

2022年10月21日

【期間限定】 地元京都の叡山電鉄が育てた サステナブルな「えいでん原木しいたけ」をホテルレストランで提供

カウンター割烹では原木に付いたままのしいたけを、目の前で収穫・調理

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、2022年11月1日(火)から11月30日(水)までの期間中、ホテル内のレストランで、地元京都の叡山電鉄株式会社が育てたサステナブルな「えいでん原木しいたけ」をご提供いたします。旬の食材であるしいたけを活かし、料理長が技巧を凝らしたメニューをご用意。この時期ならではの味覚を存分にご堪能ください。



■「えいでん原木しいたけ」について

叡山電鉄株式会社(愛称“えいでん”)が、沿線の倒木や間伐材などを活用したサステナブルな方法で栽培している「えいでん原木しいたけ」。叡山電鉄鞍馬線は周囲に山林が多く、線路近くに伸びた枝葉や倒木を定期的に伐採して処分してきましたが、こうした樹木を再利用するため、同社が2017年に社員有志でしいたけの栽培をはじめたのをきっかけに、今では会社全体の取り組みとして栽培ヤードの整備、菌打ち、収穫、加工までを行っています。

通常は乾燥しいたけとしての販売のみのところ、今回特別に原木についたままの生しいたけを仕入れ、採れたての美味しさをご提供いたします。地元京都で採れた食材として、地産地消による地域活性化にも貢献します。

■原木しいたけについて

一般的にスーパーマーケットなどでよく見かけるしいたけは、おがくずを固めたブロック(菌床)に種コマを打ち、室内で育てられた菌床しいたけです。人工的に養分を与えることで、次々に収穫できるので、1年中出荷ができます。一方、原木しいたけは、自然の中で栽培されます。種コマを打ち込んだ原木に2年間かけて菌糸が這いめぐり、春と秋、気候条件によってしいたけが自然発生する、自然の力を最大限に利用した栽培方法です。一般的に菌床しいたけより味・香りともにすぐれているとされています。

■提供概要

●日本料理「KIZAHASHI」

各会席の「食前のお愉しみ」として、皆様にご提供いたします。

カウンター割烹では、しいたけが付いた状態の原木をカウンターにセットし、目の前で収穫・調理します。

【実施期間】2022年11月1日(火)～11月30日(水)

【営業日】水・木・金・土・日曜日(定休日…月・火曜日 ※祝日除く)

【提供時間】ランチタイム 11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナータイム 17:30～21:30 (20:00 L.O.)

【料金】ランチ：5,594円～ ディナー：9,944円～

カウンター割烹：24,860円(3日前までに要予約)

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【店舗URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



●イタリア料理「SCALAE」

えいでん原木しいたけを使用した「ペペロンチーノ」をアラカルトで提供いたします。

【実施期間】2022年11月1日(火)～11月30日(水)

【営業日】月・火・金・土・日曜日(定休日…水・木曜日 ※祝日除く)

【提供時間】ランチタイム 11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナータイム 17:30～21:30 (20:00 L.O.)

【料金】アラカルト 1,400円

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【店舗URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/scalae/>



※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

※写真は全てイメージです。

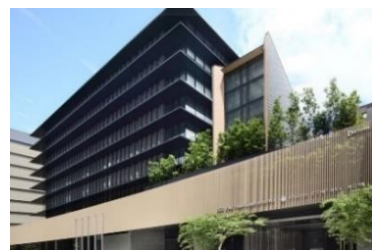
THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

階数：地下 1F～地上 9F(客室：3F～9F/ 222 室)

H P：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp

