

京漬物



據說至今約 800 年前、在『平家物語』中有名的高倉帝之皇后——建札門院德子、於聖德太子所建造位於大原寂光院裡隱居之際、為慰藉建札門院德子、當地人獻上由紫蘇及夏季蔬果所醃漬的京漬物為其源由。京漬物的種類相當繁多、原料都盡可能使用京都產食材、並延續傳統製法來醃漬。

製作：京都市

교(京) 절임



지금부터 800년쯤 전, '헤이케 이야기'에서 유명한 다카쿠라 천황의 황후인 겐레몬인토쿠코가 쇼토쿠 태자가 건립한 오히라의 자코인에서 한가로이 지내고 있을 때, 겐레몬인을 위로하고자 시소라는 풀과 절인 여름 채소인 교절임을 그 마을 사람들이 헌상했다고 전해진다. 종류는 다양하지만 원료는 가능한 한 교토에서 나는 품목을 사용하도록 하고 전통적인 제조법으로 제조된다.

교토시 제작

京腌菜



据说距今约 800 年前、因“平家物语”而闻名的高仓帝皇后建札门院德子到圣德太子所建的京都大原寂光院隐居时、乡民为了向皇后请安、都会献上以紫苏和腌制好的夏季蔬菜做成的京腌菜。腌菜的种类繁多、原料尽可能都是使用京都产的蔬菜、再以传统的做法制成。

制作：京都市

Kyo-tsukemono (Pickled vegetables)



800 years ago, Kenreimon' in Taira no Tokuko, the wife of emperor Takakura, famous from the Tale of the Heike, retired to the Jakko-in temple in Ohara. It is said that at that time local villagers offered pickled summer vegetables with perilla to her in consolation. There are many types of Kyo-tsukemono, but Kyoto-produced vegetables are used as much as possible, and they are prepared in the traditional way.

Produced by City of Kyoto