

京の雅

ご贈答に、心のこもった贈りもの。



おつけもの處

大・う・本・店



秋

冬

令和6年度版



京漬物大こう本店
＜大徳寺本店＞

大徳寺本店

〒603-8232 京都市北区紫野東野町20-16（北区紫野北大路通大徳寺南門西）
Tel.075-493-4649 Fax.075-493-7515

大宮店＜本社工場＞

〒603-8406 京都市北区大宮東小野堀町44-2（大宮交通公園北へ200m東入ル）
Tel.075-493-3382 Fax.075-495-0680

古都の雅、大地の恵みが育んだ、 大こうの京つけもの。

穏やかな歴史に彩られた千年の都、京都。
食の文化においても古都にふさわしく、
底知れぬ深みと風情が宿っています。
おつけものも、そのひとつといえるでしょう。
色彩を愛で、香りを慈しみ、味を楽しむ。
京の人々のこだわりが、京つけものの二彩二彩に息づいています。
千年の伝統を今に伝える大こうのおつけものは、
秘伝の製法によって一樽ごとに技を込め、
多くの方々に愛され続けております。
真心を伝えるご贈答に、また、皆様の食卓の彩りに。
季節の恵と芳醇な味わいをお届けします。



赤かぶ

千枚漬

大徳寺 三門

名物

大徳寺漬



千枚漬

伝統の味を手から手へと
受け継がれた手作りの味。

皇居が京都御所にあった頃、時の大膳職が
極上質の昆布と薄く切った京かぶらを漬け込み、
天皇の御賞味を得たのが「千枚漬」のはじまりです。
大こうの「千枚漬」は、聖護院かぶを少し厚めに削り、
重石をじっくり効かせることによって薄くした、
かぶらの甘味と旨味のぎゅしりと敷き詰まった
歯ざわりの良い千枚漬に仕上げております。
北海道産の昆布の風味とともに漬け込んだ
大こうの「千枚漬」は、美しい素材の魅力を
最大限に引き出した、まさに贅沢な逸品です。



S-26



T-48

大こうが誇る冬の一品
千枚漬

千枚漬箱詰 (冬期のみ)

S-18 千枚漬2袋 税込 1,890円

S-34 千枚漬4袋 税込 3,780円

S-51 千枚漬6袋 税込 5,508円

S-26 千枚漬3袋 税込 2,808円

S-43 千枚漬5袋 税込 4,644円

S-68 千枚漬8袋 税込 7,344円

千枚漬樽詰 (冬期のみ)

T-29 千枚漬3袋 (ポリ樽入り) 税込 3,132円

T-48 千枚漬5袋 税込 5,184円

T-96 千枚漬10袋/京みぶ菜1袋 (木樽入り) 税込 10,476円

※原料等の都合により、容器が異なる場合がございます。予めご了承ください。



すぐき樽詰 (冬期のみ)

G-35 すぐき3袋 税込 3,780円

G-45 すぐき4袋 税込 4,860円

G-55 すぐき5袋 税込 5,940円



G-35

京都の代表的なお漬物
すぐき

志ば漬詰め合わせ

日持ち
商品

B-38



B-13

B-13 税込 1,350円

大徳寺漬1袋 / 京志ば1袋

B-25 税込 2,592円

大徳寺漬2袋 / 京志ば1袋 / 加茂志ば1袋

B-38 税込 3,888円

大徳寺漬2袋 / 京志ば2袋 / 加茂志ば2袋

うす塩御所梅

日持ち
商品



M-50

M-12

150g入(丸カップ) 税込 1,296円

M-30

400g入(木箱) 税込 3,780円

M-50

650g入(木箱) 税込 5,400円

※原料野菜は全て国内産を使用しています。 ※ 日持ち商品は賞味期限50日以上の商品です。

※イメージ写真

季節を饒舌に語る、 自然の香味。

豊かな土壌と清らかな水、
そしてたつぷりの太陽に育てられた京野菜たち。
塩分をひかえめに仕上げ、
野菜の持つ旨味を存分に引き出しました。



大こう名物 赤かぶ

季節限定 11月中旬頃から2月頃

赤かぶを大こう独自の手法で漬け上げました。あつさりとした風味で歯触りの良いお漬けものです。

〈※計量販売〉 税込 810円



京都名産 千枚漬

季節限定 11月中旬頃から2月頃

丸くて大きな聖護院かぶを、北海道産の最高級昆布で漬け上げました。京都の冬を代表するお漬物です。

税込 864円

すげき



日持ち商品

季節限定 12月頃から3月頃

すぐき蕪を昔ながらの手法で漬け込んだ、酸味と風味が奥深いお漬物。

〈※計量販売〉 税込約 1080円

甘酢かぶら 切千枚



季節限定 10月中旬頃から2月頃

聖護院かぶを刻み、甘酢つばく漬け込みました。

税込 453円

甘酢漬 切赤かぶ



季節限定 10月中旬頃から3月頃

厳選された赤かぶを刻み、昆布と甘酢で漬け込みました。

税込 453円

味かぶら



季節限定 10月頃から4月頃

小かぶらを刻み、あつさりと漬け上げました。

税込 453円

味日野菜



季節限定 11月中旬頃から4月頃

日野菜をうすく刻み、白醤油と胡麻で味付けしました。

税込 453円

なの花漬



季節限定 1月頃から4月頃

菜の花のほろ苦さを残しながら、うす塩であつさり漬け込みました。

税込 540円



こぶ巻大根

半割大根を歯ごたえよく

税込 594円



白菜昆布漬

自然な甘みと昆布の旨み

税込 540円

京みぶ菜

京野菜みぶ菜の昆布漬

税込 594円



長芋わさび漬

ピリツとしたわさびの風味が食欲をそそる長芋のお漬物。

税込 594円

長芋(しょうゆ)



シャリツとした歯触りの長芋を、白醤油でうす味に仕上げました。

税込 594円



京みぶ菜

白菜昆布漬

こぶ巻大根

お好みの京漬物の単品からご自由にお選びいただき、
詰め合わせいたします。

※化粧箱・竹ざるへの詰め合わせも可能です。(料金別途)



ONLY ONE

食卓を豊かに彩る、逸品のかずかず。

紫蘇の香りが広がる伝統の「しば漬」。

小気味よい歯ごたえが自慢の名物大徳寺漬や京志ばなど、その豊かな香りと洗練された味は、京の歴史を今に伝えています。

大ごう名物

大徳寺漬



日持ち商品

重石を利かせた歯応えの良い胡瓜に、茗荷・生姜・紫蘇を加え、ほど良い酸味と奥深い上品な味わいに漬け込んだ逸品。

税込 594 円

加茂志ば



日持ち商品

胡瓜を主に、茗荷・生姜・紫蘇を加え、酸味を控えめに漬け込んだ志ば漬。

税込 594 円

京志ば



日持ち商品

胡瓜を細かく刻み、茗荷・生姜・紫蘇を加え酸味を控えめに漬け込んだ志ば漬です。

税込 594 円

乳酸発酵
生しば漬



日持ち商品

茄子・紫蘇を使い、塩のみで自然の風味をそこなわれないように漬け込みました。

税込 594 円

かつお古里



日持ち商品

胡瓜を主に、花かつお・胡麻・生姜で、風味豊かに仕上げました。

税込 594 円

若筍志ぐれ



日持ち商品

柔らかい筍に、海の幸花かつおをたっぷり入れて漬け上げました。

税込 691 円

一休かりかり漬



日持ち商品

うすく刻んだ本干沢庵を、一味と醤油で味付けしました。

税込 594 円

刻みすぐき



日持ち商品

すぐき蕪を細かく刻み、酸味と風味豊かに食べやすい味わいに仕上げました。

税込 594 円

小茄子からし漬



日持ち商品

小茄子を和辛子とみりん粕で風味豊かな奥深い味わいに漬け込みました。

税込 691 円

里ごぼう



日持ち商品

山の香り：ごぼうの醤油漬です。香りと歯ごたえをお楽しみください。

税込 594 円

本干し沢庵



日持ち商品

上質の大本根を天日干し、少し一味のきいた歯切れのよいす味沢庵。

「一本」税込 594 円

味噌漬沢庵



日持ち商品

ほんのり甘口で一味がきいた、深みのある沢庵です。

「一本」税込 594 円

ワインらっきょ



日持ち商品

らっきょうをワインの風味豊かに仕上げました。

税込 691 円

花らっきょ



日持ち商品

厳選されたらっきょうはシャリツとした歯触りと、ほどよい甘酢が食をそそります。

税込 540 円

ONLY ONE
お好みの京漬物の単品からご自由にお選びいただき、詰め合わせいたします。

※化粧箱・竹ざるへの詰め合わせも可能です。(料金別途)



味わうほどに、
広がる素材の醍醐味。

熟練の技で手間ひまをたっぷりかけてつけ込んだ
おつけものには、素材の持ち味だけでなく、
時が育てた独特のうま味が息づいています。

柚子の香り
柚の里



あつさりと漬かった大根は、爽やかな柚子の風味に仕上げました。

税込 540円

かつお風味
宝漬



大根を海の幸花かつおであつさりと漬けた、歯切れのよい贅沢風味のお漬物です。

税込 540円

ぴり辛
荒磯



大根を昆布と唐辛子で歯応え良くピリツと辛みのある味わいに仕上げました。

税込 540円

七味大根



ピリツと利いた山椒の香り高い七味と、重石の利いた歯応えの良いあつさりとした大根は相性が抜群。

税込 594円

西瓜奈良漬



小ぶりの西瓜をみりん粕で、ほんのり甘く深い味わいに漬け込みました。

1個△税込 594円

瓜奈良漬



ほんのりとした甘みと、重厚な香りが広がる瓜の奈良漬です。

(小) 税込 864円

(大) 税込 1512円

五色漬



白菜を細かく刻み、彩豊かに仕上げました。

税込 432円

味みぶ菜



京野菜のみぶ菜を細かく刻み、風味豊かに仕上げました。

税込 486円

ちりめん山椒



吟味されたちりめんじゃこに、京都洛北の山中で獲れた香り高い若葉と実をブレンドした逸品です。

税込 864円

和風キムチ



まろやかに漬けた和風白菜キムチ。

税込 453円

長芋キムチ



シャリツとした長芋の歯触りと、キムチの辛みが相性のよい珍味。

税込 453円

山椒昆布



昆布をほんのり甘口で山椒の風味良く仕上げました。

税込 864円

自然の味
古梅



じっくりとねかせた梅は、素材の持つ酸っぱさをそのまま生かした本格派の梅干しです。

税込 1296円

うす味かつお梅



二度漬けされた御所梅を国産のかつお節と赤しそで漬け込み、熟成させました。

税込 1296円

うす塩御所梅
(150g)



本場・和歌山紀州の梅をやさしく丁寧に独自の二度漬けることで、酸っぱさがほど良く、まろやかな味に仕上がった絶品です。

税込 1296円

お好みの京漬物の単品からご自由にお選びいただき、
詰め合わせいたします。

※化粧箱・竹ざるへの詰め合わせも可能です。(料金別途)

ONLY ONE



味めぐり

ご贈答にも最適な化粧箱詰め



H-24 税込 **2,538**円

柚の里 / 京志ば /
一休かりかり漬 / 大徳寺漬



H-18 税込 **1,890**円

宝漬 / 大徳寺漬 / 一休かりかり漬



H-12 税込 **1,296**円

柚の里 / 京志ば



WDH-40 税込 **4,206**円

千枚漬 / 宝漬 / 大徳寺漬 /
柚の里 / 里ごぼう / 赤かぶ



H-30 税込 **3,240**円

大徳寺漬 / 京志ば / 宝漬 /
こぶ巻大根 / 一休かりかり漬



WDH-30 税込 **3,369**円

千枚漬 / こぶ巻大根 / 大徳寺漬 /
切赤かぶ / 柚の里



WH-65 税込 **6,960**円

千枚漬 (2袋) / 刻みすき / 柚の里 /
京志ば / 荒磯 / 大徳寺漬 / 宝漬 /
白菜昆布漬 / 赤かぶ



H-50 税込 **5,227**円

大徳寺漬 / 宝漬 / ワインらっきょ /
長芋 / 一休かりかり漬 / こぶ巻大根 /
里ごぼう / 京志ば



WDH-50 税込 **5,448**円

千枚漬 / 宝漬 / 京志ば /
柚の里 / 一休かりかり漬 / 白菜昆布漬 /
里ごぼう / 赤かぶ

むらさき野

和の雰囲気漂う竹ざる詰め



WK-49 税込 **5,232**円

千枚漬 (2袋) / 加茂志ば / 宝漬 /
赤かぶ / 里ごぼう / 柚の里



WK-45 税込 **4,752**円

千枚漬 / 味みぶ菜 / 長芋 / 柚の里 /
一休かりかり漬 / 京志ば / 大徳寺漬



K-42 税込 **4,579**円

柚の里 / 一休かりかり漬 / 京志ば /
荒磯 / 大徳寺漬 / 宝漬 / からし漬



K-29 税込 **3,294**円

荒磯 / 大徳寺漬 /
一休かりかり漬 / 京志ば / 宝漬

※原料野菜は全て国内産を使用しています。 ※季節商品のため、一部商品が異なる場合がございます。予めご了承ください。



WS-58 税込 **5,880**円

千枚漬 / 赤かぶ / 柚の里 / 一休かりかり漬 /
宝漬 / 味みぶ菜 / 長芋 / 大徳寺漬



WS-51 税込 **5,340**円

千枚漬 / 京志ば / 柚の里 / 大徳寺漬 /
白菜昆布漬 / 宝漬 / 赤かぶ

京の「伝統の味」に感謝を込めて先様へ

聖護院すだれ

旬のおまかせ

大切なあの方へこそ。
真心を伝える、京の老舗厳選ギフト。

お歳暮・内祝などのご贈答に

おまかせ化粧箱詰

O-35 税込 **3,780**円

O-40 税込 **4,320**円

O-50 税込 **5,400**円

O-80 税込 **8,640**円

O-100 税込 **10,800**円

旬の京漬物や人気商品を詰合わせていただきます。ご希望の商品がございましたらお申し付けください。

送って喜ばれるご贈答

ご希望にて風呂敷でお包みます。
※商品名をお選びいただく際**風呂敷入**
とお書きください。

風呂敷包 別途 税込 **550**円



お申込み(通信販売)のご案内

お申込み方法

お電話・FAX・Eメール・オンラインショッピングにてお申込みを承ります。

お電話にて

0120-075-493

FAXにて

0120-075-492

Eメールにて

info@daikouhonten.com

お申込みは

ご注文の際は、お名前・お電話番号・郵便番号・ご住所(マンション名・部屋番号まで)・FAX番号・ご希望商品名・記号・数量をお伝えください。

発送は

クール宅急便でお届けします。

※常温商品(梅干など)につきましてはクール代(220円)お安くなります。

お支払い方法について

●代金引換【代引手数料330円(税込)】

商品をお受け取りいただく際に、現金またはクレジットカードでお支払いいただけます。

●銀行振込【手数料お客様ご負担】

京都銀行 上堀川支店
普通預金 3360510
有限会社 京漬物 大こう本店

●郵便振替【手数料当社負担】

●コンビニ支払【手数料当社負担】

九州 1,210円 福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	京都 935円 関西 1,155円 大阪・兵庫・滋賀・奈良・和歌山	信越 1,210円 新潟・長野・南津市	北海道 1,925円
中国 1,155円 鳥取・岡山・島根・広島・山口	北陸 1,155円 富山・石川・福井	北東北 1,540円 青森・秋田・岩手	南東北 1,430円 宮城・山形・福島
沖縄 1,760円	四国 1,155円 愛媛・高知・徳島・香川	中部 1,155円 愛知・三重・岐阜・静岡	関東 1,210円 東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城・栃木・群馬・山梨

※当社の規定によりお支払方法の変更をお願いする場合があります。
※上記の送料は「クール代(220円)」「税込」の価格です。
※荷物の大きさにより送料が高くなる場合があります。

オンラインショッピングにて

大こう本店ホームページよりオンラインショッピングがご利用いただけます。オンラインショッピング限定の商品などもございますので、ぜひご覧ください。

https://www.daikouhonten.com

大こう本店

検索



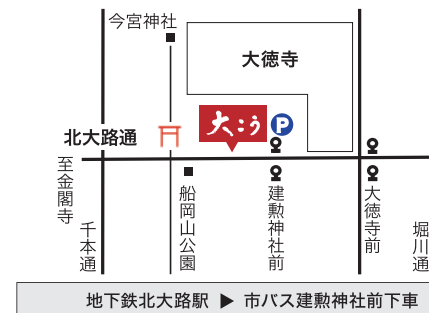
個人情報の取り扱いについて

お客様から頂戴しておりますお名前・ご住所・電話番号・Eメールアドレス等の個人情報につきましては、商品の発送やご依頼主様へのご案内等の目的以外には使用せず、厳重に保管させて頂いております。ご案内等の送付が不要のお客様につきましてはその旨お知らせください。

■大徳寺本店



多くの名僧を輩出し、茶の湯文化とも縁が深く日本の文化に大きな影響を与えてきた大徳寺。その大徳寺の南門すぐ西に佇む、「京つけもの処大こう本店」は風情のある京町家に大きな提灯が目印です。店内では、ご来店のお客様に香り高いほうじ茶とともに、何種類もの旬のお漬物のご試食をご用意してお待ちしております。

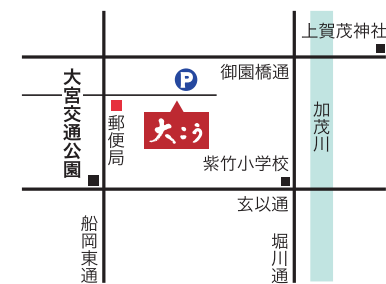


〒603-8232 京都市北区紫野東野町20-16(北大路通大徳寺南門西)
TEL 075-493-4649 FAX 075-493-7515
営業時間 9:00~18:00
第2・第4木曜定休(但し6・7・8月、11・12月は無休) **P**有り



旬のお漬物の試食をお出ししています
※試食は大徳寺本店のみ

■大宮店 <本社工場>



〒603-8406 京都市北区大宮東小野堀町44-2 **P**有り
TEL 075-493-3382 FAX 075-495-0680
営業時間 9:00~18:00/水曜定休(但し7月・8月・12月は無休)

「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証」



当社の安心・安全への取り組みが評価され、『京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度』の認証を受けています。

「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」とは、食営業施設で、営業者の方々が取り組んでいる自主的な衛生管理を評価する仕組みとして、京都市により創設された制度であり、安全・安心な食品を提供する業者の証です。

店舗のご案内