

京都の迷い方



2023年4月22日発売・雑誌「あまから手帖」

「あまからセクション」商品紹介ページ

“2周年祭キャンペーン”でのお薦めの商品として

「京都九条ねぎ 鶏の塩鍋」をご紹介いただきました

おかげさまで2周年。
これからも
よろしく願います。
（「あまから」スタッフ一同）



編集顧問・門上

『あまから手帖』編集顧問であり、関西を代表するグルメ。肉を食べてパワーを付け、「旨いもん」と聞けば日本全国どこへでも。



編集者I

コシヒカリ発祥の地・福井県出身。“ご飯に合うもの”と炭水化物、グルメ漫画が大好き。育児の相棒は“〇〇するだけ”系お取り寄せ。



編集者C

スイーツ、麺はなんでも食べる雑食系。おしゃれな街・神戸の食に強く、ハイセンスなラッピングにもポイントを置く、贈り物番長でもある。



店長S

『あまから手帖』に携わって20年以上の生き字引。街を歩き回り「ええ」店を探し当てる元ハンター系編集者。得意ジャンルはオールマイティ。



編集者N

『あまから手帖』元編集長であり、現在は和食専門サイト『WA・TO・BI』の編集長。大の日本酒党で、日々関西の蔵の取材に飛び回る。

『こと京都』の
九条ねぎ鶏の塩鍋

冷凍九条ねぎ500g×2袋、鶏肉100g×6袋
うめ麩4個×2袋、鶏だし×2袋

6000円(税込)

箱を開けて驚くのは1kgもある九条ねぎ！脇役となりがちな葉ねぎを主役にした鍋セットです。比内地鶏の塩だしと水を加えて火にかけ、解凍した鶏肉を加えます。沸騰したら、冷凍庫から出したての九条ねぎをどきっとのせて、付属のうめ麩をのせて完成。九条ねぎの厚みのある葉はとろんと柔らかく、軸に近い部分は小気味のいい歯ごたえ。甘みと華やかな香りが立ちます。「旨みが溶け出しただしも滋味深く、シメは焦がし七味をかけてラーメンがお薦め」（編集者C）



京の伝統野菜・九条ねぎを
シンプルな鍋で味わい尽くす

