



2018年7月2日
ネスレ日本株式会社

今年も京都に猛暑到来…涼を楽しむ“かき氷”と“京食材”の組み合わせ !?
京食材を使ったイタリア料理に、コンソメのかき氷を振りかけた“冷やししゃり食感”の新感覚ご当地グルメ

「氷のコンソメ 京仕立て」

7月より京都市内のレストラン12店舗で順次提供開始

～ 京都イタリア料理研究会のシェフら12名が、猛暑対策&地場PRのため続々採用 ～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、まもなく猛暑を迎える京都において、京野菜をはじめとする京食材を使ったイタリア料理に、コンソメのかき氷を振りかけた“冷やししゃり食感”の新感覚ご当地グルメ「氷のコンソメ 京仕立て」が、2018年7月以降、京都市内のレストラン等12店舗で順次提供されることをお知らせします。



左:メニュー一例 (鱧と賀茂茄子の揚げ浸し 梅干しのパンナコッタ ういのコンソメジェラート/スプリングパレーブルワリー京都)、右:シェフたち(一部)

調味料ブランド「マギー」を展開するネスレは、暑い夏にかき氷やアイスクリームといったデザートだけでなく、料理でも涼を楽しんでいただきたいとの想いから、涼やかな見た目と冷たい食感が特徴の新感覚メニュー「氷のコンソメ」を開発し、提案しています。本メニューでは、コンソメをベースにハーブやスパイス等で味を加え、凍らせた後、ハンディタイプのかき氷器で削り、冷製スープやサラダ、カルパッチョ、パスタといった様々な料理と組み合わせることで、新感覚の“冷やししゃり食感”を楽しむことができます。気温が上がり始めた5月より開始し、現在では全国60以上のホテルやレストランなどの飲食店で採用され、各々のオリジナルレシピが創作・提供されています。

今回、伝統と革新の融和を通じて新しい文化を創り出してきた町としてだけでなく、“夏場がとにかく暑い”と有名な京都において、猛暑対策の一環で、計12店舗のレストランに採用されることが決定しました。京都イタリア料理研究会に所属するシェフら12名が地場PRの意味合いも込めて決起し、京野菜をはじめとする京食材を使ったイタリア料理やフレンチ料理に「氷のコンソメ」を組み合わせたオリジナルメニューを、夏本番を迎える7月以降、各レストランで創作・提供していきます。

化学調味料を使用しない「マギー 無添加コンソメ・バイオン」を使い、素材本来の味わいをお届けすることを提案しつつ、ネスレは夏場の外食市場の活性化を目指します。

■和田 康則シェフコメント (京都イタリア料理研究会 会長、イル フィーロ オーナーシェフ)

猛暑の京都を訪れる観光客の方々に、“京仕立て”の“氷のコンソメ”で、涼を感じてほしい。この想いから生まれた“氷のコンソメ 京仕立て”は、料理のジャンルを問わないメニューなので、イタリアン、洋食に限らず興味を持つシェフがどんどん参加し、京都の新しい夏の風物詩・新しいご当地グルメを目指したいです。

■“氷のコンソメ 京仕立て”メニュー写真:

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



1: フルーツマトと水牛のモッツアレラチーズの冷製パスタ トマトのかき氷添え(アルポルトカフェ 京都タカシマヤ店)、2: スズキのカルパッチョ ~氷のコンソメ~(市場小路 イオンモール京都桂川店)、3: 伏見唐辛子とレモンの冷たいスパゲティ 魚介のラゲースソース(カーサ ビアンカ)、4: 黒毛和牛ローストビーフの夏野菜サラダ~シャリシャリコンソメ掛け~(市場小路 北大路ビブレ店)、5: メカジキのカツレツと水茄子のサラダ~トマトと野菜の氷のコンソメをかけて~(クッチーナ クラモチ)、6: 玉ねぎのパンナコッタにプロシュートとビーフの氷のコンソメ(タヴェルナ ピノッキオ)、7: 旬の京食材に合わせた氷のコンソメ添え(イル フィーロ)、8: 焼き茄子と枝豆の冷製スパゲッティ~氷のコンソメがけ(イタリア料理アルソニャトーレ)、9: 鱧と賀茂茄子の揚げ浸し 梅干しのパンナコッタ ういのコンソメジェラート(スプリングバレーブルワリー京都)、10: 京都産のトマトから作ったトマトウォーターのかき氷と自家製カラスミを乗せたストラッチャテッラ(ダニエルズアルバ)、11: 魚介と野菜のエスカベッシュ 生姜とバルサミコ酢グラニータ(トラットリア・あるとれたんと)、12: 新牛蒡のビシソワーズ 賀茂茄子とアユのコンフィ、氷のコンソメを添えて(フランス料理 祇園ブルジョン)

■“氷のコンソメ 京仕立て”メニュー提供店一覧 (2018年7月2日時点 計12店舗):

ホームページに掲載中 https://shop.nestle.jp/front/contents/granita_di_consomme/

店舗名	メニュー名	住所
アルポルトカフェ 京都タカシマヤ店	フルーツマトと水牛のモッツアレラチーズの冷製パスタ トマトのかき氷添え	京都市下京区四条通河原町西入真町 52 番地 京都高島屋 7 階
市場小路 イオンモール京都桂川店 カーサ ビアンカ	スズキのカルパッチョ ~氷のコンソメ~ 伏見唐辛子とレモンの冷たいスパゲティ 魚介のラグーソース	京都市南区久世高田町 376 番 1 イオンモール京都桂川 2F
市場小路 北大路ピブレ店	黒毛和牛ローストビーフの夏野菜サラダ ~シャリシャリコンソメ掛け~	京都府京都市北区小山北上総町 49-1
クッチーナ クラモチ	メカジキのカツレツと水茄子のサラダ ~トマトと野菜の氷のコンソメをかけて~	京都市中京区釜座通丸太町下ル榎屋町 149 番地
タヴェルナ ピノッキオ	玉ねぎのパンナコッタにプロシュートと ビーフの氷のコンソメ	京都市中京区高倉通竹屋町下る福屋町 728-1 高倉ハイツ 1F
イル フィーロ	旬の京食材に合わせた氷のコンソメ添え	京都市中京区木屋町通御池下上大阪町 519-1F
イタリア料理アルソニャトーレ	焼き茄子と枝豆の冷製スパゲッティニ 氷のコンソメがけ	京都市中京区富小路通り四条上る西大文字町 606-2 アミカ ーレ錦 1F
スプリングバレーブルワリー京都	鰹と賀茂茄子の揚げ浸し 梅干しのパン ナコッタ ういのコンソメジェラート	京都市中京区富小路通錦小路上る高宮町 587-2
ダニエルズアルバ	京都産のトマトから作ったトマトウオーター のかき氷と自家製カラスミを乗せた ストラッチャテッラ	京都市中京区御池高倉角亀甲屋町 595 ホテルギンモンド 1F
トラットリア・あるとれたんと	1. 魚介と野菜のエスカベッシュ 生姜と バルサミコ酢グラニータ 2. カニ身のセロリとフルーツバスカ クレームバター・グラニータ添え	京都市中京区堺町通三条通上ル大阪村木町 700
フランス料理 祇園ブルジョン	新牛蒡のビシソワーズ 賀茂茄子とアユ のコンフィ 氷のコンソメを添えて	京都府京都市東山区祇園町南側 570-50 JOYGIION 1F

Map

涼を楽しむご当地グルメ
“氷のコンソメ 京仕立て” in 京都

“氷のコンソメ 京仕立て”とは?
京食材を使ったお料理に、
コンソメのかき氷を振りかけた
“冷やし食感”の新感覚ご当地グルメ

#氷のコンソメ

- クッチーナ クラモチ
京都市中京区
釜座通丸太町下ル
榎屋町149番地
☎075-253-6336
- タヴェルナ ピノッキオ
京都市中京区
高倉通竹屋町下る
福屋町728-1 高倉ハイツ 1F
☎075-256-3050
- ダニエルズアルバ
京都市中京区
御池高倉角亀甲屋町595
ホテルギンモンド1F
☎075-212-2385
- トラットリア・あるとれたんと
京都市中京区
堺町通三条通上ル
大阪村木町700
☎075-253-3339
- スプリングバレー
ブルワリー京都
京都市中京区
富小路通錦小路上る
高宮町587-2
☎075-231-4960
- イタリア料理
アルソニャトーレ
京都市中京区
高小路通り四条上る
西大文字町606-2アミカ
ーレ錦1F
☎075-231-1956
- アルポルトカフェ
京都タカシマヤ店
京都市
下京区四条通
河原町西入真町
52番地 京都高島屋7階
☎075-254-3766
- イル フィーロ
京都市
中京区木屋町
通御池下上
大阪町519-1F
☎075-221-2788
- フランス料理
祇園ブルジョン
京都府京都市東山区
祇園町南側570-50
JOYGIION 1F
☎075-533-0222
- 市場小路 イオンモール
京都桂川店
京都市南区
久世高田町376番1
イオンモール京都桂川 2F
☎075-925-0925
- 市場小路 北大路ピブレ店
京都府京都市北区
小山北上総町49-1
☎075-494-6611
- イタリア料理
カーサビアンカ
京都府京都市上京区
今出川通寺町西入大原口町214
☎0120-82-3131

※メニュー提供期間はお店によって異なります。詳しくは各店舗までお問い合わせください。

参考資料

■マギー 無添加コンソメ・ブイヨン 製品一覧:

商品名	容量	画像	特徴
マギー 無添加コンソメ チキン	600g		チキンの旨みがたっぷりの豊かな味わい。 酸味料・着色料無添加。
マギー 無添加コンソメ ビーフ	600g		オセアニア産牛のビーフエキスを使った風味豊かな味わい。 酸味料無添加。
マギー 無添加ブイヨン 野菜	600g		5種類の野菜と昆布エキスを使った野菜の豊かな風味。 酸味料・着色料無添加。

■京都イタリア料理研究会

1988年発足。京都に店を構えるイタリアンを中心としたオーナーシェフたちが集まり、イタリア料理の文化の普及と料理人の技術向上を目的に、食材、調理法、ワインなどの定例勉強会を実施している。現在の会員店舗数は約30。

□シェフの地元応援団

■まいまい京都、石割農園

京都の住民がガイドする、京都のミニツアーをコンセプトとするまいまい京都。まいまいは「うろうろする」という意味の京ことば。今回、京都の老舗イタリアン「イル ギオットーネ」笹島シェフが自身のお店で「氷のコンソメ」を紹介・ガイドする特別ツアーを企画・提供することを通じて、応援する。笹島シェフに京野菜を提供しているのが石割農園。

<https://www.maimai-kyoto.jp/>

笹島 保弘シェフコメント (京都イタリア料理研究会 会員、イル ギオットーネ オーナーシェフ)

我々料理人だけではなく、旅行業界や生産者の方々も巻き込んで、京都のアツい夏を「氷のコンソメ 京仕立て」で盛り上げたいと思います。