

国内外から愛される京都の老舗レストランがブリタの水のおいしさに共感

ブリタの浄水器が京都の老舗店『魚三樓』『西陣魚新』 『ぎをん萬養軒』に採用される

ブリタの水を使用した、在宅時間に作れる
豪華レシピ「はまぐりのお吸い物」「今出川豆腐」「伊予柑のゼリー」を公開

この度、京都の老舗店『魚三樓』『西陣魚新』『ぎをん萬養軒』の3店舗がブリタの水のおいしさに共感し、各店舗にてブリタの浄水器が採用されたことをお知らせします。



各店舗にて、ブリタの浄水器が採用された理由

当社は使い捨てプラスチック削減につながる製品展開として、ボトル型浄水器やポット型浄水器等の販売を行ってきました。また、ブリタのCSR活動に共感していただける団体、ユーザーの皆様と一緒に富士山の植樹活動など、環境保全への取り組みを積極的に実施してまいりました。2020年には、環境先進都市の京都府亀岡市と包括連携協定を締結し、亀岡市内の高校にて環境教育に関する授業なども行っています。

そんなブリタと馴染みのある京都府からサステナブルへの関心も高められたらと考え、京都府の各店舗にお声がけさせていただきました。その結果、京都の老舗店『魚三樓』『西陣魚新』『ぎをん萬養軒』にブリタのおいしさ・サステナブルの観点で共感いただき、ブリタの浄水器をお使いいただけることとなりました。

<『魚三樓』代表取締役・荒木稔雄氏からのコメント>

料理においても水の大切さはとても感じています。当店では井戸の水を使いますが、天然の水なので時間が経つと変化が生じることがあります。それをブリタの浄水器ですると味に均一性が出てきて、昆布出汁等をとる際にもより旨味が濃くなるのです。当店では昆布とカツオで出汁をとっていますが、これから温暖化の影響で質の良い昆布が取れにくくなるのが予想されます。そうすると、少量の昆布から最大限に旨味を出す必要があるため、水自体も考えていかなければなりません。そういった点でもブリタの水は出汁の旨味を最大限に引き立ててくれる質の良い水であると感じています。

<『西陣魚新』代表取締役社長・寺田紳一氏からのコメント>

ブリタの水を入れることで出汁の味が引き立ち、全体の味がまとまりやすくなったと感じました。出汁の味がまろやかになり、雑味がなく旨味が凝縮されたように感じます。また色んな野菜の素材そのもののおいしさを感じることが出来ます。今回は煮炊き物に使用しましたが、お吸い物にも活用できると思いますし、おいしさの可能性を大いに秘めていると思っています。味噌汁を作る際にも普段は出汁で白味噌をときますが、ブリタであれば水だけで味噌をといても美味しく仕上がると感じました。

<『ぎをん萬養軒』代表取締役社長・伊谷快児氏からのコメント>

ブリタは自宅でも使っています。雑味がなくなり、味も明らかに変わると感じていたので、今回も喜んで使わせていただきました。自宅では水だけでなく、紅茶・コーヒー・お茶を飲む時にも使っていますが、とてもおいしくなります。私自身、一時は水があまり好きでなかったのですが、ブリタと出会って、水が好きになりました。

当店では蛇口型浄水器を導入していますが、さらにブリタで浄水した水をお客様に提供しています。ブリタで浄水した水はよりなめらかさを感じています。

各店舗概要・ブリタの活用方法

■ 魚三樓 (<https://www.uosaburo.com/>)

・店舗概要：魚三樓は江戸時代の明和元（一七六四）年、讃岐出身の初代・三郎兵衛が創業。京の南の玄関口である川陸交通の要衝・伏見港に揚がる瀬戸内の魚や京野菜また伏見の酒造りを支えた豊かな湧水を使い、各藩の大名屋敷の料理方などを務めました。お茶からご飯、決め手の出汁から全て「魚三樓」の井戸から汲み上げられる伏見の銘水を使用。伏見の地酒と相性のいい旬の京野菜を使った伏見の地にとことん拘った伝統ある京料理店です。

・アクセス：〒612-8083 京都市伏見区京町3丁目187番地

・活用方法：ブリタの水をお客様へ提供、料理に使用、ご自宅での使用、レシピ開発（はまぐりのお吸いもの）



■ 西陣魚新 (<http://www.nishijin-uoshin.co.jp/>)

・店舗概要：当店は、大正天皇と昭和天皇の大礼の料理を担当したことをはじめ、平成天皇即位の際の京都御所での茶会（1990年12月3日）も担当。また、大正時代には東京の山王下に支店があり、朝鮮王朝の季王の皇族をもてなしたほか、北白川宮家、閑院宮家、伏見宮家、山階宮家といった宮家（皇族）の専属料理人でもありました。当店の名物のひとつに、煮た豆腐に若狭ぐじ（甘鯛）を乗せ、野菜の入ったあんをかけた「今出川豆腐」があります。閑院宮載仁親王はこの料理が好物で、何度もおかわりをされました。当店では、この料理を「宮様豆腐」と呼び、大切に受け継いでいます。

・アクセス：〒602-8469 京都市上京区中筋通浄福寺西入中宮町300

・活用方法：料理に使用、レシピ開発（今出川豆腐）



■ ぎをん萬養軒 (<https://manyoken.com/>)

・店舗概要：1904年に創業。100年をこえた伝統と格式の京の老舗フレンチとしてひろくお引き立ていただきました。とくに宮内庁・皇室とのご縁が深く、昭和3年に御所内の饗宴場で行われた「御大典」以来、皇室の方々、エリザベス女王、チャールズ皇太子・ダイアナ元妃など国賓の方々のお食事・ご接伴のご用命を代々つとめさせていただいております。伝統の京野菜や近江牛など地場の旬の食材など、安全で新鮮な食材を使った「ぎをん 萬養軒」ならではのオリジナルフレンチを提供しています。

・アクセス：〒605-0074 京都市東山区祇園町南側570-120 2F花見小路四条下ル（祇園歌舞練場前）

・活用方法：ブリタの水をお客様へ提供、料理に使用、ご自宅での使用、レシピ開発（伊予柑のゼリー）



各店舗でのブリタの活用方法とブリタの水を生かしたレシピ開発

各店舗ではブリタのポット型浄水器を採用。その他、ブリタの水を使ったレシピ開発もしていただきました。各店舗で開発いただいたレシピは、コロナ禍で外食を自粛される方でもおうちでお楽しみいただけるレシピばかり。簡単でありながら豪華に感じられる「はまぐりのお吸いもの」「今出川豆腐」「伊予柑のゼリー」などを開発いただきました。どの料理も実際に店舗で出されているレシピ。どの家庭でも作りやすく、外食気分を味わっていただけます。

■魚三樓

- ・開発レシピ：はまぐりのお吸いもの（4人分）
- ・はまぐり8個（1ヶ50～60gサイズ） ※塩水につけて砂出ししておく

A	ブリタ水	400cc	B	ブリタ水	500cc
	利尻昆布	5g		酒	50cc
	鰹節	15g		利尻昆布	2g
				塩	2g
				あらびき胡椒	少々



<作り方>

- A ① ブリタ水に一晩昆布を入れておく。60℃～65℃で40分～1時間程火にかけ昆布出し汁を取る。火にかけ昆布出し汁を取る。
- ② ①の昆布を取り出し85℃まで温度を上げ鰹節を一気に入れる。鰹節が沈んだらさらしかペーパーでこす。
- ③ Bとはまぐりを鍋に入れて弱火～中火で火にかける。
- ④ はまぐりの殻が開いたら火を止めはまぐりを取り出し殻から身を取り出す。
- ⑤ はまぐりを取り出した後のBをさらしかペーパーでこす。
- ⑥ ⑤とAで取った出し汁を2対1で割り、塩で味を整える。あらびき胡椒を入れると味が引き締まる



代表取締役・荒木稔雄氏：

ブリタの水は食材や出汁の旨味を最大限に抽出してくれると感じています。ブリタを使うと、旨味をより引き出してくれるので、すきっとした出汁が出るのです。ハマグリのお吸い物だと、普通の水よりもすごくアクが出るので、雑味がなく、ハマグリの旨味を存分に感じていただけるかと思います。ぜひご賞味ください。

<その他ポイント：ブリタ水を使ったおいしいお米の炊き方>

- ・お米を研ぐ最初の水はブリタの水を使う。
- ・2～3回お米を研ぐ。（2回目以降は普通の水道水でもOK）
- ・炊く時のお水はブリタの水を使用

お米は研ぎ始める最初の5秒が大事。お米は研ぎ始める最初の水で60～70%給水してしまうので、ブリタの水を使った方がおいしく仕上がります。加えて、炊く時にブリタの水で給水させると、お米の甘さが引き立ちますし、米の甘い香りが感じられます。

各店舗でのブリタの活用方法とブリタの水を生かしたレシピ開発

■西陣魚新

・開発レシピ：今出川豆腐

・材料：ブリタ水（豆腐が浸る程度）、豆腐1丁、白身魚半身1/3、季節の野菜（お好みで）

<作り方>

- ①市販の豆腐を4等分にし、鍋に入れる。
- ②ブリタの水で作った昆布出汁と酒を3:1の割合で豆腐が浸るまで入れる。
- ③濃口醤油を入れ、豆腐の周りに色がつくまで弱火で煮崩れない様に煮る
- ④鯛や甘鯛などの白身魚を焼く。
- ⑤器に豆腐と焼き魚を盛り付ける。
- ⑥せん切りにした野菜のあんを上からかける。
- ⑦最後に胡桃と辛子をのせて完成



・代表取締役・寺田氏：レシピへの思い・味の感想

今回は京都らしいものを提案したいと考え、今出川豆腐にしました。

京都はいいお豆腐屋さんがたくさんある地域でもあります。今出川豆腐は元々当店で出している料理ですが、できるだけ京都以外の人にも召し上がっていただきたいと思いこのレシピを選びました。

水道水と比較すると、ブリタの水を使った出汁あんや昆布だしは旨味が出て、まろやかに仕上がります。また雑味がなくなり、様々な野菜の素材そのもののおいしさを感じていただけるかと思えます。このレシピでは、特に根菜類・三つ葉・みぶな・菌類（しめじ・えのき・椎茸等）で旨味を出すので、菌類と昆布だしでおいしいあんをお楽しみいただけるかと思えます。

■ぎをん萬養軒

・開発レシピ：伊予柑のゼリー 2~4人前

・材料：伊予柑の果汁 100g（お好みの柑橘でも良い）

伊予柑の果肉 適量（お好みの柑橘でも良い）

ブリタ水 200cc

グラニュー糖 34g

ゼラチン 7g

<作り方>

- ①ゼラチンをもどしておく
- ②水とグラニュー糖を火にかけグラニュー糖を溶かし火を止める
- ③ゼラチンを加え溶かす
- ④粗熱を取り伊予柑の果汁を加える
- ⑤お好みの器にゼリー液と伊予柑の果肉を入れ冷蔵庫で冷やし固める



・料理長 長谷川主典氏のレシピへの思い・味の感想

本来の水道水だと雑味が出てしまうので、“ブリタ力”を感じるには、水の味そのもののおいしさが生かされるものがないと考え「ゼリー」を提案しました。ゼリーは、8割が水、あとの味付けは果汁だけなので、おいしい水が不可欠です。このレシピだと、ブリタの水のおいしさをより感じていただきやすいかと思っています。



ブリタの浄水器と浄水フィルター

ブリタの浄水器を使うことで、室内・外出時間問わず、いつでもおいしい水を飲むことができます。普段の水分補給はもちろんのこと、料理にも大活躍。水道水を使用するより、より一層おいしく仕上げることができます。また飲料水ペットボトルを購入する必要がなくなるため、使い捨てプラスチックごみの削減に寄与します。

■家庭内での水分補給にぴったりなポット型浄水器：Style

製品名： Style（スタイル）
参考価格： 4,378円（税込） マクストラプラス カートリッジ1個付き
本体サイズ： 幅241mm×奥行105mm×高さ274mm
容量： 全容量2.4L、ろ過水容量1.26L
取り扱い店舗： 全国の主要スーパー、主要ホームセンター、専門店、家電量販店、ECサイトなど



特徴：

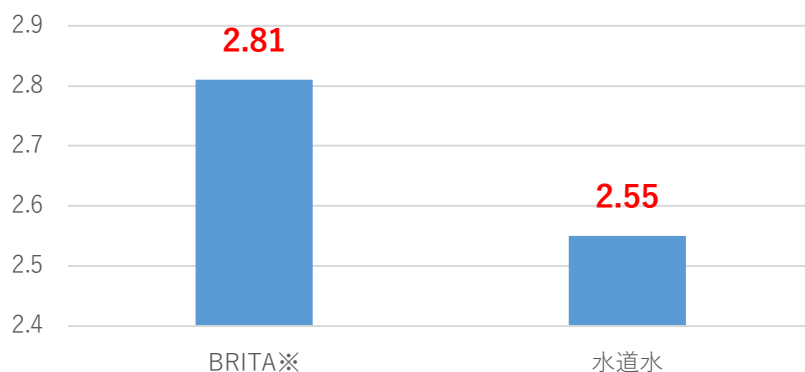
- ① マクストラプラスカートリッジが、水道水に含まれる不快な味やにおいの元となる塩素などの物質を除去。
- ② LEDのランプが、使用量、使用期間を計測し、カートリッジの交換時期をお知らせ。
- ③ モダンでなめらかなデザイン。
- ④ シリコンストラップが付いたフリップトップ式のふたで、簡単に注水可能。



ブリタのポット型浄水器を使用すると、出汁の旨味がアップ！

当社は、ブリタの浄水器を料理に活用した際、味にどのくらい差が出るのかを検証しました。その結果、水道水とブリタの浄水カートリッジ『マクストラプラス ピュアパフォーマンス』を比較すると、『マクストラプラス ピュアパフォーマンス』で作った出汁は、旨味が0.26ポイントアップしました。数値が0.2違うと、約95%の方が味の違いを認識することができるため、大多数の方が「ブリタで作った出汁の方が、旨味が強い」ということを感じていただけるでしょう。

出汁の旨味比較



※浄水カートリッジは、『マクストラプラス ピュアパフォーマンス』使用

ブリタの使用で、出汁の旨味がアップ（AISSY株式会社調べ）
数値が0.2違うと約95%の方が味の違いを認識できます。

BRITA Japan株式会社について

BRITA Japanは2005年に設立され、2020年末の時点で、30人の従業員を抱えています。主力であるポット型浄水器に加え、2017年に発売を開始して以来堅調に成長しているボトル型浄水器、さらにはカラフェ型浄水器の輸入・販売を行っています。当社は、環境保全に積極的に取り組む企業として、今後もプラスチックごみ削減を始め環境保護に貢献していきたいと考えています。

会社名： BRITA Japan株式会社

本社　：東京都中央区銀座3-15-10 JRE銀座三丁目ビル 7F

ウェブサイト： www.brita.co.jp

【お客様からのお問い合わせ先】

ブリタカスタマーセンター　0570-001-179

(平日10：00～17：00、土日祝日、年末年始を除く)