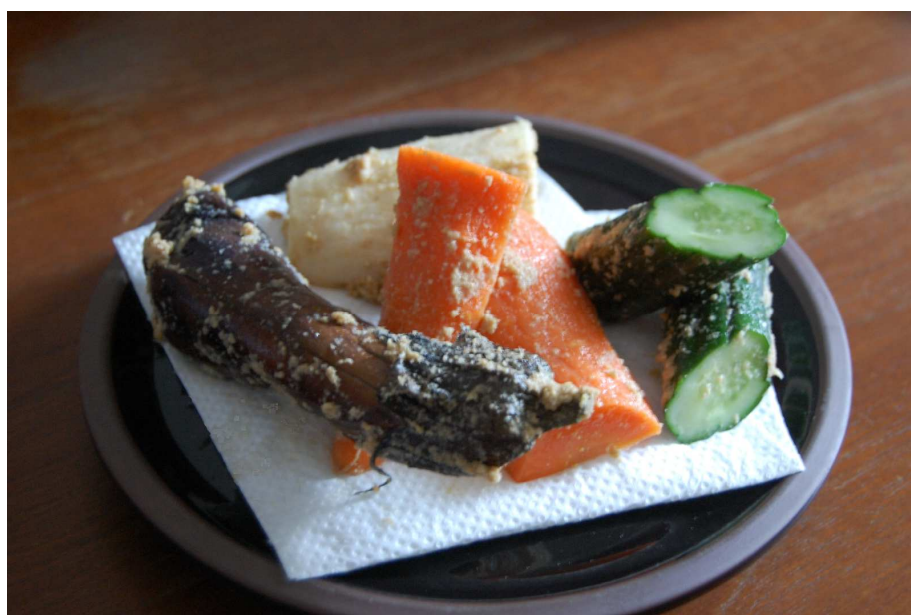


2021年7月5日
東急リゾート&ステイ株式会社
nol kyoto sanjo

京都で「MYぬか床」を手に入れる！ 老舗京漬物『総本家近清』の“ぬか種”を使った 本格・ぬか床づくり体験プラン 販売開始

東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田中 辰明）が京都府京都市で運営するホテル nol kyoto sanjo（支配人：北河督司）で、1764年（明和元年）創業の老舗京漬物『総本家近清』の“ぬか種”を使った本格「MYぬか床」づくり体験付き宿泊プランを、本日より販売開始することをお知らせいたします。



老舗京漬物店「総本家近清」伝承“ぬか種”を使ったぬか漬け

◆関連 URL <https://go-nol-kyotosanjo.reservation.jp/ja/plans/10034748>

■ 旅先で一生モノの「MYぬか床」を手に入れる

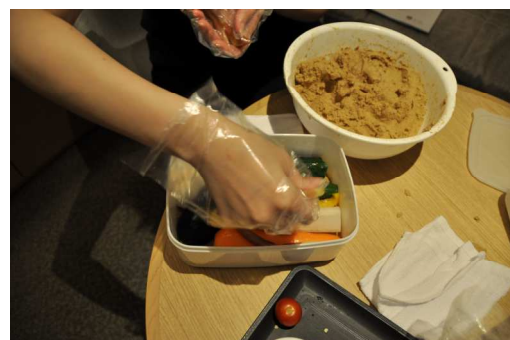
旅先の京都で、日本の伝統食文化の代表「ぬか漬け」を、ご自身で作ってみませんか。ぬか漬けは従来、「各家庭に先祖伝来の“ぬか床”があり、毎朝おばあちゃんが混ぜていたもの」「祖母から母へ、子へ引き継がれるもの」という家庭の味の代表でした。近年、生活スタイルの変化により、若者や一人暮らし世帯でも、添加物を含まない「MYぬか床」を作りたいという人が増えています。ぬか漬けは、生きたまま腸まで届く植物性乳酸菌を多く含む食品として、美容や健康面から注目を集めている発酵食品の一つです。でも実際に独学で「MYぬか床」を作るのはちょっと難しい面もあります。材料の計量や道具類の準備、ぬか漬けに適した食材の選び方など様々なコツが必要です。そこで、京都の老舗漬物店の専門スタッフにプロの技でありながら、家庭でも簡単にできる作り方と現代の生活スタイルに適したメンテナンス方法など、美味しく、失敗しない「ぬか漬け」の作り方を教わりたいという思いのもと、この体験型宿泊プランを企画いたしました。無添加で安心な「自



分で漬けたお漬物」が食卓に並ぶ日々を思い描きつつ、ぬか床の植物性乳酸菌と暮らす生活をこの機会に始めてみませんか。

■ 手ぶらで楽々「ぬか床体験」。老舗京漬物店の“ぬか床のプロ”が直接指導。

ぬか床作りを始めるにあたって最初の関門である、ぬか種や塩、水などは最適の配合で事前に計量してご準備いたします。ポウルやまな板、ナイフ、エプロン、ビニール手袋など必要な道具類もご用意。お客様は手ぶらで簡単に始めることができます。ぬか漬けに関する説明を聞いたあと、野菜のカットや生ぬかと塩・水のコネ作業、切った野菜の漬け込み作業等をお客様に行っていただきます。



■ 老舗京漬物店「総本家近清」伝承、新選組も口にした“ぬか種”でつくる「MY ぬか床」

ぬか床作りを教えてくださいるのは、京漬物店「総本家近清」の専門スタッフのみなさま。「総本家近清」は、専門漬物店としては京都最古の歴史をもつ老舗店で、幕末にはあの新選組の屯所にも「近清」の漬物が納品されており、隊士たちは「近清」の漬物をお茶漬けにして胃袋を満たしていたそうです。ぬか床は、数世代にわたり半永久的に続けられる発酵食品、“植物性乳酸菌”のゆりかごともいわれています。そんな、大切に作りたい「MY ぬか床」だからこそ、京都の伝統漬物店で実際に使用されている“ぬか種”と、実際に漬物を漬けている専門スタッフが作り方を教えてくれる機会はとても貴重なもの。「どんな野菜がぬか床と相性が良い?」「たまごを漬けたらどうなる?」「チャレンジして失敗した食材は何?」など、尽きない疑問にも長年の実体験にもとづく豊富な経験談で丁寧に教えていただけます。総本家近清は、nolkyoto sanjo の向かい側にある、まさに「ご近所さん」で、百貨店などでは取り扱いのない京都三条でしか手に入らない逸品です。



「総本家近清」外観

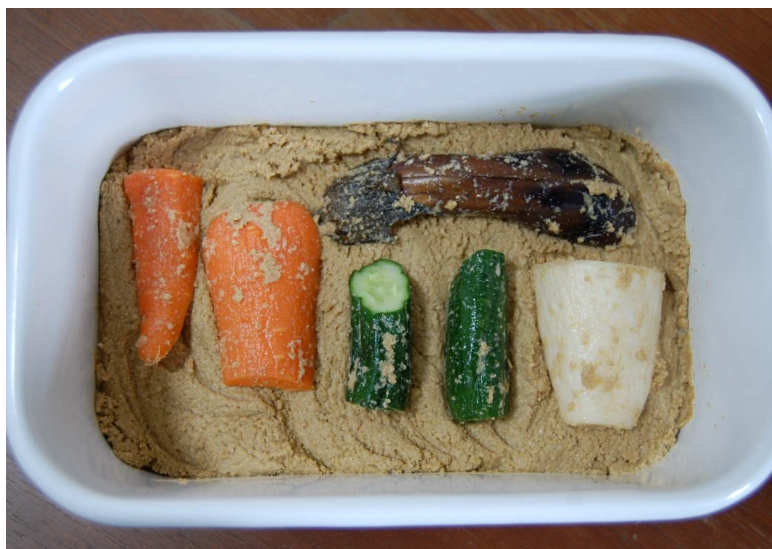


総本家近清のみなさま



■ 出来上がった「MY めか床」は、宅配便で楽々。

漬け込んだ「めか床」はちょっと重たいもの。「持って帰るのが大変…」という心配はご無用。綺麗に梱包、ご自宅宛てに発送して、お持ち帰りの労を省くことができます。ご自宅に帰ってからは、本当の“MY めか床作り”のスタートです。めか床のお手入れ Q&A や、困ったときの対処方など、長く続けるための「近清」直伝の解説書もご用意しております。お好きな野菜を漬け込んで、翌朝には食べられる、添加物なしで安心な“自分で漬けたお漬物”。食卓を彩る 1 品とともに、腸まで生きて届く“植物性乳酸菌”でカラダに優しい発酵食品生活を始めませんか。※宅配料金は、別途費用が発生します。



<プラン概要>

販売期間：2021 年 7 月 5 日（月）～

※ご宿泊日の 3 日前までにご予約が必要となります（除外日：水曜日）

体験時間：15 時～（約 1 時間）

料金：1 泊 2 名 1 室（素泊） 13,700 円／人～（スーペリアツインルーム）

プラン条件：「めか床作成体験」付き ※お持ち帰りが宅配の場合は別途費用



予約方法：<https://go-nol-kyotosanjo.reservation.jp/ja/plans/10034748>

■ この体験型プランが詳しくわかるのは旅行検索「CHILLNN」(チルン)の予約サイト

CHILLNNのWEBサイトは、プランに関する画像イメージを豊富に使い、旅行や体験をした場合のイメージを膨らませやすい構成になっています。他の予約サイトと比べて、ファッショナブルで操作性も簡易。旅行雑誌の記事を読むように、より視覚的に閲覧できるのが特徴です。そのCHILLNNの予約サイトに今回、nol kyoto sanjoも参画。今回の「ぬか床作り」体験プランにご興味をお持ちいただいた方は、ぜひCHILLNNのプラン紹介画面もご覧ください。

プラン紹介ページ URL：

<https://nolkyotosanjo.snack.chillnn.com/snack/3b36a2f6-e1fc-4296-bf9e-5a3a44c45d6f>

■ 感染症予防対策

nol kyoto sanjoでは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、今後も新型コロナウイルス感染拡大防止対策感に向けた取り組みを実施してまいります。<https://www.nolhotels.com/kyoto-sanjo/measures/>

■ nol kyoto sanjo 施設概要

< nol kyoto sanjo URL > <https://www.nolhotels.com/kyoto-sanjo>



所在地 〒604-8182 京都府京都市中京区堺町通姉小路下る大阪材木町 700 番
交通 京都市営地下鉄 烏丸線、「烏丸御池」駅下車、徒歩約 5 分
主要施設 客室：スーペリアツイン (10 室)、デラックスルーム (34 室)、スイートルーム (4 室)
ラウンジ：コーヒーマシン、日本酒サーバー、ソフトドリンク等

■ 会社概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名 東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)

代表者 代表取締役社長 田中 辰明

本社所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立 1979 年 3 月 13 日

資本金 100 百万円



Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

nol kyoto sanjo <https://www.nolhotels.com/kyoto-sanjo>

フロント 吉田孝次

TEL : 075-223-0190 FAX : 075-223-0191

MAIL : nol_kyotosanjo @tokyu-rs.co.jp

