

2019年5月23日
京都ホテルオークラ

～丹後の恵みを味わうお漬物～
“幻のメロンの粕漬け” 発売
 京丹後・久美浜産「新芳露」と
 木下酒造の酒粕を使用

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は2019年5月23日（木）よりトップラウンジ「オリゾンテ」にて京丹後産のメロンと酒粕を使った粕漬け「幻のメロンの粕漬け」の販売を開始いたします。

京都ホテルオークラは京都府と歩みをそろえ、2015年より「海の京都」フェアをはじめ京都府の様々な地域食材や文化の魅力をお客に伝えすべく取り組んでまいりました。今回の商品化にあたっては、素材となるメロンの生産現場や加工現場への視察を通じ理解を深めてまいりました。

「幻のメロンの粕漬け」は、京丹後・久美浜産メロンと酒粕を使い、地元の加工グループ「かぶとやま工房」と連携しホテルオリジナルレシピで商品化。ラベルには丹後地域の伝統的な絹織物“丹後ちりめん”の地模様をあしらひ、“丹後づくし”の一品に仕上げました。

お土産などのご利用を通じ、京都府の新たな魅力を知っていただく機会につなげたいと考えております。



[左]視察時に訪れた京丹後・久美浜のメロン生産現場
 [右]漬物の原料となる摘果メロン

◆概要

【販売店舗】 トップラウンジ「オリゾンテ」

（ブッフェレストラン／京都ホテルオークラ 17階）

【発売日】 2019年5月23日（木）

*2019年は200個の限定販売予定。

【価格】 200g 756円（税込み）

【内容】

生産量の少なさや収穫期の短さにより市場に出回ることが少なく、“幻のメロン”と称される京丹後産のメロン品種「新芳露（しんほうろ）」を使用。

京丹後の銘酒「玉川」で知られる木下酒造の酒粕を使って漬け込んだ素朴な味わいの一品です。

商品ラベルには、丹後地域の伝統的な絹織物“丹後ちりめん”の技法のひとつ、朱子意匠ちりめんの模様をあしらっております。



[左]「幻のメロンの粕漬け」
 [右]商品ラベル



*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

京都ホテルオークラ 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／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp