

2019年12月25日

各 位

オリックス水族館株式会社

**京都市梅小路公園「緑の館」内『京野菜レストラン梅小路公園』
「京の食6次化ビジネス創出支援事業」を活用し新メニューを開発
第1弾は京のブランド産品「大黒本しめじ」を使用した4品のメニュー**



大黒本しめじを使用したオリジナルメニュー4品



『京野菜レストラン梅小路公園』の店内

オリックス水族館株式会社（所在地：東京都港区、社長：似内 隆晃）は、京都府の「京の食6次化ビジネス創出支援事業^{※1}」を活用し、京都市梅小路公園「緑の館」内で運営する『京野菜レストラン梅小路公園』にて、2019年12月から2022年3月までの期間、「京のブランド産品^{※2}」を含む京都府産農林水産物を使用したメニューを開発、販売しますのでお知らせします。

本レストランは、開業時より、京野菜^{※3}をはじめとする京都の旬の食材を使用したオリジナルメニューを提供してきました。本取り組みを推進するにあたり、「京のブランド産品」の一つである大黒（だいく）本しめじを使用した冬季限定オリジナルメニュー4品を開発し、2019年12月26日（木）から「冬の大黒本しめじフェア」として提供します。大黒本しめじは京都・丹波地方で栽培され、1本1本が大きくふっくらとしているのが特徴で、プリっとした食感と歯ごたえとジューシーなうまみを生かしたオープン焼きやグラタンなどを提供します。また、ディナータイムには、前菜からメインまで大黒本しめじづくしの全4品を味わうことができる「大黒本しめじコースメニュー」もお楽しみいただけます。

今後は、京都府産の野菜や府内産豚肉なども使用する予定で、公園や「京都水族館」などにお越しのお客さまに、食を通して京都府の農林水産物の魅力を伝えてまいります。

※1 京都府産農林水産物の価値向上と流通拡大を目的として、京都府内の農林漁業者と食品関連企業等が連携して行う新商品開発や新市場の開拓を支援する事業

※2 京都府産農林水産物の中でも、安心・安全と環境に配慮した生産方法で生産され、品質を厳選したものを公益社団法人 京のふるさと産品協会が認証しています。現在31品目が「京のブランド産品」として認証されています。

※3 京都府内で生産された野菜を総称しています。京野菜を使用していないメニューもあります。

以 上

＜本件に関するお問い合わせ先＞
京都水族館 広報チーム 奥村・松本・前田
TEL:075-354-3116 FAX:075-354-3152 MAIL:press-kyoto@orix-aqua.co.jp

京野菜レストラン梅小路公園「冬の大黒本しめじフェア」概要

「京のブランド産品」に認証されている京都・丹波産の大黒本しめじを使用した4種のオリジナルメニューを提供します。ランチタイムは、「大黒本しめじときのこ入りデミグラスソースオムライス」に前菜やサラダのビュッフェがセットになった、-halfビュッフェスタイルで提供し、ディナータイムには、オープン焼きやグラタンなどの単品メニューのほか、前菜からメインまで「大黒本しめじ」を使用したコースメニューもご用意しています。

販売期間：2019年12月26日（木）～2020年1月31日（金）

販売場所：京都市梅小路公園「緑の館」内『京野菜レストラン梅小路公園』

U R L：<https://www.kyoto-aquarium.com/kyoyasai-umekouji/>

1. 大黒本しめじときのこ入りデミグラスソースオムライス

販売時間：【ランチタイム】午前11時～午後3時

【ディナータイム】午後5時～午後10時

販売価格：【ランチタイム】1,400円（税込み）※halfビュッフェ付き

【ディナータイム】1,250円（税込み）



2. 大黒本しめじオープン焼き 生ハム添え

販売時間：午後5時～午後10時

販売価格：520円（税込み）



3. 大黒本しめじときのこベーコンの温サラダ

販売時間：午後5時～午後10時

販売価格：980円（税込み）



4. 京野菜と大黒本しめじのグラタン トリュフ風味

販売時間：午後5時～午後10時

販売価格：1,200円（税込み）



5. 大黒本しめじコースメニュー

販売時間：午後5時～午後10時

販売価格：お一人様 2,500円～（税込み）※2名様より承ります

※写真はすべてイメージ