京都錦市場 斗米菴
News Release

平成 30 年 11 月 20 日

【斗米菴】
京の台所「錦市場」を舞台にした新プログラムの受付を開始します！
『あなたの“仕入れ”た食材で“あなた専用の懐石コース”』
～1 日 1 組限定の完全予約制「錦の美食探訪」～

「斗米菴／Tobeian」(所在地：京都市中京区東魚屋町 196-1)では、2018 年 11 月 26 日（月）より、錦市場での仕入れ体験と、仕入れた食材でオリジナル懐石コースを堪能できる新しいプログラムを、1 日 1 組限定・完全予約制で予約の受付を開始します。

「食べ歩きの商店街」として各メディアに取り上げられ、観光客で溢れかえる錦市場商店街。錦市場は本来「卸し業」を主として京の料理店などが仕入れを行っていました。また錦市場は「京の台所」として親しまれ、一般市・府民の台所を支えてきました。しかし、現在では観光客向けの土産ショップなどの増大に伴い、本来の役割が薄れてきております。

この度、斗米菴では、京都錦市場商店街振興組合、プログラム参加店舗の協力により、錦市場本来の姿である「卸し」を、一般のお客様に実際に体験頂き、錦市場の各店舗、プロの目利きによる食材を、プロの料理人による調理にて召し上がって頂く新たなプログラムを立ち上げました。同組合の宇津克美理事長は「現在は観光客向けの店が多いが、本来錦市場は旬の優れた食材を仕入れ、提供することに強みがある」として、錦の食文化継承の必要性を訴えるメッセージを、本プログラムに寄せて頂いております。

このプログラムは、400年以上の歴史を誇る京の台所「錦市場」の食文化継承を願い開催されるもので、1日１組限定・完全予約制のツアー形式で、まず朝、観光客が斗米菴のスタッフとともに錦市場を散策し、プロの目利きによる食材の仕入れを体験。夜、再び斗米菴に来店し、朝選んだ食材で懐石料理の夕食を堪能することができます。ご予約は最少催行人数2名～。料金は仕入れ代金を含め、一人 18,000 円（税・サ込）。

ご予約は、お電話のみでお受付いたします
斗米菴（とべいあん） Tel：075-257-7666（代表）
※お電話は繋がりにくい時間帯がございます。ご了承ください。
※定休日：水曜日・第四火曜日（その他不定休有）

プログラムの概要

◆タイムスケジュール　（※例）

１０時００分　斗米菴　集合

・夜の基本ディナーコースの説明と旬の食材、料理方法など事前相談

１０時１５分　斗米菴のスタッフと錦市場商店街で仕入れ体験

・最低4店舗をご案内、各店舗店主と話し合いながら旬の食材、好きなものを仕入れて頂く

１１時００分　斗米菴　到着

・食材を持ち帰り、ディナーコースの最終確認

※１１時１５分　一旦解散（京都観光、等）

１８時００分　斗米菴　ディナースタート

（スタート時間についてはお客様の都合により変更することができます）

【料　　金】 お一人様　18,000 円（税・サ込／ディナー料金、仕入れ食材費含む）

【最少催行人数】 2名～

※その他、貸し切りなども相談可能（別途貸し切り料金必要）

【予約受付】 斗米菴（とべいあん）　Tel：075-257-7666

※お電話は繋がりにくい時間帯がございます。ご了承ください。

※定休日：水曜日・第四火曜日（不定休有）

予約時の注意

■当日は時間厳守にてお越しください。

■キャンセルについて：予約完了後のキャンセルは催行日の2日前までとさせていただきます。
以降は料金の 80%のキャンセル料が発生いたします。

■アレルギーについて：食材によるアレルギーのあるお客様は、店舗にお申し出ください。

■ご予約について：斗米菴の電話予約のみで受付けいたします。

プログラムの基本の流れ

【1】夜の基本ディナーコースの説明と旬の食材、料理方法など事前相談。

【2】斗米菴のスタッフと錦市場商店街で仕入れ体験。

【3】時には、普段は入れない店舗の「奥」へ特別に案内。

【4】自分で仕入れた食材で、オリジナルのディナーをご堪能。

◆「京都錦市場」について

京都のほぼ中央に位置し、錦小路通のうち「寺町通　-　高倉通」間の約390メートルにもおよぶ商店街。市場のおこりは平安時代、豊富な地下水を利用して京都御所へ新鮮な魚を納める店が集まり始めたもので、約1300年の歴史を持つと言われる。「錦（にしき）」の名で親しまれ、「京の台所」として賑わう。

◆「斗米菴」について

京の台所「錦」の活気ある市場の中に面した、細い路地の奥に位置する隠れ家的な日本料理店。ミシュラン常連の「祇園さゝ木」、料理旅館などで修行を重ねた料理長、鮫島誠が店を切り盛りする。錦の懐にあればこその新鮮な食材で、昼はコース、夜はプレフィックスコース（メインは食材をお客様が選ぶ方式）。　HP: tobeian.jp

◆「斗米菴」料理長 鮫島 誠（さめしま まこと）について

高校卒業後、当時「ふじ田」で料理長であった佐々木浩さん（現在の祇園さゝ木主人）の元で修行、以降、ホテル、旅館にて料理人を経験。「緑水亭」での技術修行を経て、「祇園さゝ木」として独立された佐々木浩さんの元へ。約3年「祇園さゝ木」で料理人を務めた後に、滋賀県近江八幡市にて日本料理「言葉」をオープンし独立、約10年間経営した。H29年に佐々木浩さんのご厚意にて再び料理人としての道を進むことを決意。「祇園さゝ木」、「祇園楽味」を経て、新規プロジェクト京都錦市場「斗米菴」に料理長として参画。

<u>斗米菴／Tobeian</u>

所在地：京都市中京区東魚屋町 196-1 ／ Tel：075-257-7666

※お電話は繋がりにくい時間帯がございます。ご了承ください

※定休日：水曜日・第四火曜日（不定休有）

リリースに関するお問い合わせ先：特定非営利活動法人　京都文化協会 「斗米菴」広報チーム

Tel：075-354-8195　Fax：075-354-8198　（斗米菴直通）Tel：075-257-7666