

とっておきの京都グルメ



京都市内6エリアの魅力を知る7日間

4月29日(水・祝)～5月5日(火・祝)

伏見

大原

高雄

山科

西京

京北

京都市には、隠れた名所が点在します。
今回は中心地から少し離れた6エリアにスポットを当てて、
その土地ならではの“とっておきのグルメ”をご紹介します。

納豆発祥の地と言われる 京北の伝統食



自社栽培の大豆で作った納豆を塩であえたものを、地元のもち米を使ったお餅で包んで。

「山国さきがけセンター」
あみがさもち

京都京北

名産・ちりめん赤紫蘇 を使って

赤紫蘇の爽やかな香り、ヨーグルトベースの優しい甘さとさっぱりとした風味が魅力。

「土井志ば漬本舗」
ソフトクリーム(しそ)



京都大原

京都高雄

鳥獣人物戯画の焼印が愛らしい。豆乳とおからを使用し、甘さ控えめです。



「もみち家」豆乳フィナンシェ

豆腐屋が高雄の宿とコラボ



江戸時代の菓子を復活

京都山科

西京味噌と黒糖を使用したあまじよつぱいたれが、柔らかい餅と絶妙にマッチ。



「やましな道晴餅復活プロジェクト」
やましな道晴餅

京都西京

富有柿の旨みとスパイスが調和。ココナッツミルクのコクが全体を包み込みます。

「柿とスパイスカレー」柿チャツネのチキンカレー(ルウ)



おおえ
大枝の特産・富有柿のカレー

京都伏見

日本を代表する 酒どころから

お猪口付きレトロボトルの復刻版。甘口でまろやかな、どこか懐かしい味わいです。

「月桂冠」レトロボトル 吟醸酒



「とっておきの京都プロジェクト」について

京都市と京都市観光協会では、地域や民間事業者と連携し隠れた名所の魅力を発掘・活用することにより、市域全体への観光客の誘客を促進させ、観光地の混雑緩和を図るとともに、人と人との新たな交流を生み出し、地域の活性化に繋げることを目的として「とっておきの京都～定番のその先へ～」プロジェクトに取り組んでいます。