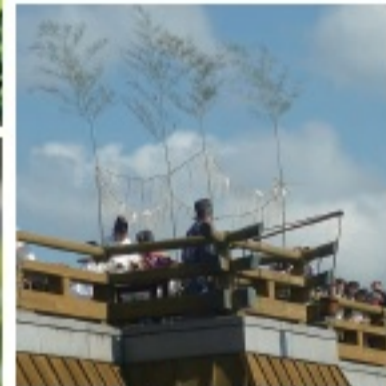


京都の名産品「宇治茶」。お土産品としても宇治茶は高い人気を誇ります。京都府茶業会議所では、下記のように宇治茶を定義。13世紀まで遡る長い歴史の中で、茶葉の栽培だけでなく加工やブレンド技術をも発展させた宇治は、多種多様な茶の生産を行いながら、名産地としての地位も確固たるものになります。「日本茶」の歴史の中でなくてはならない場所と言えるでしょう。

【宇治茶の定義】

「宇治茶は、歴史・文化・地理・気象等総合的な見地に鑑み、宇治茶として、ともに発展してきた当該産地である京都・奈良・滋賀・三重の四府県産茶で、京都府内業者が府内で仕上げ加工したものである。」



▲毎年10月第1日曜日に宇治茶まつりを開催。宇治茶の隆盛を祈願する



▲「宇治の奥座敷」と呼ばれる、自然豊かな宇治市白川地区は、茶畑が広がる茶葉の生産地

宇治の名がつく「宇治茶」とは。

お茶の本場として全国的に有名な宇治。宇治川の両岸には世界文化遺産に指定される神社仏閣。そして秋は紅葉が美しく彩る山並みなど、京都でも特に風光明媚な観光の名所です。



平等院は、昨年に嵐嵐空の「平成の大改修」を終え、創建時の姿に最も近づいています



宇治上神社の本殿や拝殿は、1000年以上存続されており、日本最古とされています



宇治は源氏物語の舞台。宇治市源氏物語ミュージアムは、華やかな王朝文学の世界を体験できます



いいところですが、宇治。

「もつと宇治らしくて美味しいものを」と誕生した「宇治茶漬け」。軸にする食材に「宇治茶」を選ぶこと。それは同時に、「日本茶の可能性を追求する作業で、開発に取り組み商店主達も改めて日本茶について学んだのだそう。

粉末茶やペットボトル茶の普及により、日本茶のある風景は大きく変化しています。「宇治茶漬け」は、料理に合わせた茶葉を選び、急須で淹れるなど、昔ながらの日本茶スタイルを取り入れました。それは「宇治茶漬け」を通して、ゆったりと時間を楽しむ日本茶の魅力も伝えたい。日本茶文化の継承への想いがあつたからです。



▲宇治の商店主が何度も集まり試作を重ねた自信作が商品化!

お茶の本場、京都・宇治にて

「宇治茶漬け」誕生。

この秋、京都・宇治市に新たな「当地グルメ」が誕生します。宇治市といえばやっぱり「宇治茶」の中からお茶漬けに合う煎茶、玄米茶、焙じ茶、抹茶。様々な茶葉を吟味して開発された地元店主たちこだわりの「宇治茶漬け」。どうぞお召し上がり。



新ご当地名物「宇治茶漬け」、つまりこういふこと。

みんなで決めた定義を守り、開発・提供されるメニューだけが「宇治茶漬け」として認定。料理人の、努力とおもてなしの心を詰めたご当地グルメです。

～宇治茶漬けの定義～

- 一、宇治茶を使うこと
- 一、宇治茶に合う食材を使用すること
- 一、店によってはこんなサービスも！
- 一、季節毎に宇治茶を変化
- 一、食前または食後に「もてなし宇治茶」でおもてなし
- 一、周辺の宇治茶情報を提供



【JR宇治駅】大阪よりJR京都線新快速で京都駅下車(27分)→JR奈良線に乗り換え快速で宇治駅まで(17分)
 【京阪宇治駅】大阪・淀屋橋駅より京阪本線特急で中書島駅下車(39分)→京阪宇治線に乗り換え普通で宇治駅まで(14分) 京都：三条駅より京阪本線特急で中書島駅下車(13分)→京阪宇治線に乗り換え普通で宇治駅まで(14分)
 【近鉄小倉駅】大阪：大阪難波駅より近鉄奈良線急行で大和石上駅下車(28分)→近鉄京都線に乗り換え普通で小倉駅へ(41分) 京都：京都駅より近鉄京都線で小倉駅へ(18分)

11月中旬よりランチスタート！
気軽にランチで自慢の味を。



出汁

異食家style よっしゃん

MAP A-1
自家製の濃厚な胡麻ダレであえた鯛をのせる出汁茶漬。好みで手作りのトッピングや抹茶、名物の牛すじコロッケを加え、お茶漬の様々な味を楽しもう。



名物の牛すじコロッケをお茶漬けどうぞ！

☎0774-20-0028 宇治市小倉町蓮池130-52 月11時30分～14時LO、18時～24時 毎月 ※ランチは11月中旬～(予定)

ランチ限定！
よっしゃんの宇治茶漬 ◆1280円

湯がけでふわりとお茶が薫る
お弁当ならではの斬新な工夫。



抹茶

本家かまどや 宇治小倉店

MAP A-1
茶の葉型のゼリーは抹茶を固めた物。てん茶をふったご飯にのせ、熱湯をかけると溶けてお茶に変化する。もう一段に詰まったおかずをお好みでのせてどうぞ。

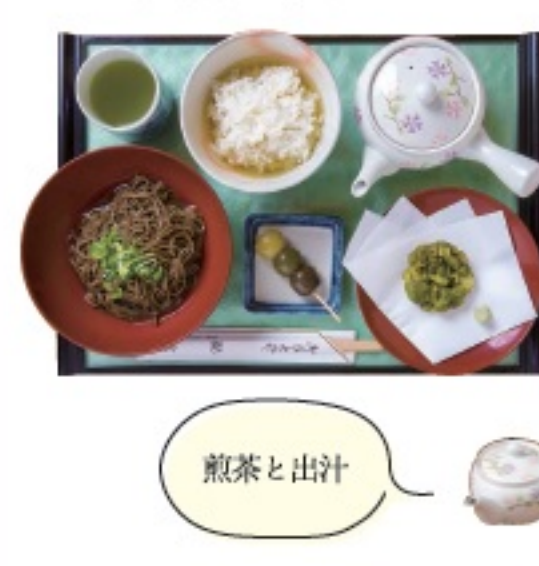


湯をかけるお茶漬が完成します。

☎0774-23-3848 宇治市小倉町蓮池167-11 月10時～15時、17時～22時 既火

宇治茶漬べんとう ◆800円

宇治川の上に立つ特等席で
様々な宇治茶の味を知る。



煎茶と出汁

鮎宗

MAP A-3
食感のいいかき揚げをのせ、自慢の出汁で割った煎茶をかけてお茶漬に。茶そばは焙じ茶を使う珍しい一品。茶団子まで全て自家製。お茶を味わい尽くそう。



煎茶と焙じ茶の2つのお茶の風味をどうぞ。

☎0774-22-3001 宇治市宇治塔川3 月11時～17時 (座敷席利用および17時以降の食事は要予約) 既不定

宇治香る天ぷら宇治茶漬 ◆1296円

京都産素材をたっぷりと
自分好みの食べ方でどうぞ！



煎茶

宇治創ころ

MAP A-2
低農薬で丁寧に作られた自慢の米を、まずは煎茶とシンプルに。その後、漬物を添えて味の変化を楽しもう。副菜からデザートまで、まさにお茶づくし！



お茶はもちろんお米や漬物も京都産です。

☎0774-24-5617 宇治市宇治妙楽58 月11時～14時30分LO、17時～23時30分LO 既不定

宇治茶漬セット ◆1380円

お茶の甘み、芳ばしさを
滋味深い山菜と共にさらりと。



玉露の玄米茶

京料理 宇治川

MAP A-2
玉露玄米茶の甘みと芳ばしさを損なわないよう、具材には自家製の山吹の山椒煮を。山吹のほろ苦さ、山椒の清冽な香りが、高級茶の味わいを引き立てる。



珍しい玉露の玄米茶の風味をいかしませんでした。

☎0774-22-2628 宇治市宇治蓮華2-2 月11時～18時30分LO (18時30分以降は予約のみ) 既不定

宇治茶漬 ◆980円

宇治茶漬 catalogue

宇治茶漬は「食事」と「スイーツ」の2種類。「食事」はランチやディナーに、「スイーツ」はおやつやお土産に。いろんなお店を巡って宇治茶漬を楽しみつくそう。

●宇治茶漬を楽しむ心得
・MAPはひとつ前のページで確認してください。
・この情報は2015年10/15現在のものです。
・季節や仕入れ事情等により料理内容が変わることがあります。詳細はおでかけ前に各店へ電話で確認してください。
・売切れる場合もありますので予約がオススメです。

s w e e t s

紅茶をかけて仕上げる本格派デザート。

スイーツ茶

◆1080円 ※12時～19時LO限定

ケーキハウス しゅろの木

MAP A-1

イトイン限定のアシェットデザート。チョコレートの器の中は抹茶のマカロンとバニラアイス。紅茶をかけると器が溶けて混ぜられ、絶妙な味わいを生む。

☎0774-20-2750 宇治市小倉町西浦99-37 月10時～20時 既不定



▲紅茶は店のオリジナルブレンドを使用
▲親子で営む店は、カフェコーナーを7/16にOPENしたばかり

まるでお茶漬！さらっとどうぞ！

おかしなお茶漬

◆350円

自家焙煎珈琲 nocca's wion

MAP A-2

お茶漬に似せたほどよい甘さのスイーツ。口当たりのいいお茶のゼリーは、店主が試作を重ねた自信作。中に隠された茶団子との相性抜群！自慢の珈琲とぜひ。

※非公開 宇治市宇治妙楽41 大阪屋備東側 月9時～11時 (土日祝のみ)、14時～18時 既火、水不定



▲玄米茶と抹茶を使うゼリーは香り・甘みが絶妙
▲手間かけて焙煎から抽出を行う珈琲が人気の店

和菓子和洋菓子を宇治茶が縁結び♡

お菓子乃膳 宇治の里

◆780円

菓子工房 KAMANARIYA

MAP A-3

道明寺粉の小さなお茶を注ぐと、上品な和菓子のお茶漬が完成。添えられた抹茶のスフレや山椒風味のチョコレートなど、不思議と洋菓子との相性もGOOD。

☎0774-22-8820 宇治市宇治乙方52-5 月10時～19時 (喫茶～17時) 既水 (隔週)



▲煎茶の爽やかな味と香りで風味もすっきり
▲窓から緑を望むカフェスペースでのんびりと味わえる

口の中に抹茶の味と香りがじゅわ～っ！

茶ヴァラン

◆518円

ツア・クローネ

MAP B-2

フランスの伝統菓子「サヴァラン」をヒントに開発。抹茶のジュレが固む生地には抹茶リキュールを染み込ませていて、ひと口でお茶の香りが口一杯に広がる。

☎0774-25-6633 宇治市琵琶台1-42 月9時～19時30分 既水



▲お茶漬に見立てるため器は和の陶器を使うこだわり
▲店はテイクアウトのみ

お茶もごはんもなんと2種
美味しさ2倍の贅沢御膳。



宇治煎茶& かりがね上焙じ茶

喜撰茶屋

MAP B-3

ご飯は季節の炊き込みご飯と穴子ご飯の2種、宇治茶も煎茶と焙じ茶を用意。同じ宇治茶でも異なる味わいを楽しめる。米も地元・宇治産を使用。



せっかくなので宇治茶も2種類用意しました。

☎0774-22-1123 宇治市宇治塔川13 月11時～14時30分LO 既なし

季節の宇治茶漬御膳 ◆1200円

新鮮なマグロを煎茶で味わう
ここだけのお茶漬体験を。



煎茶

旬菜魚庵 はせ川

MAP A-2

葉味を添えた新鮮なマグロは煎茶を注ぐとさっと霜降り。煎茶の香りが魚の臭みを感じさせず、驚くほどあっさり！新しいマグロの美味しさをぜひ体感して。



醤油や出汁では味わえない美味しさを追求！

☎0774-21-2820 宇治市宇治巻番85-1 月11時～13時50分LO、18時～20時30分 (最終入店) 既火・第3日

宇治茶つくし ◆1520円

有機・天然の素材を使った
優しくて美味しい宇治茶漬。



玉露のうまみ出汁

茶願寿カフェ

MAP A-2

安全・安心をテーマにした食のアンテナショップ。有機栽培の抹茶や焙じ茶、天然出汁を使うこだわりのお茶漬は、たっぷりの葉味と共に楽しもう。



4種の特選抹茶で味の変化を楽しめます。

☎0774-21-5551 宇治市宇治巻番66-1 月10時～17時30分LO 既年未年始

季節の宇治茶漬 ◆930円