

西京漬、牛すき、ホルモン、京漬物などカスタマイズは1000種以上 だし茶漬け専門店「かつを」4/22 京都タワーサンド地下1階に開店 ～ガッツリ食べるもよし、具材・出汁をアテに飲むもよし～

京都市内で海鮮居酒屋を展開する有限会社あんじ（住所：京都市左京区、代表取締役：中谷 安志）は4月22日（土）、京都タワービル地階「京都タワーサンド」に、だし茶漬け専門店「京のお出汁めし かつを」をオープンします。



出汁にこだわったお茶漬けを提供



店舗外観 イメージ

■京都で創業20年の海鮮居酒屋が商業施設初出店。店の人気を支える「出汁」に特化した新業態

当社が京都市内で展開する海鮮居酒屋「あんじ」は今年3月創業20年を迎えました。「卸を挟まず、市場や漁港から直送される鮮魚の仕入」が売りで、刺身や唐揚げ、炭焼き、しゃぶしゃぶ、寿司、煮つけなどいろいろな食べ方を提案しています。**出汁にもこだわっており、うまみ調味料は使わずかつお節屋さんにて特別配合で作っていただいた“混合節”で、毎朝きっちり出汁をとっています。**だし茶漬け専門店「かつを」はそんなあんじの強みを生かした新業態です。

■西京漬、牛すき、ホルモン、京漬物などカスタマイズは1000種以上。ガッツリからチョイ飲みまで対応

「かつを」で用意する出汁は、「あんじ」伝統の出汁を茶漬けに合うようアレンジしたお出汁、お茶屋さんとは相談し、何度も試飲して選んだあっさりした食材に合う煎茶、お肉系によく合うほうじ茶の3種類から選べます。「鰹たたき」「炙り明太子」「鮭の西京漬焼き」など9種類からメイン（748円～）を、「梅干し」「しらす」「牛すき」など12種類からトッピング（88円～）選んでいただけます。わさびやとろろ昆布など無料のトッピング（2品目以降50円）も含めると組み合わせは1000種以上。迷われる方のために「スペシャルカスタマイズ お出汁めし」（1,078円～）を9種類用意しました。8品の具材が楽しめる「ぜいたくカスタム」（2,838円）は見た目も鮮やかで京気分を存分に味わっていただけます。メインやトッピングは単品でもご利用いただけますので、ガッツリからチョイ飲みまで様々なシーンでご活用いただけます。



ぜいたくカスタム お出汁めし（2,838円）
※カウンター限定メニュー

■「京のお出汁めし かつを」店舗詳細

住 所：京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721-1 京都タワービル内

営業時間：11:00～23:00（L.O. フード＝22:00、ドリンク＝22:30）

定休日：施設に準じる

Instagram：https://www.instagram.com/katsuo_kyoto/

●取材に関するお問い合わせ●

京のお出汁めし かつを 広報事務局 担当：小村・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp