穫と下漬けの工程を体験いただきます。

#### スケジュール例

- 1日目  
 14:00 京野菜畑を見学、つけもの工房をご見学  
 16:30 星のや京都チェックイン  
 18:00 ご夕食「五味自在」（別料金）  
 2日目  
 9:00 屋形船にて料理長特製茶漬けと京つけもののご朝食



■期間 9月1日～10月31日 ■料金18,000円(税・サービス料別)

■含まれるもの:

つけもの店 店主からのお話、野菜収穫、つけもの工房での漬けこみ作業体験、お土産、翌朝の屋形船での特別朝食

■定員:2名様～8名様 ■予約:5日前までに予約

#### 星のや京都

古よりの王朝貴族の清遊地、京都・嵐山。百人一首で知られる小倉山と嵐山の峡谷に佇む水辺の私邸。五味を自在に表現している日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しんでいただける京都のリゾートです。

所在地:

〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

電話番号:0570-073-066(星のや総合予約)

客室:5タイプ/25部屋

料金:84,000円～(1室あたり/税・サービス料10%込・食事別)

このリリースに関するお問合せ

星野リゾート グループ広報

TEL:03-5159-6323

FAX:03-6368-6853

mail:pr-info@hoshinoresort.com



## 京都で愛され続ける 嵯峨漬物やまじょうのこだわり



京都の洛西、嵯峨野の地に創業して以来地元の野菜を中心に扱い、最高のつけもの作りに取り組んでいます。嵯峨野の土と水だからこそ生まれた素材の味わいを最大限に活かすために工夫を重ね、丁寧な手作業で一つ一つ仕上げていきます。特に秋から冬にかけては、名産地である水尾産の柚子を使ったつけものが名物に。その技から生み出されるおつけものは、舌の肥えた地元の方々にも愛される存在となっています。

## 嵯峨漬物やまじょう様にて実際にご体験

小さな工房の中で、職人が五感を研ぎ澄ませ素材と語り、ひとつひとつの味を決めていくおつけもの作り。店主のこだわり、京つけものの歴史に耳を傾けた後に、本物の味を作り出す体験をお客様ご自身にご体験頂きます。まずは地元の畑で素材を選び、丁寧な下処理を経て下漬けへと進む工程を、職人からわかりやすく説明してもらいながらお楽しみいただけます。ご自分で下漬けを体験されたおつけものは、熟成の期間を経て後日ご自宅へと郵送いたします。日本の伝統的な食文化の一つであるおつけもの世界に触れ、新たな発見をもたらす星のや京都ならではの催しものです。



## 朝の屋形船で京つけものを料理長特製茶漬けと食す

翌朝は嵐峡に屋形船を浮かべた特等席にて、京つけものを堪能するご朝食・特製のおつけもの御膳として、料理長自慢のお茶漬けと季節のおつけもの盛り合わせを、お召し上がりいただきます。嵐峡の秋風を感じながら贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

