

2018年12月03日
株式会社柚餅子総本家中浦屋

石川県の特産品「柚餅子(ゆべし)」のテイスティングイベントを 金沢市を中心に石川県内約40店にて12月10日より開催

～伝統和菓子を酒肴として味わう「酒と料理と丸柚餅子」～

株式会社柚餅子総本家中浦屋(本社：石川県輪島市河井町、代表取締役社長：中浦 政克)は、柚餅子テイスティングイベント「酒と料理と丸柚餅子8th」を2018年12月10日(月)から2019年2月10日(日)まで石川県内飲食店約40店舗で開催いたします。

イベントURL：<http://nakauraya.jp>



民芸運動の創始者 柳宗悦と丸柚餅子

■「酒と料理と丸柚餅子」開催の背景

丸柚餅子は石川県を代表する伝統和菓子ですが、お茶うけとしてだけでなく、ご家庭では茶碗蒸しやお吸い物などに使用され、正月や祝い事の特別な素材として親しまれています。

そして、BARや料理店でも酒肴や料理素材としてアレンジした丸柚餅子が提供されています。また近年では、日本国内をはじめニューヨークの有名フレンチレストランなどでも使用されるようになったことから、あらためてプロの目線で丸柚餅子の召し上がり方を紹介し、観光客をはじめ多くの方々にご愛用いただきたいとの狙いから開催いたします。

■丸柚餅子の歴史

金沢では、加賀藩十一代藩主前田治脩(はるなが・1745～1810)に仕えた御料理頭・舟木長左工門安信が著した『庖厨調じん規矩』『料理の菜』に現代の丸柚餅子に近い製法が記載されていることから、加賀藩のお殿様が召し上がっていたと思われます。輪島では、輪島塗の行商人が全国を巡る中で丸柚餅子の製法を知り、輪島の菓子屋に製造させ、全国の行商先の土産に使用したことで普及しました。全国にある「ゆべし」のなかでも、柚子を丸ごと使用した柚餅子の原型として石川県で伝承されてきました。

■特別協力

今回で第8回となる丸柚餅子のテイスティングイベントは、第1回より「日本バーテンダー協会石川県本部石川支部」様のご協力のもと実施してまいりました。

■後援

北國新聞社・北陸放送

■開催概要

日時 : 2018年12月10日(月)から2019年2月10日(日)まで

会場 : 石川県内の飲食店約40店舗

参加方法 : 参加各店にご来場いただき丸柚餅子のメニューを
オーダーしてください(有料)

申込方法 : 各店に直接お越しいただくか電話でお問い合わせください

参加店情報 : 11月28日現在下記の通り

<参加各店>

https://www.atpress.ne.jp/releases/172099/att_172099_1.pdf

■会社概要

商号 : 株式会社柚餅子総本家中浦屋

代表者 : 代表取締役社長 中浦 政克

創業 : 明治43年(1910年)9月8日

設立 : 昭和63年(1988年)10月25日

事業内容： 柚餅子を始めとする菓子及び食品の製造販売

URL : <http://nakauraya.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社柚餅子総本家中浦屋

担当： 中谷裕子(なかたにひろこ)

TEL : 0768-22-0131

FAX : 076-203-0067

Mail : info@yubeshi.jp

プレスリリース画像



民芸運動の創始者 柳宗悦と丸柚餅子



告知チラシ



柚餅子のお吸い物



ステーキの柚餅子ソース



柚餅子とチーズのバケット



柚餅子のライスプディング



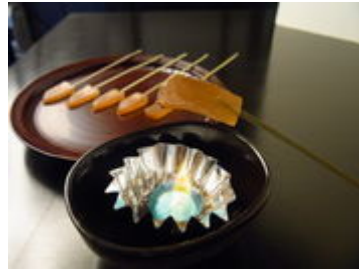
柚餅子のちらしごはん



柚餅子とカマンベールチーズ



柚餅子のサラダ風



炙り柚餅子



柚餅子とワインのマリアージュ



丸柚餅子

添付動画

柚餅子を召し上がれ
<https://www.youtube.com/embed/UPdfYIkNPR0>

その他資料

[開催概要 資料](#)