

トゥエルビ

BS12ch TwellV 『京・ごはんたべ』

鵜飼見物で楽しむ鮎料理「竹林」 地元の恵み 京野菜のイタリアン「アゼクラ」

7月13日(日)よる8時30分オンエア

全国無料放送のBS12ch TwellV（ワールド・ハイビジョン・チャンネル株式会社、本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森内謙）は、京都にある名店の伝統の技に隠された味や文化に迫る情報番組『京・ごはんたべ』を、毎週日曜よる8時30分から放送しています。今回は、鵜飼見物で楽しむ鮎料理「竹林」、京野菜のイタリアン「アゼクラ」にて、京都の夏の美味をご紹介します。



夏しか食べられない限定の美味「焼鮎寿司」



採れたての夏野菜を使ったイタリアンは目にも鮮やか

1.番組概要

四季それぞれに美しい景色を見せる京都の中でも、最も粋で雅な花街は憧れのエリア。花街特有の文化が伝わり、その一つが「ごはんたべ」。「ごはんたべ」とは、もともとは芸舞妓を連れて外で食事することだが、今では、花街だけでなく、一緒においしいものを食べに行こうという気楽なお付き合いや接待などにも使われている。そんな「ごはんたべ」にふさわしい料亭で、膳にのぼる食材は、季節を少し先取りしたもの。また、旬真っ只中のものや、名残を楽しむものなど、四季折々の恵みとそれを活かす調理法。料理の数々に、季節の移ろいを感じさせる工夫がなされ、来る人を五感でもてなしてくれる。番組では、そんな伝統の技に隠された味やおもてなしの文化に迫ります。番組Webサイト：<http://www.twellv.co.jp/program/tabi/gohantabe.html>

2.放送スケジュール

毎週日曜よる8時30分～9時

※第十一巻、第十二巻：7月13日、7月20日（再放送）

3.放送内容**第十一巻：鵜飼見物で楽しむ鮎料理「竹林」**

京都ならではの仕出しから始まった「竹林」は、鵜飼見物の観光船にも料理を届ける京料理の店。川で獲れた鮎を香ばしく焼き上げ、肝の風味が生きた「焼鮎寿司」。海で獲れた稚鮎を濃度の違う甘露煮の地で柔らかく炊き上げた「稚鮎の甘露煮」。繊細で心のもった宇治ならではの鮎料理をご紹介します。

第十二巻：地元の恵み京野菜のイタリアン「アゼクラ」

3000坪超の広大な敷地には、四季折々の木々と築350年という元酒蔵をリノベーションした建物がゆったりと配され、さながら避暑地のような雰囲気。賀茂ナスやズッキーニなど採れたての夏野菜を、丹波地鶏や大徳寺納豆といった京都らしく、かつ意外性を感じる食材と組み合わせたここでしか味わえないイタリアンをご紹介します。

■BS12ch TwellV（トゥエルビ）について■

三井物産株式会社100%出資子会社が運営する24時間全国無料のBSデジタル放送局。スポーツや趣味教養など上質なエンタテインメント番組を総合編成でお送りしています。BS12チャンネル3桁番号222チャンネルです。