

Nazuna京都椿通

-洋朝食部門 商品について-

作成日 2023年02月13日
作成者 片山 大輝

○洋朝食概要

-素材にこだわった地産地消の京風洋朝食-

○コンセプト

-京都で採れた風味ある野菜や、果物をジャムで味わう
ドレッシングやソーセージにも京都産の食材を、、、

○価格

-3,300円(税込み)

○関連取引先

-ミナト、秋田農園、おさぜん農園
ジョイフル文峨、メゾンシャキュトリエム
ブランワン、ちきりや、スタイルブレッド、ムレスナ



○メインプレート -食パン(トースト)

・株式会社ブランワン
食べログ百名店にも選出されたファイブランの運営会社
小麦は北海道産の夢むすびを使用。
小麦の魅力を最大限に生かした焼成方法を
日々研究しているため、小麦の香りが非常に高い

・ URL
株式会社ブランワン : <http://blanc-one.co.jp/>
ファイブラン : <https://tabelog.com/kyoto/A2601/A260202/26026337/>



○メインプレート -ヨーグルト

ヨーグルトには京都美山で採れた牛乳を使用
付け合わせには、イチゴの形は残ったジャムを添えてます
イチゴも京都八幡で栽培されています

・ URL
ヨーグルト : <https://shop.gochimori.jp/items/68101418>
イチゴ : <https://osazen.com/product/>



○メインプレート ーソーシスブラン(ソーセージ)

京都産の豚肉を専門店で加工した商品
発色剤も不使用、添加物も極力減らし
素材本来の味をお楽しみいただける！
地産地消のソーセージが売り！

- ・ URL
<https://maison-de-charcuterie-m.com/>



○メインプレート ーサラダ・ドレッシング

京都の地で採れた野菜に
京野菜マイスターが作成した京野菜ドレッシングを使用
ドレッシングには大根や玉ねぎが半分以上使用し作成

- ・ URL
<https://www.joyfulbunga.com/>



○ベーカリーバスケット -アソートパン

- ・ A.O.Pバタークロワッサン
ポワトゥー・シャラント地方の
最高級AOPバターを配合したリッチな風味のクロワッサン



- ・ URL

<https://stylebread.com/stylebread/products/petit-pains/aop-croissant.html>

- ・ グラハム・ファイン

「素朴な、田舎風の」という意味のレストラン専用プティパン。
素朴な形は成形時にストレスをかけないので風味が際立ちます。
自家製酵母を使用し、料理に合わせるようなプティパン



- ・ URL

<https://stylebread.com/stylebread/products/petit-pains/rustique.html>

○ジャムプレート -ジャム(8種類)+バター

- ・ちきりや-ミルクジャム宇治抹茶
宇治抹茶の風味が引き立つように調整しながら、
牛乳と砂糖をじっくり煮詰めて仕上げた商品
抹茶の風味もしっかり残っており『京都らしさ』を演出

- ・ URL
<https://kyo-chikiriya.com/products/detail/135>



- ・ちきりや-ミルクジャム京ほうじ茶
京都府産のほうじ茶を使用。
抹茶ミルクジャムと同様にほうじ茶の風味を楽しむことができる商品

- ・ URL
<https://kyo-chikiriya.com/products/detail/135>



○ジャムプレート -ジャム(8種類)+バター

- ・秋田農園-ねぎジャム
京都山城のねぎの少し珍しい商品
ねぎの風味は残しつつ、まるで白あんのような
まろやかな甘さが美味しい一品。

- ・URL
<https://akita-farm.co.jp/products/>

- ・ジョイフル文峨-きんときになじんジャム
京都で採れた金時人参をジャムへ
パンにもサラダにも合う一品。

- ・URL
<https://www.joyfulbunga.com/>



○ジャムプレート -ジャム(8種類)+バター

- ・おさぜん農園-いちごジャム
完熟いちごだけを使用して作る、贅沢なジャム。
いちごそのものを感じるナチュラルな味わい

- ・ URL
<https://osazen.com/product/>



- ・おさぜん農園-梨シナモンジャム
爽やかな甘みの梨を、
スパイシーな香り漂うシナモンと共にジャムへ
梨本来の味に少し変化を加えた大人な味わい

- ・ URL
<https://osazen.com/product/>



○ジャムプレート -ジャム(8種類)+バター

- ・ブルーベリー&マーマレード

新鮮なフルーツをじっくり煮込み、果汁だけの甘みで仕上げたジャム
砂糖、保存料、着色料は不使用、自然の美味しさを濃縮して、
世界90カ国以上で愛されているフランス産のジャムサンダルフォー社使用

- ・ URL

<http://www.stdalfour.jp/collections/jam.html>



- ・ 有塩バター

シャラント=ポワトゥで育った牛から搾乳した
ミルクだけを用いてバターを作成
ゆっくりと時間をかけ、少なくとも16時間にわたり熟成された商品

- ・ URL

<https://www.arcane.co.jp/news/20221201/>

