

宇治茶漬けの誕生

「もっと宇治らしくて美味しいご当地グルメを！」と、地元の商店主有志が開発に取り組み、誕生したのがこの「宇治茶漬け」です。

「宇治茶」を主役に、煎茶、玄米茶、焙じ茶、抹茶・・・様々な茶葉が使用されています。「飲む宇治茶」の次には「食べる宇治茶」はいかがでしょう？



宇治創ころ 宇治茶漬けセット



茶願寿カフェ 季節の宇治茶漬け

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

決められた定義にのっとり、開発されるメニューだけが「宇治茶漬け」として認定されます。

商店主の誇りと、おもてなしの心が詰まったご当地グルメです。



イパール イパールお薦めプレート定食



zaccafe PAKU 抹茶ケーキがオーレにつかった宇治茶漬け



京都翼庵 煎茶アイスのスイーツ宇治茶漬け御膳



料理旅館鮎宗 宇治香る天ぷら宇治茶漬け