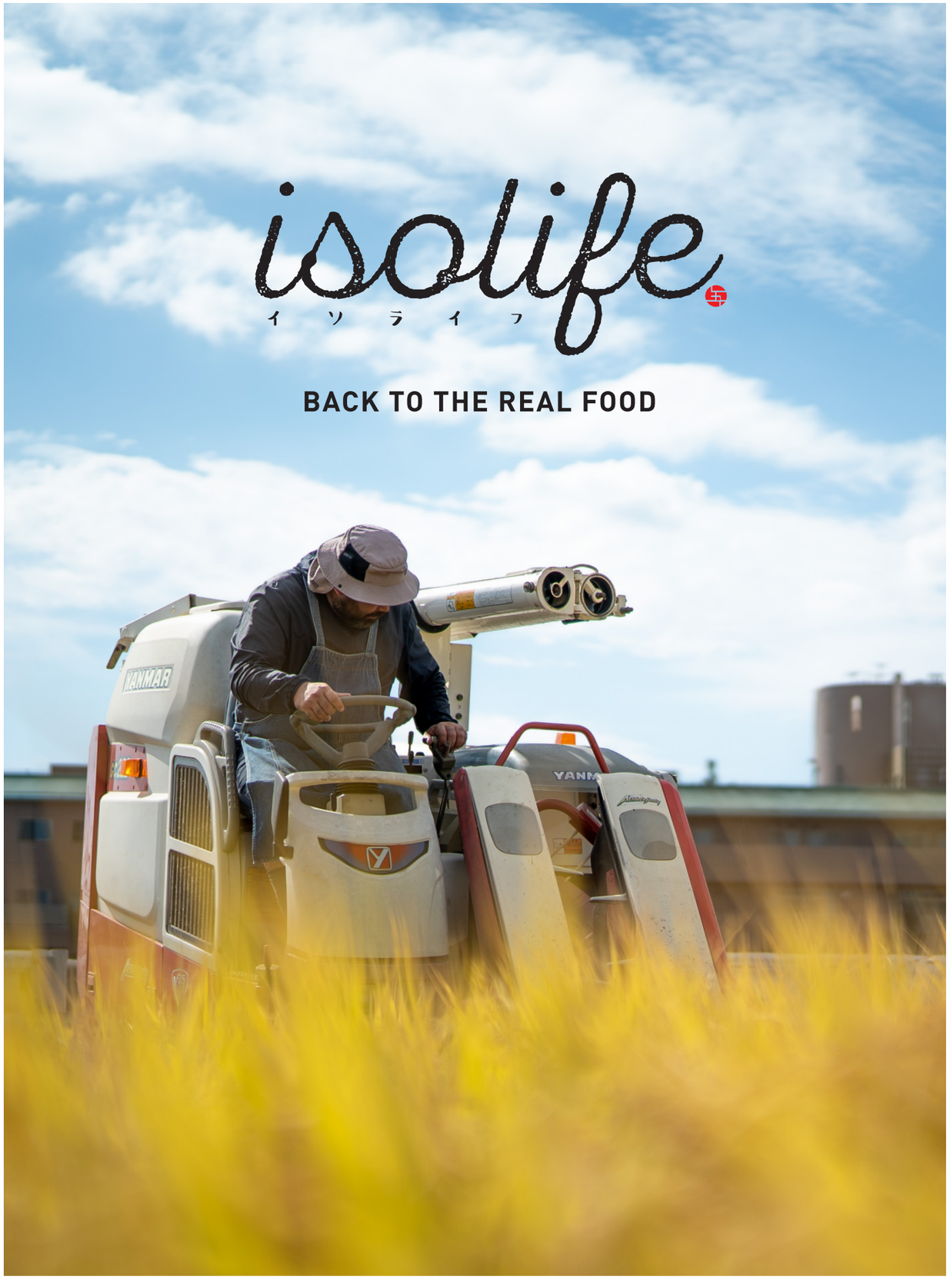

AUTUMN-WINTER

SHOP LIST

串焼きとおでん 五十棲

大通りから少し路地を入ると一際目を引く大きな「赤提灯」が目印。「女性でも気軽に入れる赤提灯」がコンセプト。新鮮な京野菜と旬の食材を使ったおでんと、バリエーション豊かな串焼き、シンプルな定番メニューを五十棲流で！！

京都市中京区河原町通り四条上る米屋町388
営業時間：午後5時半から午前0時頃

お電話でのご予約は
075-223-5050

煮野菜 おにかい

狭い階段を上がると目の前には活気あふれるオープンキッチン。「旬の京野菜を美味しく食べよう」を合言葉にカウンター中央に設置された自慢の大鍋でその日届いたお野菜たちをコトコト煮たり、さっと炊いたり、湯がいたり…。

京都市中京区河原町通り四条上る米屋町388 二階
営業時間：午後5時半から午前0時頃

お電話でのご予約は
075-223-5052

焼き野菜 五十家

エントランスは開放的なビニールカーテン。朝採れの京野菜たちのディスプレイ。「旬の京野菜を焼かせてください」をスローガンに毎日届く京野菜をそれぞれに合った火入れ加減で素材の味を引き出します。カジュアルで開放的な店内で旬の焼野菜をお楽しみください。

京都市中京区木屋町通御池下る下丸屋町421-5
ラディーチェ・マツヤビル1F
営業時間：午後5時半から午前0時頃

お電話でのご予約は
075-212-5039

お野菜とワイン 五十松

扉を開けると目の前に飛び込むのは自慢のワインセラー。「京野菜をワインに合わせて美味しく、楽しく！」毎朝届く旬の京野菜たちをワインに合うお料理に調理し、厳選したワインと合わせて提供しています。京野菜とワインのマリアージュを楽しみながら肩肘張らずカジュアルに！

京都市中京区河原町通四条上ル米屋町384
営業時間：午後5時半から午前0時頃

お電話でのご予約は
075-255-1239

漬け野菜 isoism

お野菜のこと考えて考えて考えてたら「漬け野菜」にたどり着きました。古くからある「お漬けもん」にとらわれることなく、一番美味しくなってくれる方法を考えて漬け込みました。京野菜の新しいお漬けもんのカタチ『漬け野菜』を気取らず賑わいあるカジュアルな空間でぜひ！

京都市下京区七条通烏丸西入中居町114
営業時間：午前11時半から午後3時（ランチタイム2部制）
午後5時半から午前0時頃

お電話でのご予約は
075-353-5016

酒場トやさい イソ スタンド

呑める野菜(アテ)あり🍺。ウマイサケとウマイメシをゆっくり楽しんでもらえる"ちょうどいい"新しい酒場を！立飲みあり座敷あり、幅広い用途でお使いいただけます。和洋中のジャンルレスなお料理でもうお酒がヤメラレナイトマラナイ。

京都市中京区蛸薬師室町西入ル姥柳町190-2
営業時間：午後4時から午前0時頃

お電話でのご予約は
075-585-5613

オンラインショップ ISOSTORE

五十家グループのONLINE SHOP。isoismで大人気のトマトの白ワイン漬けや、セロリのオレンジ漬け等の漬け野菜はもちろんフルーツたっぷりのスムージーや旬の野菜を使ったサラダキットなど、お店の味をご家庭でお楽しみいただけます。

ご注文は24時間受け付けております。
アクセスは
isozumi.jp

無印良品 isoism

無印良品 京都山科の地下一階にある漬け野菜の量り売り専門店。日々の食卓使いやちょっとした手土産などに。量り売りだから、お好みの量を気軽にテイクアウトしてお楽しみいただけます。畑から届く目利きのオヤヂのセレクトした新鮮野菜も好評発売中。

京都府京都市山科区竹鼻竹ノ街道町９１
ラクト山科ショッピングセンターＢ１
営業時間：午前10時から午後20時

お電話
075-606-1241

煮込み・野菜一品 (M)iso stand

Doteni for kyoto by isostand
京都のシティボーイ、シティガール
レディースエンドジェントルメンの為の
"ちょうどいいどて煮"のお店できました。
ウマイどて煮と新鮮なお野菜をご用意してお待ちしております。

京都市中京区烏帽子屋町477
営業時間：午後5時から午前0時頃

お電話でのご予約は
075-741-6210

isozumi.jp　@isoya.corporation　スタッフ募集中

テイクアウト・デリバリー承ってます！ by イソスタンド

FARM TO TABLE

五十家グループ

「新米って、おいしい」

フレッシュな香り。
モチモチの食感。
弾けるような甘み。
お客様に喜んでいただく為に
五十家グループの農園専任のスタッフが
苗から丁寧に育てあげ
稲刈りをした後
乾燥させ、籾を摺り、精米します。
いくつもの工程を経て
ようやく皆様のテーブルに
新米がお届けできるのです。
この時期ならではの五十棲農園の
ご馳走をどうぞお楽しみ下さい。

ISO STORE ONLINE

ISO STORE

あなたの食卓に新鮮なお野菜とお店の味を

3DAYS イソイソサラダ

～farm to yourtable～

おウチで5分で、五十家グループのお店の味を「いただきます!」
自社農園と協力農家で育った安心で美味しい京都の野菜を使った、五十家グループの味を簡単に再現できるミールキットを3日分セットにしてお届けします。野菜がたっぷりとれるイソイソサラダサラダと、お酒によく合うアテインサラダの2種類からお選びください。
調理時間はイソイソサラダが3分以内、アテイソサラダは5分以内とクイック調理で完成!
あっという間にあなたのおウチが五十家グループのお店に!

iso Smoothie イソスムージー

野菜3種フルーツ2種が入った体に嬉しいスムージー

VEGETABLES + FURUITS = VEGEFURU!!

店舗で売り切れ御免のイソスムージーがお家でも楽しめるようになりました。
冷凍してお届けしますので、お家でミキサーにかけるだけで
簡単にお店の味が再現できます。
ヨーグルトで割って朝食にしたり、ワインなどのアルコールと割って
スムージーカクテルを作ったり、寒い日には温めてホットでもどうぞ。

POWER PUSH

Doteni for kyoto by isostand
京都のシティボーイ、シティガール、レディースエンドジェントルメンの為の
"ちょうどいいとて煮"のお店できました。
ウマイとて煮と新鮮なお野菜をご用意してお待ちしております。
iso STAND
DOTE-NI FOR KYOTO
075-741-6210
京都市中京区鳥帽子屋町477
営業時間：午後5時から午前0時頃

お客様と少し距離を取りますが、
「心は密でありたい」
マスクの着用・手洗いうがいの徹底・毎日の検温・お客様との距離感・・・
コロナ禍に合わせた飲食店のあり方をすすめていきますが、心だけは今までと変わらず
お客様に寄り添っていきたいと考えています。メニューのことや、わかりにくいことがあれば
気軽にスタッフまで聞いてください。可能な限り「密な心」で対応させていただきます。