



報道関係者各位

【三木半旅館が開発】食べるラー油の“進化系” 『京のいけず』“カレー味”“イカスミ入り”の開発と販売のお知らせ

三木半旅館(中京区)は、「具入りラー油」を自社開発、京都の定番食材「湯葉」を使用した、三木半旅館独自の具入りラー油『京のいけず』を平成22年5月20日から販売し、6月13日から販売中の第二弾、『京のいけず カレー味』と併せて多数の支持を集めています。この度、第三弾として“黒いラー油”、『京のいけず イカスミ入り』を企画・開発しました。平成22年7月3日(土)から一個840円、一日40個限定で販売を開始します。

【シリーズ最新作】

《京のいけず イカスミ入り》

最新作の『京のいけず イカスミ入り』(H22.7.3販売開始予定)は、イカスミを入れて、見た目もまっ黒な“黒ラー油”。干海老・干貝柱に加わる、イカスミの濃厚な旨味で、イタリアンの風味もありながら、ラー油らしく爽やかな辛味が楽しめます。(一個840円 個数一日40個限定)

【“夏仕様”新作ラー油】

《京のいけず カレー味》

シリーズ第二弾の『京のいけず カレー味』(H22.6.13～)は、その名のとおり夏仕様にカレー風味に仕上げました。牛挽肉の旨味とカレースパイスが加わり、話題の朝カレー的な朝食も気軽にできます。パンやパスタの具材にも。(一個680円 個数一日40個限定)

【三木半旅館 定番ラー油】

《京のいけず(オリジナル)》

具入りラー油『京のいけず』シリーズのオリジナル。(H22.5.20～)ザク切りの干海老・干貝柱の豊かな旨味に、韓国唐辛子由来の爽やかな辛味が食欲を誘います。湯葉のパリッとした食感も、『京のいけず』ならではの。シリーズを代表する食べるラー油です。(一個680円 個数一日40個限定)



7/3(土)から販売予定の新作『京のいけず イカスミ入り』ラベル



見た目のとおり“黒いラー油”。ご飯にかけて(食べ方一例)

【京のいけずシリーズについて】

料理人歴35年の三木半旅館小笹料理長発案の具入りラー油。販売価格は680円(消費税込)(イカスミ入りは840円)。『京のいけず』の特徴は“湯葉入り&オリーブオイル使用”。オリジナル、カレー味、イカスミ入り併せて3種のラー油すべてに京都の代表的な食材“湯葉”が入り、パリッとした食感を演出し、またオリーブオイルを併用することでヘルシーに仕上げました。“完全手づくり”のため各ラー油一日40個限定で店頭販売。



“オリジナル”“カレー味”のラベル

【このニュースリリースに関するお問い合わせは】
株式会社 三木半旅館
担当 料理長 小笹貴夫・俣野 翔平
TEL/ 075-221-5189 FAX/ 075-241-3382
Email/ info@mikihan.com
住所/ 京都市中京区六角通麩屋町角