

【京ゆば三田久× Santres/ Hablamos コラボ！】

～湯葉とスペイン料理の新たな出会い～

京都の老舗「京ゆば三田久」の湯葉を贅沢に使用した料理、計7品を11月1日より Santres（サントレス）と Hablamos（アブラモス）の両店でご提供します。

概要

京都の老舗湯葉屋、株式会社三田久（本社：京都府京都市、代表取締役：三田直嗣）は、京都でスペイン料理店を運営する株式会社 CASA（本社：京都府京都市、代表取締役：西山相在）とコラボレーションし、京湯葉を贅沢に使ったスペイン料理、計7品を11月1日より Santres（サントレス）、Hablamos（アブラモス）の両店でご提供します。

提供開始：2024年11月1日～

提供場所：Santres（サントレス/烏丸五条下ル）および Hablamos（アブラモス/烏丸東寺道西入ル）



コラボ企画のポイント

- ・ 京都の老舗湯葉屋と新鋭スペイン料理店が地域振興を起点に意気投合
- ・ 「京湯葉×スペイン料理」という今までにない新しい組み合わせ
- ・ 11/1 より湯葉を贅沢に使用したスペイン料理、計7品をご提供



京都の湯葉を気軽に楽しんで欲しい「京ゆば三田久」

京都で100年以上に渡り湯葉を作り続けてきた三田久は、「滋味無限（おいしいものを長く守り続けていく）」という思いを掲げ湯葉のおいしさを広めてきました。

しかし、湯葉は未だにどこか敷居が高い食品であり、精進料理や懐石料理の一品として、あるいは一部の食通の方だけがご家庭で召し上がる様な品にとどまっていると感じています。この状況を打破するべく、2023年には“湯葉の食べ比べ”ができる直営飲食店を清水寺の参道に開店するなど、湯葉の魅力発信に力を入れてきました。

こうした中、「京ゆば三田久 本店」が立地し、多数のホテルが立ち並ぶ京都駅南側エリアにおいて、「京都駅周辺には湯葉を気軽に食べられる飲食店が無い」という多数の声をお客様から聞き、何か良い方法はないかと思案しておりました。

“京都ならではの”食材を使ったスペイン料理を提供したい「Santres（サントレス）/Hablamos（アブラモス）」

スペイン料理店、Santres（サントレス）と Hablamos（アブラモス）を運営する CASA では、これまで京都でスペイン料理のおいしさを伝えてきましたが、ただスペイン料理をご提供するだけでなく、「京都のスペイン料理ならではの魅力を探求し、ここでしか味わえない京都らしい新しい価値をご提供できないか」と模索していました。

特にホテルが立ち並ぶ京都駅南側エリアは、“京都ならではの”飲食店が充実しているとは言い難く、Hablamos（アブラモス）周辺に宿泊する観光客の方々からも、「京都駅は混雑しているし、京都駅南側にはあまりお店が無い、せっかく京都に来たので京都ならではの食事がしたい」という声があがったことが、京都独自の食材を使って特色を打ち出していきたいと考えるきっかけになりました。

加えて、CASA は「街づくり」を会社のミッションに掲げており、近年では京都駅南側の東寺道に一度はなくなってしまった商店会を再び立ち上げ、清掃活動や地域交流イベントの企画・運営などを精力的に行うなど、常々新たな地域振興策を行ってきました。

京都の老舗湯葉屋と新鋭スペイン料理店が地域振興をきっかけに意気投合

こうした思いがある中、東寺道に店舗を構える両社が、清掃活動等の地域振興活動をきっかけに意気投合、今回のコラボレーション企画へと発展しました。

具体的には、11月1日より「京ゆば三田久」の湯葉を贅沢に使用してアレンジしたスペイン料理を Santres（サントレス）で3品、Hablamos（アブラモス）で4品の計7品ご提供します。

今回の取り組みが湯葉やスペイン料理の新たな魅力発見につながることを期待しております。

商品概要

Santres (サントレス)



◆名称 湯葉アロスコンレチェ

◆価格 715 円 (税込)

◆料理説明文 お米を使う珍しいスペインのスイーツに生湯葉を溶かし込み極上のデザートに仕上げました。レモンとシナモンの香りが湯葉とお米の甘さを絶妙に引き出します。



◆名称 湯葉と京都産キノコとお米のオジャ

◆価格 1,738 円 (税込)

◆料理説明文 オジャはスペイン語で「煮込み」の意味。湯葉の淡く繊細な味わいを活かす為に動物性の風味は控え、野菜やキノコの味を引き出し丁寧に仕上げました。まろやかなコクとクリーミーさ、キノコや揚げ湯葉の楽しい食感が豊かな一品です。



◆名称 レモホン風 生湯葉とオレンジのサラダ

◆価格 1,188 円 (税込)

◆料理説明文 レモホンはスペイン南部アンダルシア地方の料理でバカラオ（塩たら）とオレンジのサラダ。極み湯葉の優しくほどける食感がバカラオの食感と似ているところから着想。湯葉のやさしい美味しさを活かすサラダです。仕上げの豆乳ドレッシングが一体感を醸し出します。

Hablamos (アブラモス)



◆名称 湯葉三味トルテージャのピンチョス

◆価格 615 円（税込）

◆料理説明文 見た目も楽しく素材の組み合わせは無限大、スペインで人気のピンチョス。定番の卵料理には湯葉とシラス、トップにカリカリの揚げ湯葉、一皿で二種類の湯葉が楽しめます。



◆名称 極み湯葉のロメスコソース

◆価格 1,320 円 (税込)

◆料理説明文 とろりと滑らかな食感の極み湯葉とスペインカタルーニャ地方の「ロメスコソース」が出会いました。アーモンドと焼きパプリカのソースが生湯葉特有の繊細な甘みを引き立てます。



◆名称 極み湯葉とエビのアヒージョ

◆価格 1,650 円 (税込)

◆料理説明文 想像を軽く超えます。たっぷりのニンニクとオリーブオイルで具材を煮込むアヒージョ。とろけるような湯葉がこの料理の主演です。その唯一無二な美味しさに魅了されてください。



◆名称 湯葉と丹波赤鶏のパエリア

◆価格 2,750 円～（税込）

◆料理説明文 全ての素材の旨味を鉄鍋でお米に閉じ込めるスペインを代表する米料理パエリアには甘湯葉（湯葉の製造過程の最後にできる甘く独特な風味の湯葉）を使用。湯葉の存在感を残しつつしっかり旨味を閉じ込めてくれます。地元農家さんの季節の野菜と共に焼き上げます。

【会社概要】

会社名：株式会社三田久

本社所在地：京都府京都市南区東九条西山王町 3 番地の 1

清水店所在地：京都府京都市東山区清水 4 丁目 150-3

代表取締役：三田 直嗣

創業：1920 年（大正 9 年）

事業内容：湯葉の製造・販売

HP：<https://mitakyu.com/>

Instagram：（本店）mitakyu_official 、（清水店）mitakyu_kiyomizu

会社名：株式会社 CASA

本社所在地：京都府京都市下京区烏丸通五条下ル大坂町 392 豊栄ビル 1 F

Hablamos 所在地：京都府京都市南区東九条北烏丸町 6-6 アルプスナイン 101

Santres 所在地：京都府京都市下京区烏丸通五条下ル大坂町 392 豊栄ビル 1 F

代表取締役：西山 相在

創業：2010 年（平成 22 年）

事業内容：スペイン料理店の運営

HP：<https://casakioto.com/>

Instagram：（Santres）santreskyoto 、（Hablamos）hablamos_casa

【本件に関するお問い合わせ】

プロジェクト代表者 株式会社三田久 三田竜太

お問い合わせフォーム <https://mitakyu.com/contact/>