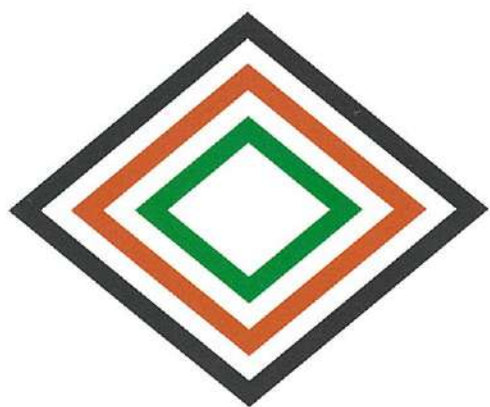
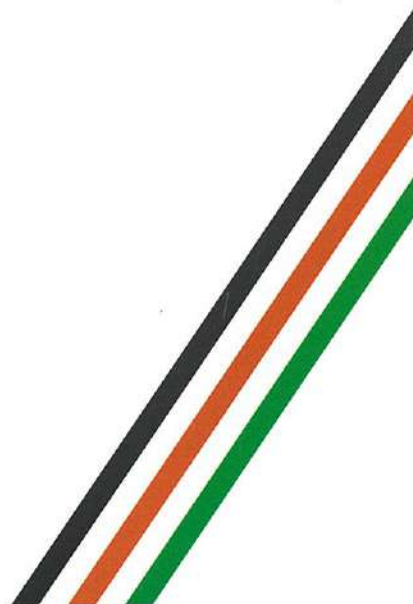


創業明治十七年

京都 味の顔見世®



きむらく



MONDE SELECTION
2007・2008・2009
モンドセレクション3年連続
金賞受賞

MONDE SELECTION GOLD MEDAL

世界が認めた
「京風ちらし」



※写真はイメージです。

11204 京風ちらし ちらし寿司の素 1.5合用×2袋入り 内容量320g (160g×2)

京都のちらし寿司の特徴であるちりめんじゃこをはじめ9種類の具材が入ったちらし寿司の素です。京都らしいまろやかな味に仕上げたすし酢を使用。温かいご飯に混ぜるだけで手軽にお楽しみ頂けます。



味の顔見世「京風ちらし」

あったかご飯に混ぜるだけ! お急ぎの時にも手軽で便利ならし寿司があつという間に出来上がり。当社の人気商品です。

ちらし寿司の素

11211

ほんのり甘口
純京風ちらし



1.5合用×2袋入り
内容量 320g(160g×2)

11210

国産原料使用
京風ちらし国産
和紙袋



1合用×2袋入り
内容量 216g(108g×2)

11057

京の祝い寿司



2合用
内容量 220g

11217

京風
ミニちらし



1合用
内容量 108g

11221

京風
柚子ちらし



1合用
内容量 108g

11086

京風
湯葉ちらし



1合用
内容量 104g

11110

京風五目混ぜいなり



1合用
内容量 108g

11087

京風生姜ちらし



1合用
内容量 104g

11036

お茶碗一杯ちらし



0.5合用
内容量 54g

11130

京風鮭ちらし



1合用
内容量 108g

11051

京風かにちらし



1合用
内容量 108g

11062

京風極かにちらし



1合用
内容量 108g

混ぜごはんの素

11009

田舎風鶏ごぼう混ぜご飯



1合用
内容量 75g

11228

鶏でほろ混ぜご飯



1合用
内容量 75g

11271

京風生ゆば茸混ぜご飯



1合用
内容量 70g

11153

筍と山菜の混ぜご飯



1合用
内容量 85g

11234

鰻の混ぜご飯



1合用
内容量 60g

11270

生湯菜桜ご飯
春期限定商品



1合用
内容量 70g

大粒で甘味のある
京都丹波産
しめじを使用

味の顔見世「丹波しめじごはん」



11159 丹波しめじごはん 1.5合用×2袋入り 内容量340g(170g×2)

大粒でシャキシャキとした食感が特長の京都丹波産のしめじと、牛蒡、人参、椎茸の具材も国産原料にこだわり、具材やだしの旨みとコクをきかせて上品なうす味に仕上げました。

※写真はイメージです。

ご飯を炊く時、入れるだけ本格的炊き込みご飯が出来上がります。

11020

あさりごはん

1.5合用
×2袋入り
内容量 290g(145g×2)



11170

竹の子ごはん

1.5合用
×2袋入り
内容量 300g(150g×2)



11288

松茸ごはん
秋期限定商品

1合用
×2袋入り
内容量 160g(80g×2)



11055

きのこごはん
6種類の国産きのこ
2種類の国産野菜入り

2合用
内容量 220g



11173

鶏釜めし
京都産若どりもも肉使用
(塩麹入り)

2合用
内容量 200g



11111

栗ごはん
秋期限定商品

2合用
内容量220g



炊き込みごはんの素

MONDE SELECTION
2007・2008・2009
モンドセレクション3年連続
金賞受賞
(90g瓶入りにて受賞)

MONDE SELECTION GOLD MEDAL

世界が唸った「ちりめん山椒」



写真はイメージです。

平成六年
農林水産大臣賞受賞



味の顔見世「ちりめん山椒」

11194 ちりめん山椒 内容量80g

国産の上質なちりめんじゃこの穫れる港で水揚げされた、新鮮で質の良いちりめんじゃこと、香りがよく辛みのきいた実山椒をうま味をそのままに、ムラなくなじませながらしっとりと炊き上げ完成したのが「きむらく」のこだわり続けたちりめん山椒です。
90g瓶入りにて、2007年・2008年・2009年、3年連続モンドセレクション金賞を受賞いたしました。

ご飯がすすむ味付で、おにぎり、温かいごはん、お茶漬、または、酒の肴、サラダなどにも最適です。

11196

ちりめん山椒
農林水産大臣賞受賞
平成六年

内容量
45g



11137

しそちりめん

内容量
45g



11135

しそちりめん

内容量
80g



11182

ミニちりめん山椒
おきくらやんが目印！

内容量
20g



ちりめん

どの商品でもご飯との相性抜群!食がすすむ佃煮です。

11001

嵐山煮

山菜と昆布の
あぐりした味あい



内容量
210g

11549

なめ茸茶漬

長野県産のき使用。
固形分90%までじっくり
煮込みました



内容量
200g
固形分 90%

11225

ピリ辛
鳥そぼろなめ茸

なめ茸に鶏肉の旨味を加え、
唐辛子を入れてアクセントを
つけています



内容量
200g

11003

嵐山煮



内容量
120g

11547

なめ茸茶漬



内容量
120g
固形分 90%

11094

くらま山椒

実山椒の醤油煮です。
井物煮物の薬味にも最適!



内容量
30g

11232

鰯と生ゆばしぐれ

国産はちまきと生湯葉、
実山椒を炊き合わせた佃煮です



内容量
80g

様々な料理や、多目的に使える調味料等、用途に合わせてご利用下さい。

11328

もみじおろし

鍋物の調味料として
大根おろしに添えて



内容量
110g

11244

梅肉赤

手巻き寿司や和え物薬味、
ドレッシング等に



内容量
110g

11249

紀州南高梅肉



内容量
60g

11353

柚子こしょう

鍋物の調味料
またはうどんそば
豆腐などの薬味に



内容量
80g

11315

実山椒

お料理用の
山椒の実です



内容総量
70g
固形量 25g

11053

かにみそ

かに身入り



内容量
70g

【要冷蔵】

21021

純金箔

おせち料理や日本酒、
ワインに入れるなど
飾りつけに



内容量
0.3g

21031

たで酢

鮎、ます等、川魚の焼物に



内容量
150ml

21026

じゅんさい

赤だし、お吸い物の具、
酢の物などに



内容量
100g

11119

肉味噌

色は、ラーメンの具等、
色々なお料理に



内容量
130g

11127

山椒みそ

万能おかず味噌
もろきゅうや田楽味噌
として



内容量
130g

調味料・薬味・その他

黒豆・栗

丹波の色・艶の良い黒豆、じっくり時間をかけて仕上げた甘露煮、渋皮付のまま煮含めた栗など、取り揃えております。

11103

丹波黒豆



内容総量 210g
固形量 110g

11512

栗甘露煮(国産)

栗の風味と味を生かし
時間をかけて甘露煮に
仕上げました



内容総量 220g
固形量 100g

11529

栗渋皮煮(国産)

栗の風味を逃さない様に、
渋皮付のままじっくりと
煮含めました



内容総量 220g
固形量 120g

11100

丹波黒豆



内容総量 400g
固形量 240g

11511

栗甘露煮(国産)



内容総量 400g
固形量 200g

11527

栗渋皮煮(国産)



内容総量 400g
固形量 220g

おせち・お茶・酒の肴・ごはんのおともに最適です。

袋物

11264

練昆布豆



内容量
140g

11265

にしん昆布巻



内容量
2本入

11266

にしん干両棒



内容量
2本入

11260

棒だらうま煮



内容量
135g

葛湯

国産原料使用 こだわりの本格的な葛湯をお楽しみいただけます。

11558

葛湯白



5枚

11559

葛湯しょうが



5枚

11560

葛湯まつ茶



5枚

11561

葛湯小豆



5枚

京の老舗

木村九のこだわり

長い歳月をかけて磨きあげられた京の食文化。知恵の結晶である保存食品。
その土壌の上で、恥じることのない味を私どもは日々、取りくんでまいります。

素材 にこだわる

皆さまにご満足いただけるものをお届けするために、全国から選りすぐりの原材料を集め、調理しております。例えば、実山椒は粒よりの厳選されたもの、ちりめんじゃこは国産の筋が揃ったものを使用しております。



手間 にこだわる

下でしらえから、調理まで、味の顔見世の商品は手作りにてお届けしています。機械に仕事をしてもらう部分もちろんありますが、あくまでも人の手でするのが主体。繊細な味を守るためには、丁寧な手仕事に欠かせません。



味 にこだわる

佃煮や惣菜といった保存料理は、時間が経ってもおいしさが持続しているということが求められるため、時間と味のバランスが最も苦労するところでもあります。

木村九商店では創業以来、「京風」の味と伝統を守り続けてまいりました。フードは風土といいますが、やはり京都でつくる料理は京風の淡味の中にも深みがございます。

これからも、京都ならではの味・手法を大切に、価値ある一品を作り続けていきたいと考えております。



安心 にこだわる

原材料、調味料、添加物は吟味を重ね、安全性を高める様に工場内の衛生管理も徹底しております。

保存食品を扱っておりますので、すべてが食品添加物無添加というわけではございませんが、可能な限り体に優しい商品作りを心掛けております。1つ1つの商品を責任持ってお客様にお届けすることが、私どもの使命だと考えております。



京都市内に直営店がございます。
京都にお越しの節は是非一度お立ち寄りくださいませ。

山ノ内店



山ノ内店／京都市右京区山ノ内西裏町8 TEL.(075)311-9164 FAX(075)311-9166

株式会社 木村九商店

本社／京都市中京区新町通丸太町下ル大炊町212 TEL.(075)231-6371 FAX.(075)231-6372
東京支店／東京都杉並区荻窪5丁目11-17 207号 TEL.(03)5347-8201 FAX.(03)5347-8202
京都工場／京都市右京区山ノ内西裏町8 TEL.(075)311-9164

ご注文は【お電話】または
【インターネット】にて

※電話受付時間 9:00~17:00(土日祝、年末年始を除く)

●ご注文専用窓口
●ネットで検索

0120-23-6371

味の顔見世

検索

公式
ホーム
ページは
こちら

