

京の里山と食卓を結ぶ 町家レストラン。



「むすびの」の鹿肉はあっさりとしていて、日本人でも親しみやすい味わい。

歴史が香る京町家建築で 京野菜とジビエ料理を堪能。

古くから多くの酒蔵が集まる京都市伏見に、2016年11月にオープンした町家レストラン「むすびの」。運営する株式会社むすびのは、複数の京都の農家と、商品企画やブランドディングを手掛けるシユンビン(株)によって設立された。

提供する料理はフレンチベースの創作料理で、京農家から直送される素材が主役だ。滋味あふれる京野菜や芳醇な宇治抹茶、旨みが詰まった丹波ジビエの鹿肉など、地元ならではの味覚を楽しむことができる。また、美味しさ以外の価値も伝えるため、「メーカーズデザイナー」というワークシヨップを定期的開催。素材のストーリーを京農家がお客様へ直接語ることで、料理をより味わい深いものとしている「むすびの」という店名にあるように、人と人の縁を結び、京農家とお客様の想いを繋げるという意味を込めた取組みである。

かつて呉服屋だったという、築150年の町家をリノベーションした店内は、伝統的な趣を残しながら居心地の良い空間が広がる。料理と共
にその佇まいにもファンが多く、普段のランチから接待、貸切での会食など、あらゆるシーンで利用されている。



アンティーク家具で揃えられた個室客席は、落ち着いて寛げる和モダンな雰囲気。

作り手の顔が見える高品質素材。 こだわりの思いをカタチに。

丹波ジビエの鹿肉を提供しているのは、出資者の(有)田舎暮らし。臭みが少なくあっさりとした風味は、狩猟直後に独自の血抜き法で処置し、素早く解体して冷却するなど、さまざまな工夫と技術によって生み出されている。同じく出資者である京野菜農家やお茶農家、ヤギ農家が提供する素材も、すべてが手間暇をかけ丁寧に育てられた高品質なものばかりである。

オリジナルの加工品にも、こだわりの素材が活かされている。代表商品の「とろりあまぎけ」は、京都産の厳選された米と老舗の吟醸種麴のみで仕上げられた逸品。口にふくんだ瞬間、やわらかくすつきりとした甘味が広がり、一般的な甘酒とは全く違う味わいを実現している。他にもトマトや紫さつまいもを使った「京の野菜ジャム」など、個性的な商品を店内やオンラインショップで販売している。

数年後には、京都府内で二号店のオープン予定している。今後
も素材や生産者
が持つストーリー
を大切にしながら、その価値や魅力
を最大限に引き出し伝えてい
くだろう。



丹波地域の豊かな森で育った野生の鹿を、高い技術で狩猟・加工。農作物を獣害から守る役割も担う。



風土がいきるこだわりの京野菜や宇治茶。



栄養豊富なやぎのミルクはチーズやスイーツの原材料に使われる。



四季折々の表情が楽しめる趣深い中庭が京町家ならではの。



株式会社 むすびの
代表取締役 津村 元英

商品企画、ブランディング等を専門とするシュンビン(株)の代表を兼務。(株)むすびのでは、京農家が生産する野菜やジビエを利用した料理や加工品をプロデュースして提供する。



贈答品にもぴったりな加工品は、クチコミで人気を呼んでいる。



株式会社 むすびの

〒612-8083 京都府京都市伏見区横大路下三栖東の口町1-3
TEL:075-574-7482
<http://musubino-kyoto.co.jp/>