



四季の彩りを大切に作る京料理の一品として、また、
 精進料理の貴重なたんばく源として豆腐、ゆばと並んで
 欠かすことのできない伝統食材「京麩」
 「美味しい」と喜んで頂けることを何よりの励みとし、
 水にこだわり、原料の小麦、もち米にこだわり、
 その持ち味を生かす伝統の技を守りつつ、
 時代とともに、京麩を発展させながら、
 ひとつひとつ丹精につくり続けております。

伝統を守り二百二十年。

京の鴨川、
 五条大橋のたもとより、
 まごころこめて。

創業元禄二年 半兵衛麩

京都市東山区問屋町五条下ル(五条大橋東南)

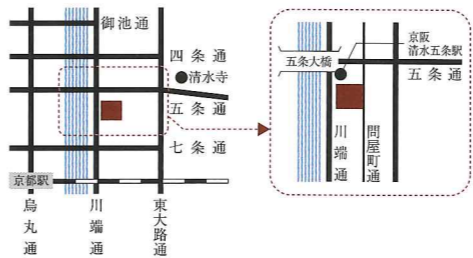
電話:075-525-0008 FAX:075-531-0748

☎ 0120-49-0008

営業時間〈販売 9:00~17:00〉

〈茶房 11:00~14:30 ご来店(要予約)〉

URL <http://www.hanbey.co.jp/>



創業元禄二年 半兵衛麩

家訓「先義後利」。

「麩」は中国に渡った修行僧によって伝えられ、
 長い間寺院や宮中だけで育まれてきました。
 町衆にも食されるようになってきた江戸中期、
 元禄二年(二六八九年)に宮中の大膳亮で麩の作り方を覚えた
 初代玉置半兵衛が京の町で麩屋を始めました。
 以来、三百二十年、京麩一筋、
 義を先んじて利を後にする「先義後利」の家訓を守り
 お客様の信頼にお応えできる京麩をつくり続けております。





「京麩」は、やき麩屋さんと生麩屋さんに分かれていた時代からどちらもつくっていた「半兵衛麩の麩だけ」に与えられた名称です。(登録商標)
 「京麩」と並び精進料理に欠かせない「京ゆば」は、明治時代にお寺の要請によりつくり始め、今でも多くの方に愛顧賜っております。

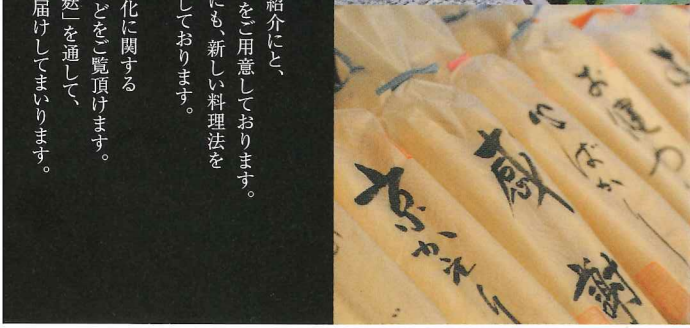


京の町家はうなぎの寝床といわれるように奥が深く、二歩なかに入ると通りからの印象とは違った広がりを見せます。五条大橋畔にある本店は、古井戸やおくどさんがあり、明るい庭を眺めながら、ゆったりとした時間の中でお買い物いただけるよう、おもてなしの心を大切に皆様のお越しをお待ちしております。

おもてなしの心を大切に。

京料理に欠かせない食材を食卓へ。

半兵衛麩は、有名人料亭、寺院本山をはじめ、多くの食のプロにご用命を賜っております。熟練した職人の確かな技によってつくられた生麩や焼麩、季節感豊かな細工麩など京料理につかわれる数多くの京麩・京ゆばをご家庭での日々のお料理や、ご進物用、おみやげ用の商品としてご用意しております。



*茶房では、京麩の料理法のご紹介にと、麩料理「むし養い(要予約)」をご用意しております。定番のお召し上がり方以外にも、新しい料理法をホームページでも多くご紹介しております。

*資料室では、江戸時代の食文化に関する書画や古文書、公家の食器などをご覧頂けます。半兵衛麩はこれからも「京麩」を通して、日本の文化、京の食文化をお届けしてまいります。



京麩

登録商標

水にこだわり、
原料にこだわり、
つくり技にこだわる。

こだわりの心から半兵衛麩の
美味しい「麩」「ゆば」は生まれます。



半兵衛麩

【保存方法】

- なま 麩** **保存方法** 冷蔵。冷凍保存もできます(約1ヶ月)
解凍方法 熱湯または流水で解凍して下さい。
(解凍後は早めにお召上がり下さい)
- 取扱方法** シート、袋からはずれにくいときは
流水にくぐらせると簡単にはずれます。
包丁を水で濡らし押すように切して下さい。
- 生 ゆば** **保存方法** 冷蔵。冷凍保存もできます(約1ヶ月)
解凍方法 冷蔵庫で解凍して下さい。
(解凍後は早めにお召上がり下さい)
- 笹 巻 麩** **保存方法** 冷蔵。
取扱方法 笹の葉からはずれにくいときは
流水にくぐらせると簡単にはずれます。
- や き 麩** **保存方法** 直射日光を避けて
湿気の少ない所で保存して下さい。
- 乾燥ゆば** **保存方法** 直射日光を避けて
湿気の少ない所で保存して下さい。



創業元禄二年 半兵衛麩

京都市東山区間屋町五条下ル(五条大橋東南)
電話:075-525-0008 FAX:075-531-0748
☎0120-49-0008
営業時間〈販売 9:00~17:00〉
〈茶房 11:00~14:30 ご入店(要予約)〉
URL <http://www.hanbey.co.jp/>

麩

美味しい京麩のお召し上がり方



それまでお寺や宮中だけで育てられていた麩は、江戸時代中期に初代半兵衛が麩づくりを始め、た頃から、京の町衆も麩を食へ始めました。

小麦粉から抽出するたんぱく質
(グルテン)にもち粉を加えて蒸す「生麩」
グルテンに小麦粉を再び加えて焼く「焼麩」
豆乳の表面に張る膜「ゆば」
厳選した材料と美味しい水を
代々の技と心を込めてつくる半兵衛の
「京麩」「京ゆば」を美味しくお召上がり
頂けるよう伝統の料理法から
新しいレシピをご紹介します。



「和にも洋にも」

なま麩の田楽とピザ

材料(田楽)

なま麩(あわ麩・よもぎ麩・ごま麩)・田楽みそ赤、白

調理方法(田楽)

- ① なま麩を2cm位に切る。
- ② 多めの油をひいたフライパンで各面を焼いて田楽みそをぬる。

材料(ピザ)

なま麩(あわ麩・よもぎ麩・ごま麩)・トマトソース・ハム・コーン・チーズ・黒こしょう・パセリ

調理方法(ピザ)

- ① なま麩を1cm位に切り油をひいたフライパンで焼く。
- ② ①にトマトソースをぬり、具材とチーズをのせて焼く。
- ③ チーズがとけたら黒こしょう、パセリ、バジルを散らす。

煮いたん

材料

なま麩(あわ麩・よもぎ麩・ごま麩)・利久坊(又はかやく麩)・もみじ麩・旬の野菜

合わせ調味料

だし汁・酒・塩・しょう油
みりん

調理方法

- ① 合わせ調味料で利久坊(かやく麩)をフタをしないで弱火で20分~30分煮く。
- ② ①になま麩ともみじ麩、旬の野菜を入れてさっと煮いて煮びたしにする。
※利久坊(かやく麩)は銀杏・きくらげ・ゆり根をなま麩で包んでいます。

なま麩山椒

材料

なま麩(あわ麩・よもぎ麩・ごま麩)・山椒・サラダ油

合わせ調味料

だし汁・酒・塩・しょう油
みりん

調理方法

- ① なま麩を適当な大きさに切り合せ調味料で下味をつける。
- ② フライパンにサラダ油をひいて弱火で炒め濃口しょう油を落とし、きつね色になるまで炒める。
- ③ 山椒の粉をふりかける。

伝統の味を守る京麩の歴史とともに

生ゆばのあんかけ丼

材料

生ゆば・土生姜・片栗粉・三ツ葉

合わせ調味料

だし汁・酒・塩・しょう油
みりん

調理方法

- ① 生ゆばを一口大に切り温めてご飯にのせる。
- ② 水溶き片栗粉でとろみをつけた合わせ調味料を①にたっぷりかけておろし生姜・三ツ葉を添える。

麩しゃぶ

材料

なま麩(あわ麩・よもぎ麩・ごま麩)・からし酢みそ・ぼん酢

調理方法

- ① なま麩を適当な大きさに切りさっとゆでる。(氷水にとっていただくど凉水なま麩としてお召し上がり頂けます)
- ② ①にからし酢みそやぼん酢を付けて頂く。



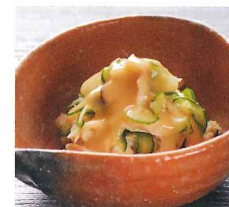
禅(なま麩のしぐれ煮)



なま麩と生ゆば
みぞれ和え



乾燥ゆばと
焼き麩のお吸いもの



焼き麩の酢みそ和え



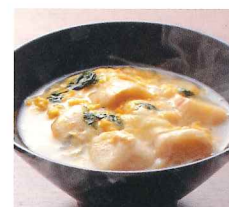
山吹きなま麩



上人揚麩



えびのゆば包み揚げ



焼き麩の玉子とじ

おいしさのほんの一例です。