

「京都キッチン工房ひろ」自慢の一品は、完熟 フルーティーな「柚子こしょう」（冬限定）



京都 キッチン工房ひろ ～柚子こしょう作り～



「**キッチン工房ひろ**」は、京都府の南端、**木津川市南部**のJR加茂から徒歩20分程の処にあります。
当尾の里で有名な浄瑠璃寺・岩船寺は町内です。
大阪から移り住んだ時、なんて**自然が豊富で水が美味しい、野菜が美味しい**里なんだろうとおもいました。
自宅の一室を改造し加工所になっています。

「**柚子こしょう**」は、**フルーティにこだわっています。**

- 1 地元産の完熟の柚子をたっぷり
 - 2 地元産の完熟の唐辛子を効かせて
 （「辛め」にはパンチを効かせて）
 - 3 ウユニ塩湖の自然塩を控えめに
- 1・2・3で「**フルーティ柚子こしょう**」が出来上がります。



「**青しそビリカラ**」「**ゴーヤの佃煮**」「**みょうがの甘酢**」・・・
工房のある地元木津川市周辺は、自然と種類豊富な作物に恵まれたところ。柚子以外にも、**季節の野菜などを使って、保存料・着色料・香料を一切使わず、安心・安全にこだわっておいしい加工品を手作り**して販売しています。ぜひ、食べてみてくださいね。

主な取扱店

店名 八色にぎわい市場
住所 京都府木津川市木津八色82-1
電話 0774-71-8518
営業 年始4日間を除き年中無休
9:30~17:30 駐車場あり
アクセス 国道24号線沿い。JR木津駅から徒歩10分



お世話になっている
野菜ソムリエ 杉本千枝さん

