

## 素材と向き合い、手間を重ねる。 職人が磨きあげた、京の味。

京都で創業して以来、伝統文化に根差したお惣菜づくりをめざして。その時期に一番美味しい旬の食材選びにこだわり、素材本来の美味しさを引き出す伝統の料理法を大切にしています。手間と時間を惜しまぬ独自の製法も探求。京都ならではの繊細な味付けを再現し、できたての美味しさをそのまま食卓へ届ける冷凍技術を開発しました。一人でも多くのお客さまに、ほんまもの京都の味を楽しんでいただくために。今日もノムラフーズは、じっくり、しっかり、素材の美味しさを引き出します。

ほんまもの美味しさを  
京のおぼんざい

令和四年

京菜味のむら

### 料理長監修シリーズ

#### お芋のサラダ

材料/きつね芋、大豆、人参、水くわい  
容量/500g



#### 合鴨ロースと 九条ねぎのおひたし

材料/九条ねぎ、合鴨ロース、人参  
容量/500g



#### 芽キャベツのトマトソース煮

材料/芽キャベツ、トマト、牛肉  
容量/500g



#### 肉団子の湯葉あんかけ

材料/肉団子、湯葉、椎茸、人参、九条ねぎ  
容量/500g

### 京菜味のむら

#### 京都ならではの 技が生きた匠の味

素材を生かしたほんまもの味をご堪能ください。



#### 京風湯葉あんかけの素

材料/湯葉、揚げ、九条ねぎ、椎茸 容量/180g

京の伝統を味わえる「京菜味のむら」  
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。京都らしさを感じられる和モダンでナチュラルなお店を通じて、京の食文化を発信しています。



〈島丸本店〉 京都市中京区船場通  
島丸西入ル橋弁町224

商品に関するお問い合わせはお気軽に下記連絡先までどうぞ。

特殊冷凍技術でお惣菜の明日を開拓する……。  
株式会社 ノムラフーズ  
〒612-8394 京都市伏見区下鳥羽西芹川町66  
TEL/075-602-1123 FAX/075-602-1812  
https://nomurafoods.jp/index.htm



無駄なく

食材をすべて使いこなすのが、プロの料理人の技。そのこだわりを受け継ぎ、必要なときに必要な分だけ使い切れる冷凍食材をご提供します。

惜しまず

きちんと手間を積み重ねてこそ、京のおぼんざい。素材にしっかりと向き合い、手間ひまをかけることで滋味あふれる豊かな味わいが生まれます。手間を惜しまず、愛情を込めて手づくりの味を守ります。

素材を  
生かす

京料理でも伝統的に使われる利尻昆布と京都伏見の湧水でひきだした「おだし」の上品な旨み。このおだしで煮込んだお惣菜は、素材本来の色みや美味しさが楽しめる「うす味」仕上げ。伝統が息づくほんまもの京のおぼんざいです。

# 昔から受け継がれている味 定番のおばんざいシリーズ

## いろいろ彩シリーズ

ひと盛りに食材たっぷり。  
身体にやさしいお惣菜。



京の花  
材料：京菜、大根、人参、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存

万願寺の甘唐煮  
材料：万願寺、人参、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存

京野菜、国産野菜にこだわった昔ながらのおばんざい。  
※商品によっては、原料の収穫時期により生産できない場合がございます。



壬生菜のしめじ和え  
材料：壬生菜、しめじ、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存

壬生菜の煮びたし  
材料：壬生菜、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存

丸条ねぎのてびい  
材料：丸条ねぎ、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存



さつま芋レモン煮  
材料：さつま芋、レモン汁、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存

金時人参入りなます  
材料：金時人参、なます、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存

ずいすい酢和え  
材料：ずいすい、水、油、醤油、みりん、砂糖  
調理：10分  
冷蔵保存

<p><b>春</b></p> <p>「<b>筍土佐煮</b>」 材料：筍、土佐煮、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>万願寺と焼京揚げの生姜醤油和え</b>」 材料：万願寺、焼京揚げ、生姜、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>夏</b></p> <p>「<b>がんと野菜の炊き合わせ</b>」 材料：がんも、人参、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>小松菜の白和え</b>」 材料：小松菜、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>秋</b></p> <p>「<b>がんと野菜の炊き合わせ</b>」 材料：がんと、人参、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>小松菜の白和え</b>」 材料：小松菜、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>冬</b></p> <p>「<b>小松菜の白和え</b>」 材料：小松菜、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>がんと野菜の炊き合わせ</b>」 材料：がんと、人参、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>
<p>「<b>菜の花 辛子和え</b>」 材料：菜の花、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>筍の山椒煮</b>」 材料：筍、山椒、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>京揚げ入り ぜんまい</b>」 材料：京揚げ、ぜんまい、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p>「<b>斜めインゲン の生姜醤油和え</b>」 材料：斜めインゲン、生姜、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>おくらのおひたし</b>」 材料：おくら、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>一口がんと</b>」 材料：一口がんと、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p>「<b>京風お煮メ</b>」 材料：京風お煮メ、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>蓮根金平</b>」 材料：蓮根、金平、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>高野豆腐の含め煮</b>」 材料：高野豆腐、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p>「<b>たなきんぽう</b>」 材料：たなきんぽう、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>からし菜と京揚げのおひたし</b>」 材料：からし菜、京揚げ、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>高野豆腐の含め煮</b>」 材料：高野豆腐、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>
<p>「<b>菜の花とあさりのおひたし</b>」 材料：菜の花、あさり、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>高野とえんどう豆の卵和え</b>」 材料：高野、えんどう豆、卵、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>ひじき豆</b>」 材料：ひじき、豆、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p>「<b>おくらとひじきの和え物</b>」 材料：おくら、ひじき、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>ごぼう金平</b>」 材料：ごぼう、金平、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>茶切り昆布煮</b>」 材料：茶切り昆布、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p>「<b>炒り豆腐</b>」 材料：炒り豆腐、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>京揚げ入りひじき</b>」 材料：京揚げ、ひじき、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>千切大根煮</b>」 材料：千切大根、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p>「<b>炒り豆腐</b>」 材料：炒り豆腐、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>京揚げ入りひじき</b>」 材料：京揚げ、ひじき、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p> <p>「<b>千切大根煮</b>」 材料：千切大根、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>

<p><b>10彩</b> ひじき</p> <p>材料：ひじき、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>10彩</b> なます</p> <p>材料：なます、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>10彩</b> 白和え</p> <p>材料：白和え、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>
<p><b>10彩</b> うの花</p> <p>材料：うの花、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>10彩</b> 千切大根</p> <p>材料：千切大根、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>10彩</b> 白和え</p> <p>材料：白和え、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>
<p><b>10彩</b> 金平</p> <p>材料：金平、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>10彩</b> 炒り豆腐</p> <p>材料：炒り豆腐、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>	<p><b>10彩</b> 豆</p> <p>材料：豆、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>
<p><b>5彩</b> ひじき</p> <p>材料：ひじき、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：5分 冷蔵保存</p>	<p><b>5彩</b> なます</p> <p>材料：なます、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：5分 冷蔵保存</p>	<p><b>10彩</b> 豆</p> <p>材料：豆、水、油、醤油、みりん、砂糖 調理：10分 冷蔵保存</p>