

iso life

五十家グループが発行するフリーペーパーマガジン「iso life」
季節の旬な情報や各店舗のおすすめ情報などを掲載しています。

Vol.10

イソライフ

TAKE FREE

Back to real food.



VEGGIE ISO TERRACE DELI & BBQを大解説!

フレッシュな季節野菜をご紹介

BBQの楽しみ方
@VEGGIE ISO TERRACE

「ISO FARM」スタッフ・インタビュー

有機野菜と呼べるように

スタッフ直伝おすすめBBQレシピ



なにげない日常に特別感をプラスする [VEGGIE ISO TERRACE] を大特集！
種類豊富なデリカテッセンと、開放的なテラス席で楽しめるBBQについて解説します。

DELICATESSEN

デリカテッセン

新鮮な野菜の持ち味を楽しんでもらえるよう、手を加えずシンプルに仕上げた冷菜や、火を通すことで野菜の旨みを引き立てつつ、相性の良い食材と合わせた温菜など15種ほどのデリカテッセンをご用意しています。

LUNCH TIME

まずは、ショーケースに並ぶたくさんのデリからお好きなものを選んで。選べるメイン・ごはんまたはパン・スープ・サラダバー・ドリンクバーがついたセットです。

A インテラスデリ2品 & メインセット ... ¥1,850 (税込)

選べるデリコールド1+ホット1 + 選べるメイン + サラダ + スープ + ごはん + ドリンクバー付

B インテラスデリ3品 & メインセット ... ¥2,200 (税込)

選べるデリコールド2+ホット1 + 選べるメイン + サラダ + スープ + ごはん + ドリンクバー付

C インテラスデリ4品 & メインセット ... ¥2,550 (税込)

選べるデリコールド2+ホット2 + 選べるメイン + サラダ + スープ + ごはん + ドリンクバー付

D インテラスデリ3品セット **メインなし** ... ¥1,500 (税込)

選べるデリコールド2+ホット1 + サラダ + スープ + ごはん + ドリンクバー付



CAFE TIME

カフェタイムではスイーツはもちろん、デリカテッセンをはじめとした軽食やアルコールもお楽しみいただけます。



DINNER TIME

野菜を味わうデリカテッセンと、食材を遠赤外線効果でふっくらジューシーに焼き上げるグリルメニューも豊富にご用意しています。



11:00

14:30

14:30

17:00

17:00

23:00

ALL DAY BBQ

BBQ COURSE

バーベキューコース

農園直送のお野菜をBBQで焼いて楽しんでいただけます。お肉、魚もこだわりの食材をご用意！シーンに合わせてコースをお選びください。

BBQ ショート (7品)

1人 ¥2,300 (税込)



MENU

- おまかせデリ3種と新鮮な野菜サラダ
- 茶美豚極太ソーセージ
- 京丹波高原豚
- 海老とプチトマトのプロシエット
- 本日の焼き地野菜
- メの鉄鍋カレードリア

BBQ ライト (9品)

1人 ¥3,600 (税込)



MENU

- おまかせデリ3種と新鮮な野菜サラダ
- 茶美豚極太ソーセージ
- 名物!インテラスのカルソツツォ
- 海老とプチトマトのプロシエット
- 京丹後・栗原(のんばら)の手作りこんにゃくの西京味噌焼
- 本日の焼き地野菜
- 和牛もも肉
- 京丹波高原豚
- メの鉄鍋カレードリア

BBQ スタンダード (10品)

1人 ¥5,000 (税込)



MENU

- おまかせデリ3種と新鮮な野菜サラダ
- 茶美豚極太ソーセージ
- 名物!インテラスのカルソツツォ
- 海老とプチトマトのプロシエット
- 京丹後・栗原(のんばら)の手作りこんにゃくの西京味噌焼
- 本日の焼き地野菜
- 和牛サーロイン
- 京丹波高原豚
- 季節の野菜のアヒージョ
- メの鉄鍋カレードリア

BBQ プレミアム (11品)

1人 ¥6,500 (税込)



MENU

- おまかせデリ3種と新鮮な野菜サラダ
- 茶美豚極太ソーセージ
- 名物!インテラスのカルソツツォ
- 海老とプチトマトのプロシエット
- 京丹後・栗原(のんばら)の手作りこんにゃくの西京味噌焼
- 本日の焼き地野菜
- 和牛サーロイン
- 京丹波高原豚
- 季節の魚介類
- 季節の野菜のアヒージョ
- メの鉄鍋カレードリア



VEGGIE ISO TERRACE

SHOP INFO

☎075-211-5000

LUNCH 11:00 - 14:30

CAFE 14:30 - 17:00

DINNER 17:00 - 23:00

〒600-8511 京都市下京区四条通
高倉西入立売西町79 大丸京都店 8F



Q & A

VEGGIE ISO TERRACE
に届きさまざまな質問に
お答えします!

Q. ランチの選べるデリはコールド(ホット)デリのみを選ぶことはできますか?

A. 可能です。ご相談ください

Q. デリカテッセンおまかせ3種盛りは好きなものを選べますか?

A. もちろんです! お気軽に相談してください

Q. お昼でも利用可能ですか?

A. 前日までの予約で利用可能です! ただ当日でも食材や、スタッフの状況によっては対応できる場合もあります。是非お問合せください

Q. メニューにないけれど、気になるBBQ食材があります。用意できますか?

A. 予めお電話いただければ可能な限りご用意します

Q. こちらの予算に合わせてコースが組めますか?

A. もちろん! ご予算に合わせて対応できます。お気軽にお問合せください

Q. 子供がいても大丈夫ですか?

A. もちろん大歓迎です! ポテトフライなどお子様が好きな単品メニューも多数あります!

Q. BBQ食材、ドリンクの持ち込みは可能ですか?

A. 可能ですが、持ち込み料をいただく場合がございます。要相談をお願いします

Q. 店員さんが焼いてくれますか?

A. 基本は自分達で焼いて楽しんでいただくBBQです! ただスタッフも焼き加減など見てまわりますので、気軽に声をかけてください

Q. アレルギーの場合、食材の変更は対応可能ですか?

A. できる限り対応しますので、事前にご相談ください

- SEASONAL VEGETABLES -

フレッシュな 季節野菜を ご紹介

食べられる時期
6月



初夏のアイドル ヤングコーン

ミニサイズとふっさふさのヒゲが可愛いヤングなコーン。ヤングコーンという品種ではなく、夏に旬を迎えるトウモロコシを小さいうちに収穫したもので、登場するのは初夏の瞬間。葉っぱもヒゲもそのまま蒸し焼きにし、シャキシャキとした食感と自然の甘みを楽しめます。ちなみにですが、ペビーコーンはヤングコーンの別名です。

食べられる時期
7月～
9月末



生でもいけるんです 万願寺とうがらし

辛みはなく種も少なく、焼いたり煮浸しにしたりして、そのままパクッと味わえる万願寺とうがらし。発祥は舞鶴市の万願寺地区で、甘とうがらしの仲間です。2024年の夏、「ISO FARM」では元気に湾曲していて濃い緑色、ピカピカと艶がある万願寺とうがらしがたくさんできました。生でもかじれるくらい甘い肉厚に育ちました。

名物カルソツツオの 白ねぎ

外皮が真っ黒になるまで焼き、甘くトロトロになった部分を味わうカルソツツオ。本場スペイン・カタルーニャ地方では寒い時期の風物詩ですが、「VEGGIE ISO TERRACE」では、一年を通して味わっていただけます。京丹後で育つポロネギを中心に、信長ねぎ、一本ねぎなど、その季節で最も美味しい白ねぎを、最も美味しい方法でご提供します。



食べられる時期
通年

京の伝統野菜 賀茂なすを初収穫

2024年、いつか育ててみたかった京の伝統野菜の賀茂なすを初栽培。通常、高値で売買される品種だけに栽培も難しいのでは…と想着ていましたが、順調にすくすく育ってくれました。色艶良く、ギュッと濃厚な味わいが楽しめるよう今年是小ぶりサイズで収穫。2～3等分にカットにして焼き、卓上の味噌マヨをのせると絶品です。



食べられる時期
7月～
9月末

季節の野菜は なによりの健康食

今回ご紹介した賀茂なすや万願寺とうがらしは、「ISO FARM」から出荷したものです。新じゃがや新玉ねぎがゴロゴロの春、大根などの根菜の収穫が増える秋、ブロッコリーやカリフラワーなどモコモコ系が採れる冬、季節ごとにいろんな野菜を育てています。“身土不二(しんどふじ)”という言葉には、その土地でその時期に採れたものを食べると健康に良い、そんな意味があります。「VEGGIE ISO TERRACE」の野菜料理で、明日の元気をチャージしてくださいね。



BBQの流れ

- 「あれもこれも今すぐ焼きたい」という衝動をおさえて、まずは白ねぎをグリルに配置。外皮が真っ黒になるまでじっくり20～30分。名物カルソツツオの準備からスタート。
- 白ねぎを置いて空いたスペースに、串に刺さったエビやこんにやく、粗挽きソーセージをバランスよく置いていきましょう。こんにやくとエビが先に焼き上がります。
- 冷菜の野菜デリや焼けたこんにやくなどをつまみつつ、宴が盛り上がりつつお肉の登場。和牛はあっさり赤身orサーロインから選べて、豚肉は京都が誇る京丹波高原豚を使っています。ジュージュー肉汁の音と香りでBBQモードも最高潮。
- お肉の後、BBQの締めくくりに「ISO FARM」自慢の季節野菜を5種類ほどお持ちします。すべておかわり自由なので、気に入ったお野菜が見つかったら「さっきの〇〇ください」と遠慮なくオーダーくださいね。

アイテム紹介



- ハサミ
- 小トング
- 大トング
- ミートフォーク
- ナイフ



- BBQソース
- 塩
- ブラックペッパー
- 味噌マヨ
- タイマー
- おしぼり

その他調味料：① 粒マスタード(ソーセージに) ② ヘシコタブナード(カルソツツオに) ③ 香草バター(エビに)

最高の瞬間を お見逃しなく 食材別の 焼き指南

牛肉・豚肉
グリルに乗せたら蓋をして2分、裏返したら蓋をせずに1分ほど待てば、柔らかなミディアムレアに。
3min

カルソツツオ
白い部分を食べやすい長さにカットし、ブラックオリーブとヘシコを使った自家製タブナードソースをのせて。
20-30min

エビ
片面3分ずつが目安。赤く色づいてきたら、見た目も味も相性のよいライトグリーン香草バターをのせて。
6min

ソーセージ
グリルの中間層、最も火力が強いところがソーセージのベストポジション。トングで掴んで皮がパツパツだったらOK。
8min

野菜
焼き野菜のために開発された、自家製オイルをまわって登場。オイルのおかげで火の通りも早くなります。
3min

こんにやく
片面3分ずつが目安ですが、事前に和風の出汁でコトコト炊いてあるので、実はそのままでも食べられます。
6min

※焼き時間は気温やグリルで異なるためあくまでも目安です。

BBQの楽しみ方
@VEGGIE ISO TERRACE

FARM TO TABLE 畑からみんなのテーブルへ

2024年に21年目を迎えた五十家グループ、その歴史は2003年にオープンした一号店の【五十楼】から始まりました。代表の両親や協力農家さんが育て、直接店舗に届く野菜を使ったところ、「季節の野菜ってこんなに美味しいものなんですね!」とお客様の反応が想像以上に良かった。収穫した野菜をその日のうちに店舗で提供できる私たちは、とても賢い環境にいるのだと気づいたのです。そこから農園部が発足してスタッフの知識も増え、各店舗で食べていただく野菜はFARM TO TABLE、畑からそのままの鮮度でテーブルに並びます。現在は、最も農地が広い向島園場で多品目の野菜、代表が実家から受け継いだ乙訓の里にある五十楼農園で筍やお米、大原野ハウスでは水耕栽培のルッコラやハーブを栽培。収穫した手でトラックに積み込まれ、各店舗に運ばれていきます。




再利用を実践してより美味しく

料理を作ると野菜くずが出て、自然に負荷を与えてしまう。そんな状況を少しでも変えられたらと、向島園場で堆肥づくりを続けています。水、太陽、土という自然の恩恵があるからこそ、野菜は育ちます。各店舗に野菜を届ける時に引き取った野菜くずが、微生物の働きによってふかふかの堆肥になり、土が健やかになり、野菜が美味しくなる。明日も明後日もずっと、元気な野菜を届けるための、当たり前を続けていきたいと考えています。

フィードバックでより美味しく

採れたて野菜の甘みや食感、みずみずしさを楽しんでもらうには、自然の都合に合わせる行動が必要です。思いもよらないサイズの野菜が届いたならば、店舗スタッフが臨機応変に対応、レシピを微調整することは珍しくありません。そして、実際に調理してみた使い勝手やお客様の感想は、野菜の受け渡しの時に農園部スタッフにフィードバック。栽培・収穫する人と料理人のコミュニケーションがきっちりあることで、野菜も料理も進化します。



「ISO FARM」スタッフ・インタビュー

有機野菜と呼べるように

堀川拓也

料理人から転身し、農業人となってから数年が経ちました。日々思うのは、自然を相手にする野菜作りは難しい、だからこそ面白い、ということ。去年、初挑戦した枝豆は5割しか実らなかったけど、今年はこの酷暑の中り割を収穫することができました。水やりや土壌選びを工夫したこと、そして各店舗の野菜くずをリサイクルして作る堆肥のおかげもあつたんじゃないかな、と思っています。

最近の農園部ニュースとしては、大原野ハウスにてインディゴブルーで知られる藍染めの原料、植物の藍の栽培を始めました。「ISO FARM」のスタッフがアパレル出身ということもあり、「料理にも染色にも使ってみよう」と発案。ポリフェノールが豊富なスーパーフードでもある藍が、どんな料理になり、どんなファッションアイテムになるのか、今から楽しみです。

そして僕自身は今、有機栽培への関心から先輩の農家さんを訪問して知識を増やしています。「ISO FARM」では基本的に化学肥料を使わない野菜作りをしてきましたが、そろそろ先のフィールドに向かう時期かなと。農林水産省が定めたJAS規格の認証を取得して、「美味しいだけでなく安心ですよ」とお伝えできるよう進めていきたいです。

BBQ RECIPE

スタッフ直伝おすすめBBQレシピ
キャンプ場やおうちでやってみて!

白茄子とマスタード醤油

乱切りにした白茄子にサラダ油をまぶし、炭焼きにして香りをつけます。マスタード醤油(マスタード3:濃口醤油1)をかけ、仕上げに黒コショウを軽くふります。日本酒にもワインにも合う大人のアテです。



レシピをしてくれた人
uraiso 矢野 悟郎

クレソンの焼き浸し

5センチほどにカットしたクレソンを強火で一気に焼き、用意しておいた出汁醤油(めんつゆ 100ml/水 50ml/胡麻油大さじ1/砂糖大さじ2/白胡椒大さじ1/にんにく小さじ1/おろし生姜1片)に5分以上浸します。肉料理の付け合わせにぴったり。



レシピをしてくれた人
五熾堂 奥良太

焼き林檎にマスカルポーネとシナモン

あまり大きいと均一に焼くのが難しいので、中くらいのサイズの林檎をチョイス。ヘタをくり抜いたら5等分します。アルミホイルに包んで30~40分焼き、林檎の甘みを邪魔しないマスカルポーネチーズを添え、仕上げにシナモンをひと振りすれば完璧!



レシピをしてくれた人
五十家 宮國 涼太郎

蒸し焼き枝豆

不作という昨年の失敗を成功のヒントにし、2024年夏は立派に育ってくれた枝豆。枝豆に塩をふってアルミホイルで包み、20分蒸し焼きにします。アルミホイルがかなり熱くなるので、開ける際は注意が必要。ハサミで開けると良い香りが立ち上ります。



レシピをしてくれた人
ISO FARM 堀川 拓也

自家製だれの焼き豚

自家製だれ(醤油 90g/紹興酒 30g/海鮮醬 60g/ニンニク大さじ1/砂糖 30g/蜂蜜 30g)に1日漬け込んでおいた豚肉ブロックを網の上のせ、焦げないように注意しながら中火で10分ほどかけて、全面が焼けるよう回しながらじっくり焼きます。



レシピをしてくれた人
おにかい 青山 佑平

玉ねぎのホイル炊き

玉ねぎを半分にカットし、外皮をつけたままホイルに包んで、30分ほど火の中に入れて放置しておきます。火の中から取り出してホイルをOPEN! とろとろで甘い玉ねぎに、バターと醤油を少し足したら文句なしの美味しさです。



レシピをしてくれた人
VEGGIE ISO TERRACE 古田 千夏

SHOP LIST

五十家グループは、京都市内に飲食店11店舗を展開しています。煮たり、焼いたり、ワインと合わせたり。
野菜との向き合い方は店舗ごとに異なりますので、その日の気分に合わせてお選びください。

煮込み・野菜一品 (M)iso stand



[イソスタンド]のスピノフ酒場は、牛スジや野菜に味噌の風味が染み込んだどて煮が名物。ドリンクを片手にエンドレスな夜を。

TEL 075-741-6210
17:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区烏帽子屋町477



酒場トヤさい イソスタンド



ジャンルレスな野菜のアテと季節のフルーツサワーでゆる飲みを。一階は立飲みスタンド&カウンター、二階に座敷もあります。

TEL 075-585-5613
平日、土日問わず
17:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区姥柳町190-2



VEGGIE ISO TERRACE



[大丸京都店]屋上に広がるテラス席、店内のお席を合わせて全74席。野菜のデリカテッセンとダイナミックに焼肉のBBQをご提供します。

TEL 075-211-5000
L 11:00 - 14:30 C 14:30 - 17:00
D 17:00 - 23:00
京都市下京区四条通高倉西入
立売西町79 大丸京都店8F



ietiem



窓の向こうの高瀬川を眺めつつ昼からサク飲みOK。フルーツ・野菜・チーズを使う料理とお値打ちなナチュラルワインをご用意しています。

TEL 075-365-1318
14:00 - 22:00
京都市下京区市之町260-7



野菜逸品 五十棧



2003年「女性でも気軽にはいれる赤提灯」をコンセプトにオープンした本店。野菜のおでんやお酒に合わせた野菜逸品を提供します。

TEL 075-223-5050
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
京都市中京区河原町通り四条上る
米屋町388



煮野菜 おにかい



カウンター中央の大鍋でコトコト煮たり、サッと茹でたり。野菜の滋味と秘密基地のようなお二階に和も煮野菜の専門店です。

TEL 075-223-5052
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
京都市中京区河原町通り四条上る
米屋町388 2F



uraiso



「居酒屋以上割烹未満」がちょうど良い、大人のための隠れ家が誕生。おまかせコースは、約18品の料理にフリードリンク付きです。

TEL 非公開
二部制 / 17:00 ~、20:00 ~
両替町姉小路あたり

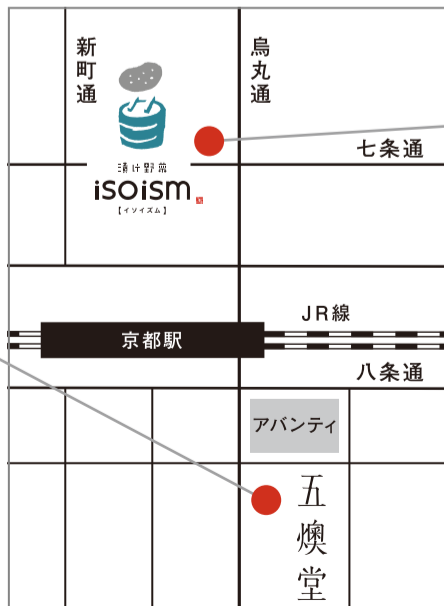


薪火酒場 五燠堂



メインは「薪火野菜」。「ISO FARM」で育てたお野菜や、協力農家さんから届く新鮮なお野菜を薪火で焼き上げます!!

TEL 075-691-5009
17:00 - 23:00 (L.O.22:00)
京都市南区東九条西山王町 8-1



漬け野菜 isoism



味噌漬け、オイル漬け、白ワイン漬けなどサラダ感覚で食べられるお漬けもん=漬け野菜を発信しています。漬け野菜12種が楽しめるランチも好評。

TEL 075-353-5016
LUNCH 11:30 - 15:00
DINNER 17:00 - 23:00 (L.O.22:00)
京都市下京区七条通烏丸西入中居町114



焼野菜 五十家



ラフなビニールカーテンの奥で鉄板がお出迎え。湯気と活気が満ちる空間は「旬の野菜を焼かせてください」がテーマです。

TEL 075-212-5039
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
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



お野菜とワイン 五十松



野菜だけでも美味しいけれど、ワインと合わせるともっと美味しい。セラーから取り出す厳選ワインと野菜とのリアージュに心酔。

TEL 075-255-1239
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
京都市中京区河原町通四条上る
米屋町384

