

フォアグラをといた出汁を使う「鴨しゃぶ鍋」 京都・烏丸御池の鴨料理「鴨いち」で秋冬に本格販売 ～ヘルシーで身の引き締まった鴨肉は、コクがあり旨味も抜群～

京都・烏丸御池の鴨料理「鴨いち」（京都市中京区秋野々町531-2）では、鴨ガラをたいてだしをとり、そこにフォアグラをといた他にない出汁をつかった「鴨しゃぶ鍋」「鴨焼きしゃぶ鍋」を鍋料理にうってつけの秋から冬にかけての季節に本格販売いたします。

「鴨しゃぶ鍋」（税込1,980円）は、2日間かけて鴨ガラをたき、ダシを取り、そこにフォアグラをとく当店独自のこだわりダシです。

「鴨焼きしゃぶ鍋」（税込3,480円）は、特別な鍋を使い、上部で鴨肉を焼き、その旨味を下部で受け止めてしゃぶしゃぶを味わう、2品同時に楽しめる新しいスタイルの鍋料理です。

シメには旨味が凝縮した出汁にグラナパダーノをベースに食感や焼き目などが違うこだわりのチーズを4種を使ったチーズリゾットがおすすめです。

ヘルシーで身の引き締まった鴨肉はコクがあり旨味も抜群で、鉄分が牛・豚の2倍、鶏の4倍と栄養価も高く、健康食品としても優れた食材です。「鴨しゃぶ鍋」「鴨焼きしゃぶ鍋」には老舗日本料理店やホテルでも採用されているブランド「河内鴨」を使います。メニュー開発では生産者の元へ直接、足を運んで食材選びから始め、完成までに約半年をかけました。



鴨焼きしゃぶ鍋



まだまだ身近ではない鴨肉ですが、信頼できるこだわりの生産者からの仕入れにより、ヘルシーでおいしい鴨肉をさらに知って頂きたいと考えております。

<メディア試食会のお知らせ>

※ ご連絡あり次第無料試食会の設定をさせていただきますので、下記問い合わせ先までご連絡ください。

【場所】京都市中京区秋野々町531-2 「鴨いち」（烏丸御池駅 徒歩3分／丸太町駅 徒歩5分／烏丸御池駅から242m）

【内容】（1）店内撮影・撮影用料理のご提供 （2）ご試食

<店舗概要>

店舗名 : 鴨鍋・地鶏「鴨いち」
所在地 : 京都市中京区秋野々町531-2
電話番号 : 075-211-0755
営業時間 : 月～金 祝前日 11:30～14:30/17:30～23:30
土・祝日 17:30～23:30
座席 : 32席
公式サイト : <https://ja-jp.facebook.com/kyouriki/>
代表者 : 岡本 進一

■ オーナー 岡本 進一 プロフィール

神戸出身45歳。ホテルに約10年勤務。披露宴や宴会を担当。仕事を通じて接客業の楽しさを知り、飲食の世界に入る。今も「鴨いち」でお客様に喜んでいただける鴨鍋料理を追求しています。

京都・烏丸御池の鴨料理「鴨いち」の鴨しゃぶ鍋について、貴社媒体での掲載ご検討をお願いいたします。

●取材に関するお問い合わせ●

鴨いち 担当＝岡本

店舗TEL : 075-211-0755 / 携帯 : 090-8658-6901