

お茶を食べる

# 宇治茶漬け

京都・宇治ならではの`食、に出合いに。「京都宇治ご当地グルメ～宇治茶漬け～協議会（通称：宇治茶漬け協議会）」（会長／根来健司さん）では、「宇治茶」を主役にしたグルメの魅力を発信。`京都のおもてなしの心、が込められたという、「宇治茶漬け」の魅力とは？

京都宇治ご当地グルメ～宇治茶漬け～協議会

「ご当地ならではのグルメを」



アイデアが光る「宇治茶漬け」を味わいに



「宇治茶漬け」が食べられる店は「宇治茶漬け」のほりが目印

11店舗で個性豊かなメニューがそろいます

「宇治茶漬け」が用意されています。

宇治茶漬け協議会のウェブサイトもチェック



スマートフォンはこちら

宇治といえば、有名な「宇治茶漬け」。宇治川の美しい景色なのが、お茶。宇治茶のまろやかな味わい、豊かな香り、心を癒やしてくれる。その魅力をさらに楽しむなら、「食べど、宇治茶」がおすすめ。宇治茶漬けは、お茶を主役にした「宇治茶漬け」が、個性豊かなメニューがそろいます。歴史ある社寺や、秋には赤や黄に色づく山々と、お茶漬けが楽しめます。左記を切り取って持参して、13（宇治商工会議所内）、0774(23)3101

## リビング読者限定クーポン

「宇治茶漬け」が各加盟店の通常価格から200円引きに。1人1枚限り。各加盟店へ持参を ※コピー不可

12/31(木)まで 宇治茶漬け協議会



「宇治茶漬け協議会」のロゴマーク

## 「宇治茶漬け」が食べられるお店

どの「宇治茶漬け」も店ならではの工夫を盛り込んだものばかり。それぞれの違いを楽しみに巡るのもいいですね。各加盟店の詳細は2次元コードからチェックできます。

季節の宇治茶漬け（1000円）



**茶願寿カフェ**  
宇治市宇治壺番66-1  
☎0774(21)5551  
店内の商品は全て試食無料という点が特徴のカフェ。宇治茶の深いうま味の秘密は、玉露を使った自家製のだしと、6種類の素材を使っているというふりかけにあり。組み合わせることで、新たな味に出あえそうです。

「宇治茶漬け」抹茶ティラミス（600円）



**ツアクローネ**  
宇治市琵琶台1-4-2  
☎0774(25)6633  
お茶を使ったお菓子もそろ洋菓子店。ここでは宇治茶漬けとして抹茶ティラミスを用意。抹茶シロップをかけたジュワッとした食感はまるでお茶漬けのよう！抹茶風味のわらび餅もポイントです。

「宇治香る天ぷら」宇治茶漬け（1320円）



**料理旅館 鮎宗**  
宇治市宇治塔川13-4  
☎0774(22)3001  
ご飯に注がれるのは、だしで割った香り深い煎茶。アユ料理を中心とした京料理が味わえる同店の宇治茶漬けは、ほうじ茶を使った自家製の茶そば付き。同じく自家製の三色の茶団子が添えられています。

「宇治抹茶だし茶漬け」セット（1000円）



**和夢茶カフェ**  
宇治市宇治蓮華12  
☎0774(23)8388  
古民家を改装したこちらでは、創作飲茶などを和食器で楽しめるのが人気。宇治茶漬けには中華料理のアイデアをプラス。蒸し鶏、梅ソース、おこげと、だし昆布に鶏ガラを組み合わせた抹茶だしが相性ぴったりです。

「真鯛のあぶり漬けしゅう」宇治茶漬け（820円）



**異食家styleよっちゃん**  
宇治市小倉町蓮池130-52  
☎070(5268)0544  
同店の名物は「よっちゃん名物牛すじコロッケ」。宇治茶漬けにもセットにできます。宇治茶漬けのだしには、北海道産昆布とカツオをブレンド。抹茶かほうじ茶のパウダーが選べるのも魅力。だしに溶かすことで風味がアップします。

「うなぎ茶漬け」（825円）



**うなぎのしお富**  
宇治市六地藏町並40  
☎0774(32)0602  
ふっくら香ばしいうなぎを、宇治茶漬けでも。45年の職人が手掛けた焼きだてのうなぎを、まずは宇治茶をかけずに丼として味わってみて。その後は茶漬けと、二つのおいしさが堪能できるのがうれしいところです。

「ほうじ茶漬け」（600円）



**Western Bar 蛭石**  
宇治市宇治宇文字2-7 ポップスクエアビル1階  
☎0774(20)0855  
香ばしいほうじ茶をご飯（八幡産米）に注いだ宇治茶漬けが味わえるのは、宇治警察署西側のウエスタンバー。手作りの梅干し、自家栽培したヤマブキが添えられたお茶漬けは、バーボンの後の締めにもおすすめ。

「宇治茶漬けセット」（1500円）



**宇治創こころ**  
宇治市宇治妙楽58  
☎0774(24)5617  
食材にこだわる創作ダイニング。宇治茶漬けの膳では、減農薬のご飯、和東産煎茶の茶葉、有機栽培で育てられた野菜を。「お店としての当たり前をつきつめた」というメニューです。

「宇治茶漬け」（980円）



**京料理 宇治川**  
宇治市宇治蓮華2-2  
☎0774(22)2628  
四季折々の京料理がいただける同店。玉露玄米茶の香ばしさを生かしたあっさりとした宇治茶漬けは、風味を引き立てる自家製の「山吹山椒煮」がアクセントになっています。季節ごとの漬物、茶団子付き。

「宇治茶漬け膳」（1750円）



**茶房 櫛（くぬぎ）**  
宇治市宇治又振66-4  
☎0774(22)7140  
目指すのは「いつでも気楽に立ち寄ってもらえるような店」。てん茶がふりかけられた宇治産のご飯に、こだわりのお茶・玉真が注がれます。濃厚な西京味噌焼きも、宇治茶漬けとともにさっぱりと味わえますよ。

「宇治茶漬け」（2000円）



**旬菜魚庵 はせ川**  
宇治市宇治壺番85-1  
☎0774(21)2820  
新鮮なマグロを宇治茶漬けで。宇治橋通り商店街にある、創業50年の同店でいただきます。香り高いきざみのりの上に乗ったマグロは、熱い煎茶を注げば目の前で色が変化。霜降り状態も楽しめます。