

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。
宇治市といえはやっぱり「宇治茶」の中から茶漬けに合う
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
地元産主たち「こだわりの「宇治茶漬け」。どうぞ召し上がれ。



「うつ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、開店した取り組む店主達も改
めて日本茶について学んだのだそう。
粉末茶、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

わせて茶葉を選び、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、
ゆつ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。
宇治茶の本場・宇治のおもてなしの
心が生んだ各店「こだわりの「宇治茶漬
け」。お茶も思いも熱々です。



▲宇治の店主が何度も集まり
試作を重ねた自慢の自産自銷品!



いいところですよ、宇治。

お茶の本場として全国
的に有名な宇治。宇治川
の南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。



宇治上神社の本殿や拝
殿は、1000年以上存続
されており、日本書古
と書かれています。



宇治は源氏物語の舞台。
宇治市源氏物語ミュージ
アムは、華やかな土曜文
学の世界を体感できます。

宇治の名がつく「宇治茶」とは。

京都の名産「宇治茶」。お茶
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「宇治茶」を
定義。13世紀まで遡る長い歴史
の中で、茶葉の選別だけでなく、
加工やブレンド技術をも発展
させた宇治は、多様で高品質な
茶の生産を行いつながら、名産地
としての地位も確固たるもの
にしています。「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、京都府内農産物が府内
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。宇治茶の盛況を垣間見る



▲「宇治の奥産地」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

新ご当地名物「宇治茶漬け」、 つまりこういふこと。

みんなが定めた定義を守り、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、当地グルメです。

「宇治茶漬け」の定義

「宇治茶を使うこと」
「宇治茶に合う食材を使用すること」
「店によっては、こんなサービスも」
季節ごとに茶漬けを変化
季節ごとに茶漬けを変化
季節ごとに茶漬けを変化
季節ごとに茶漬けを変化



【JR宇治駅】大塚駅よりJR京都線新快速で京都駅
下車(27分)→JR由良線に乗り換え快速で宇治駅
まで(17分)
【京阪宇治駅】大塚 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 三島駅より京阪本
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)

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。



異食家style よっしゃん

自家製の濃厚な胡麻ダレであえた鯛をのせる出汁茶漬。好んで手作りのトッピングや抹茶、名物の牛すじロケットを加え、お茶漬の様々な味を楽しもう。



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

湯がけてふわりとお茶が薫るお弁当ならではの斬新な工夫。



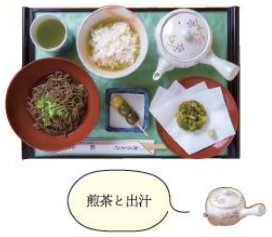
本家かまとや 宇治小倉店

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、熱湯をかけて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。



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

宇治川の上に立つ特等席で様々な宇治茶の味を知る。



宇治茶漬へんとう

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。



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

京都産素材をたっぷりと自分好みの食べ方でどうぞ！



宇治創 ころ

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、まさにお茶つくし！



0774-24-5617 西宇治市宇治塔川58 11時～14時30分LO、17時～23時30分LO 昼不定

お茶の甘み、芳ばしさを滋味深い山菜と共にさりりと。



京料理 宇治川

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、山吹のはろ苦さ、山椒の清冽な香りを、高級茶の味わいを引き立てる。



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

宇治茶漬 catalog

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。いんあの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。
・季節やお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。
・売切れる場合が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



イートイン限定のアシレットデザート。チョコレートの器の中は抹茶のマカロンとパナライス。紅茶をかけて器が溶けて混ざり合い、絶妙な味わいを生む。



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

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 noccas wion
MAP A-2

お茶漬に似せたほよひ甘さのスイーツ。口当たりおいしいお茶のゼリーは、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！自慢の塩味とせり。

0774-25-6633 宇治市宇治妙楽41 大阪屋1階裏側 9時～11時 (土日祝のみ)、14時～18時 昼火、水不定

和菓子和洋菓子を宇治茶が結び♡

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はぎにお茶を注ぐと、上品な和菓子的なお茶漬が完成。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、不思議と洋菓子のとの相性もGOOD。

0774-22-9820 宇治市宇治乙方52-5 10時～19時 (喫茶～17時) 昼水 (例)

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。抹茶のジュレが口の中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。

0774-22-1123 西宇治市宇治塔川13 11時～14時30分LO 昼なし

お茶もごはんもなんと2種
美味しさ2倍の賢沢御膳。



宇治上煎茶& かりかね上焙じ茶

0774-22-1123 西宇治市宇治塔川13 11時～14時30分LO 昼なし

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

0774-21-2820 西宇治市宇治巻番65-1 11時～13時50分LO、18時～20時30分 (最終入店) 昼火 第3日

有機・天然の素材を使った
優しく美味しい宇治茶漬。



玉露のうまみ出汁

0774-21-5551 西宇治市宇治巻番66-1 10時～17時30分LO 毎年年末

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別。同じ宇治茶でも異なる味わいを一度に楽しめる。米も地元・宇治産を使用。



0774-22-1123 西宇治市宇治塔川13 11時～14時30分LO 昼なし

旬菜魚庵 はせ川

MAP A-2
薬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験して。



0774-21-2820 西宇治市宇治巻番65-1 11時～13時50分LO、18時～20時30分 (最終入店) 昼火 第3日

茶願寿カフェ

MAP A-3
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、たっぷりの薬味と共に楽しもう。



0774-21-5551 西宇治市宇治巻番66-1 10時～17時30分LO 毎年年末