ハッケイ500m

vol. 016 2013

良い店には良い職人がいる。これが「京都らしさ」なのだろうか 本物を知る「京おんな」のためのフリーマガジン。





Veat+drink ■craft ■industrial ■store ■culture

京都で「まんざら亭」といえば、

デートで使える和モダン居酒屋の先駆者。

10店舗を運営するまでになったこれまでの"一筋縄では いかない"道のりを、社長の木下博史氏に語ってもらいます。 "一本筋の通った"何かが隠れていそうです。

まんざら、夢でもない話

第4回 念願の木屋町店で叶えたこだわり。





木屋町御池を下がってすぐの東側

kiyamachi junction ビル。まんざ ら木屋町店は、かつてこのビルの4 階にあった。

木下博史

きのした・ひろし/株式会社ス テップ代表取締役。京都調理師 専門学校(学校法人大和学園) 卒業後、27歳でまんざら亭1 号店を開業。現在、京都市内 10 店舗を展開するまんざらグルー プ代表としての活動の傍ら、今 も三条高倉店の厨房に立ち、現 場感覚を大切にしている。京都 市出身の 1957 年生まれ。

まんざら亭 烏丸佛光寺

ル上柳町 325 / ☎ 075-344-1277 / 17 時~ 24 時/無休 / www.manzara.co.jp

2号店の「となり」はここですぱっと閉め 3店を構えることになったまんざら亭だが、 の出店資金も銀行が即座に融資してくれた。 ちゃくちゃヒマなんです 集まる街中で店をやりたいという気持ちは てるんやけど、 その大家さんと木下 くさせていたのは、 もちろん最初からあったが、 たことから声がかかった。 んざら亭はいよいよ念願の木屋町に進出す 世間は好景気に沸きつつあり、木屋町店 ある弱点だった。「クリスマスがめ (笑)」。繁華街が一年で最も賑や る。駐車場の問題で近隣住民と やはり郊外のまんざら亭には の2軒がどうしても克服で どうや?言われて、 皮肉にも、 順調なはずの西賀茂店 (笑)。シーンと 「4階だけ空い クリスマスは その思いを強 '(笑)」。 しゃあない す ぐ 飛 人の

中したいという思いが、 即断に踏み切らせ

わりを、次々に実現させていったのお金がなくて創業当初は叶わなかっ 靴を揃えて出し、 入れた、泡の細かいビー 県高島市を拠点に活躍しているスイス人の スにも高い感性がうかがえる。現在も滋賀 へのこだわりもあった。お木屋町店の成功の裏には、 作家の器で全て揃えた。 どんどんお客さん来てくれて、 彼女が焼いた陶器のジョッキに 小皿はこまめに取り換え 器にしても量販物では 板間にカウンター ルが売れに売れた。 お帰りの際には ホスピタリテ 街中の立地と さんの器に一 もちろんク そのチョ

に推移するなか、 2号店の「となり」 創業から4年が経ち、

店と同時に火がついた。 ええんやろかって(笑)」。 たまに高い材料使ってもぼんぼん売れるし 「元々が貧乏人やから客単価は上げてなか リスマスは毎年予約でいっぱいになった。 ルを置いた。連日満席が続き、 -。これらに、街中の立地味の確かさに創意工夫が



本物を知る「京おんな」のためのフリーマガジン。

京都の女性、いわゆる「京おんな」は、本物志 向のこだわり屋として知られています。

昔から、京都の本物を支えてきたのは、伝統的 な職人の技です。私たちは、京都の土壌におけ る、「職人」というキーワードに着目し、独自 の哲学、こだわりを持った人々を現代の「職人」 と定義しました。そして、あるバス停から半径 500mに限定し、足で歩いてじっくり探索。

本物志向を満足させられる店には、やはり良い 「職人」がいる、ということに気付きました。 そして、この制作姿勢とコンセプトは、特集以 外の全連載、全コラムにも寸分違わず息づいて います。自分たちの足で稼いで確かめた、類い まれな職人の価値観と、そこで再発見した「京 都らしさ」。この感動と面白さを読者の皆様に ご紹介しようと思います。



今号の表紙 This thing called love 絵:森 華

小さなコーヒーカップから始 まった愛。モカの香りが立ち のぼるように、落ち葉が降り 積もるように、星々の光が天 を満たすように、この想いは



モノづくりの都京都から手作りス このあたりが京都っぽ

4 2

まんざら、夢でもない話

マドラグ

二條駿河屋

リエ

バス停コラム「新町御池」

C O F F E E

ポケッ 両川

京都のおべんき おさかなコラム

京おんな御用達の祇園のサウ

つぴんコラム

ダムが選ぶ季節のT

■本店 京都市左京区聖護院山王町6/☎075-752-1234/8時~18時/5

寒空に身を縮めるように歩いていると、ふと甘いものが恋しくなる

このあたりが

京都っぽい

新町御池 から半径500mを 歩いてまわる。

大通りからほど近い京情緒あふれる住宅街。軒を並べる幾多の店は、 やはりこの町に則した小さな規模だ。

入ってすぐにカウンターやショーケースが迫るところも、また味わい深い。 老人も、若い夫婦も、"御用達"の老舗も、サラリーマンの憩いのスペースも、 キャパシティはどこも最小。その中で最大限にクオリティを約束する熱いポリシーは、

この町の特徴かもしれない。南北で少しずつ違う味わいを見せる、魅力ある町、新町御池。







ストラップは京都の老舗、安達くみひも館のシルバーく みひも。雅やかでゴージャスなキラキラ感が味わえます。



●キットボックス(リボン付くみひもストラップ、ご希望のマカロ ン3種計6枚、ボンド、クリーム用樹脂粘土、組立方説明書)





レッスンやアクセサリーの販売もしております。お

momoco×deco куото

京都市上京区河原町通丸太町東入る北側 プティプラカフェERGO3F

TEL·FAX:075-252-3657(10時~18時) E-mail:ran6-17@nifty.com(24時間受付) HP http://momocodeco.com

momocodeco

にはどんなものをあげたらいいか迷うもの。ただ、可愛い ありきたりですよね。京都 レゼントするとき

安達くみひも館との

承するため奮闘している。 を自分たちが経営し、その良き文化を継 同じくする若い仲間で「京都喫茶文化遺 誰もが思い出多い名喫茶がなくなり出し を立ち上げ、 山﨑さんは喫茶店を京都 つだと考え出した。志を 跡継ぎがいない名喫茶

最大限に汲みながら継承。前店主と常連客の思いを

事実、マドラグには今でもセブン時代の 続き来ていただけるようにしています」。 大現に汲み取って、以前のお客様も引き をメニューで増やしたり、 ので工夫はしています。軽食や甘いもの でも前の 営業時間を伸 の思いは最

の店をオープンした。「クンパルシータ 承しながらアレンジを加え、2年前にこ 茶店セブンの跡地で、そのイメージを継 知らないあいだにビルになっていた、そ とだろう。喫茶マドラグを営む山﨑三四 んな淋しい思いは誰もが経験しているこ められたとき、 いう喫茶店が大好きだったんです。 んもその一人。押小路の古い喫 それがきっかけですね」。 ものすごく悔しい思い 二条の幌馬車など、 そのままその店も

「やはり、順調に営業せねばならない

往年のセブンを知る客には、 で奥さんが用意する珈琲サーバーは、あ 珈琲も同じネルドリップで」。カウンタ そんな喫茶店でありたい。 客の止まり木

事が運ばれてきて、 ば1時間の昼休み。

これが喫茶店の神髄なのだそう。

「結局、時間を売ってる気がします。

を飲みながらくつろぐ。

残りの40分ほどをゆつ

茶店独特の文化が好きなんです」。例え 休めるていのいい止まり木のような、 れで楽しいんです。でも僕は、ふらっと

店に入って5分で食 10分で美味しくいた

分流の喫茶店観が確立していった。 茶店の店舗開発に携わっていくうちに自 当時のマスターが懇々と語る「喫茶店論」 に触発され、その後、多くのカフェや喫 ンソワでアルバイトを重ねた山﨑さん 学生時代、木屋町のロックカフェやフ

いので、グラスやカップ 白く大きな琺瑯のポット。 もそのままです

通っぽく見えたメニューが、 た違う、喫茶店の心地良さ。 (笑)」。巷にたくさんあるカフェとはま そこでどれだけ快適に過ごせるか。普 だから支払う時に満足してしまう 思ったよりボリ 思ったより

カフェではなく、喫茶店。

喫茶店 la madraque

京都市中京区押小路通西 18 時~) /定休日:日/ http://d.hatena.ne.jp/ 1/喫茶セブンの印象を残すため、釣り看板はそのままに。 セブンの空間にうまくマッチしている。4/幼い頃、喫茶 原町へ連れてもらった山崎さん。"色の着いた飲み物"へ の憧れは、マドラグにあるクリームソーダが物語る。

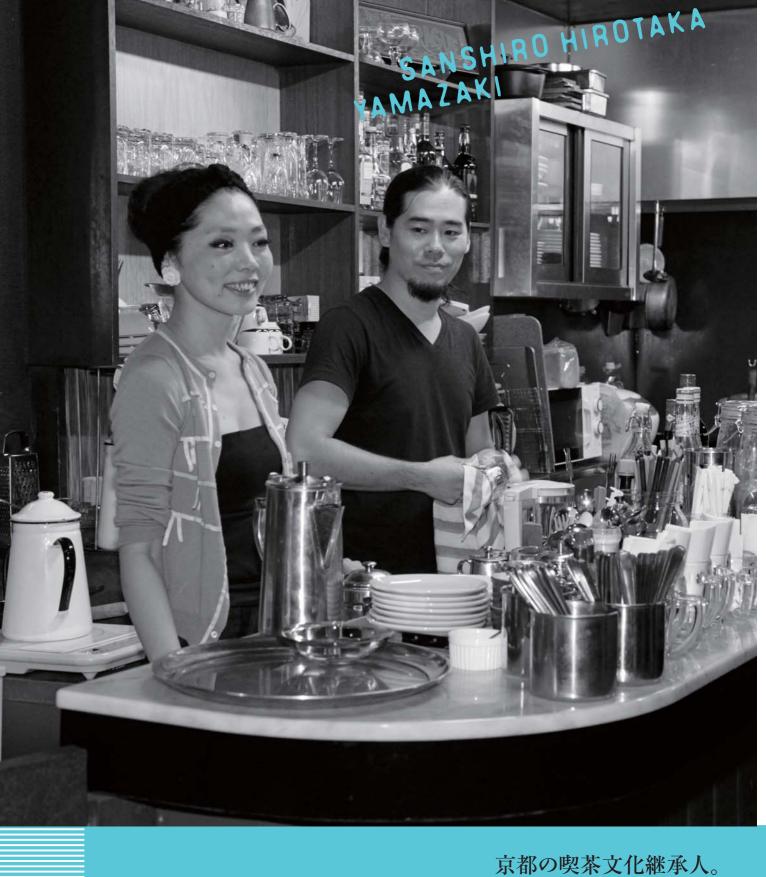












「"どこもないし、あそこ行っとこう" そう言われたら本望」。

オーナー 山﨑三四郎裕崇

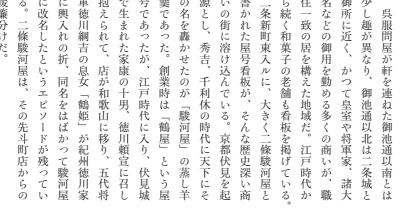
MADRAGUE

パシケイ500m 06

に輿入れの折、同名をはばかって駿河屋 軍徳川綱吉の息女「鶴姫」が紀州徳川家 で生まれた家康の十男、徳川頼宣に召し の名を轟かせたのが「駿河屋」の蒸し羊 いの街に溶け込んでいる。京都伏見を起 書かれた屋号看板が、そんな歴史深い商 住一致の居を構えた地域だ。江戸時代か ら続く和菓子の老舗も看板を掲げている 二條駿河屋は、その先斗町店からの 創業時は「鶴屋」という屋 千利休の時代に天下にそ 伏見城

分量の、こだわり菓子。手仕事でやり遂げられる

職人さんが作る通好みの和菓子は、 年近く、現2代目の甲和憙さんご夫婦と、 業から研鑽を重ね、店の規模や利益の追 て超えることのない分量だけを作る。創 た。茶道家元の好み菓子になっている とも納得がいく。初代が店を構えて80 手仕事の熟達を第一に重んじて 丁寧な仕事ができる範囲を決し した店の奥で、生菓子や干



持ち続ける、 徳川御出入りの誇り。

さから日本のトリュフとも言わ ている。松露は元来、その希少価値の高 は、愛おしさを感じずにはいられない 松露の上に彩りを添えてく こ主人が立派な菓子箪笥から、 引き出しに入った干菓子を選びとって それぞれ

「うちの松露は粒あんで作っててね、

最近になって屋上でお花作りを始めたの の美味しさは極上であり、その逆も然り です」。確かに、お抹茶といただく松露 ある程度甘さが喉に残ってる方がええん やっぱりお茶があっての菓子やさかいね もうすぐ76歳になるという甲さん、 自らの仕事に確かな誇りを持って、 「和菓子は季節を大切にするで

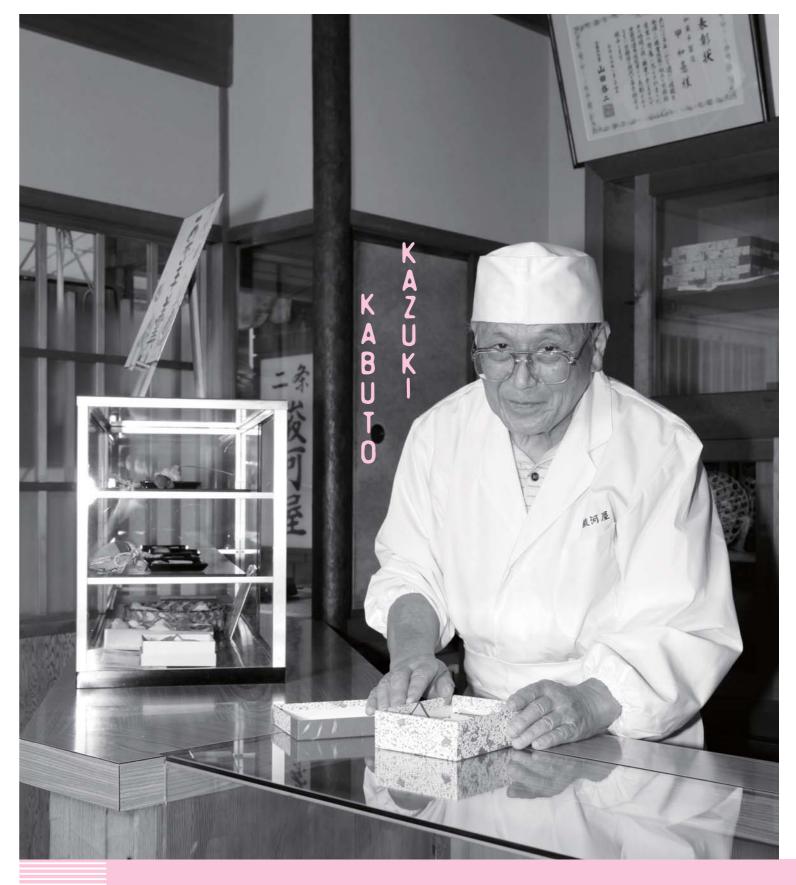




1/ショーケースの後ろにある菓子箪笥には色とりどり な干菓子を添えて。3 /二条通に面した暖簾に歴史を感じ る。甲さんは京都府現代の名工を昨年受賞した。

二條駿河屋

入ル大恩寺 241 - 1 / 🗅 075-231-4633 / 9 時~ 18 時半/定休日:日・祝



"御用達"の町の菓子司が生んだ、愛しのきのこ。

「甘さが喉に残るから、 苦いお茶と合うんです」。

二條駿河屋 店主 甲和憙

パシケイ500m 08

ふと見つけたのが、父親のノートだった。である。遺品の整理を手伝っていた時に 脳内出血で返らぬ人となってしまったの を経て復帰するが、そのさなか、父親が 遠だった彼の父親は、ついに姿を見せな なんとか持ち直し1年間の入院

ではないことがよくわかった。 ーが美しく並ぶ店内は、さながらアン 昨今流行の単なるおしゃ にこだわって。取材を終えた頃に クギャラリーの様相。既製品の との、質感や重厚さの違いに圧倒 あまたある文具の中から、 レトロで色鮮やかなハードカ に特化しているのか? トとスケジュール帳の どう

時を経て、思いを美しく残すために。



32歳で悪性リンパ腫を患い、

家族へ っつと疎

事情でず

くも自身の病気がきっかけだっ

トの製作に向かわせたの 後々まで大事にしても 徴だ。27歳で印刷デザインの会社を始め、

事を続けていた代表の神田樹希

きるのが、

リエノの手製本の大きな特

紙の材質や色、名入れのデザインなど、

オリジナルデザインなだけでなく、

ーダーで自分だけの一冊を作ることが

自分のノート作りの原点。父のノートの言葉が

1 /古いヨーロッパの写真や生地をコラージュした オリジナル。どこかレトロな雰囲気が神田さんの センスと混ざり合う。2/スタッフで手作りした内 3 / 古めかしいショップは、もと理髪店の建物。神 田さんのノートのイメージにうまくマッチする。

家族に宛ててひとつずつ書き記し、

となったそうだ。

血と向かって言えない感謝の気持ちを、

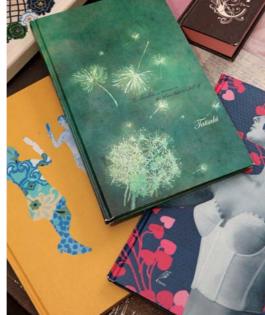
ジが書かれた1冊のノー

トだったという



lleno 室町店

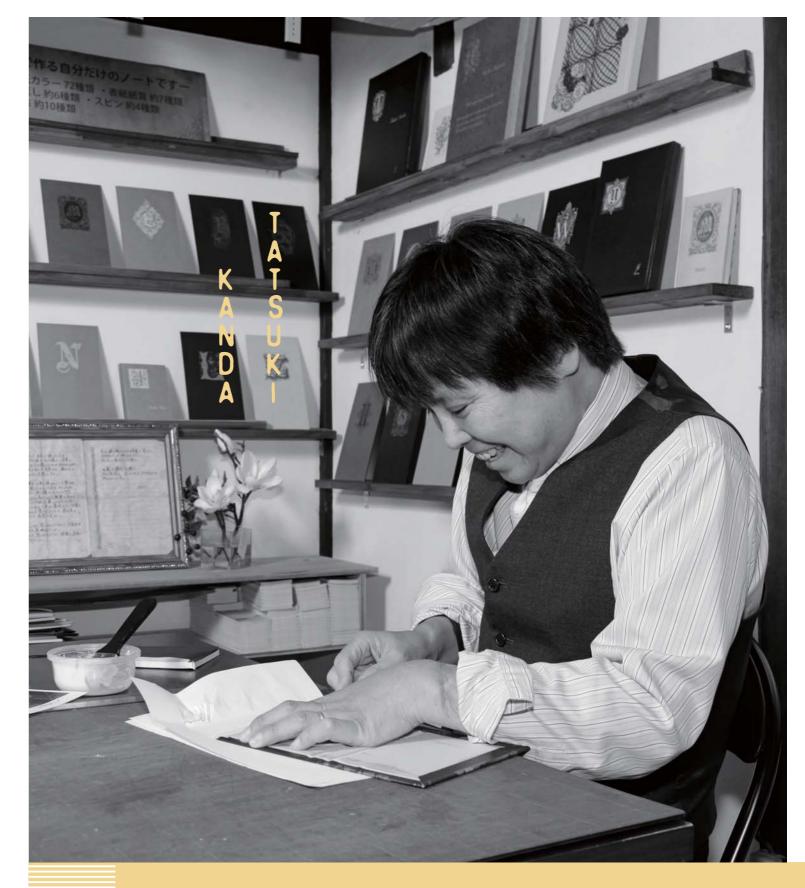
075-221-4660 / 12 時 ~ 19



大いなる支えとなった。 愛されてたんやなって」。神田さんにとっ だとか、そつけない文言の落書きみたい て、その殴り書きのような文言が、 - のおかげで残り、彼のその後の人生の 妻にもらった優しさから。新作のノートの企画は 自分も父から

ページにひとつ、ありがとうのメッセー 思いを伝えるための心強いパー の感情をぶつけ、喜びを共にし、様々な もらったクリスマスプレゼントは、1 作業にこだわっている。時には数年 トである。数年前、神田氏が奥様か 時には怒りや悲しみ

それはどんな教科書よりかけがえのない なハードカバーの本を見つけて、 ちゃんからのありがとうのノ んの古い机の引き出しから、 もし子や孫が、亡くなったおじいちゃ しながら開けたそのノー 1冊の重厚



ずっと置いておきたい、重厚な手製ノート。

「父がノートに書いた殴り書きが、 今も支えです」。

手製本 美しいノート lleno 代表 神田樹希

パンケイ500m 10





の出汁を味見させてもらった。

満足してもらえる。

そう思っています」。

入ってもらえたら、

ひと塩京料理 両川

京都市中京区室町通押小路 西入ル蛸薬師町 293 / 🗅 075-222-1441 / 18 時 ~23 時半(L.O.22 時 45 分) /定休日:日・第1

1/寝かせて落ち着かせてから開栓する地酒 を磨かれたグラスでいただくのが両川流。知 る人ぞ知る名酒もある。 2 / 13 年前に大野 さんがはじめてオープンした一嬉の味をその ままに出される鯖煮。生姜や山椒など薬味は 一切入れず、継ぎ足しの特製醤油だれだけで 3日間煮込んだ逸品。3/カウンターを基調 とした店内。壁には大きく地酒のメニューが

れるのも面白いところ。

献立の多くに

れも大野さんのこだわりである。

われる出汁に、



カウンターの距離で 伝えたい。

日本酒をセレクト。蔵元の思いが伝わる

かったし、どんな料理と合うかわからな はなかった。ワインの知識もさほど無 料理を楽しむというコンセプト の東側の壁一面に書かれた地酒名。 カクテルが上手なわけでもなかった ただ、多くの酒を置く気持ち

を告げながら、美味い料理とともに客 品によっては温度帯も冷蔵や冷凍など 元たちとよく励ま 都では蒼空で名高い藤岡酒造や、 合わせて保管します」。奥には、 せて落ち着かせてから開栓される。「商 士で有名な島根の富士酒造。創業当初 す。それから、 「純米酒クラスで生酒を中心に選んで 寝かせた日本酒もあるのだとか。 ーカル色が強い地酒が多い 自分と同じく若くして信念を貫 - の距離感で、蔵元の思 あまり出回ってな し合ったと かな」。

それがオリジナル。

時から9年間「継ぎ足し」されたものが らめる醤油だれ。両川の料理には、創業 い味だったら、来た甲斐があるんじゃ なめろうの味噌をはじめ、 かと思って」。 「どこにでもありそうな 継ぎ足していくと重層 きっちりと継ぎ足し んですかね。 同じ美味

を持ちながら、酒に合う料理を仕込む。 失敗はできないというプレッシャ

全国津々浦々の蔵元から届い



川に例えるのは、蔵元と食材と自分、そしてお客さん。

「来た甲斐があるなって思わせたい」。

店主 大野彰人

野菜や肉の味が溶け出し、なんとも美味 最後にこの店の名物料理、「煮込み」 両川の突き出しは必ずおつゆが出さ 『言うまいな、これ』って、出汁が気まず客に味わってもらいたいのだそ もちろんこれも9年来の継ぎ その日の具材を入れ 他の料理もきっと 出汁が気

を昭和~平成と、実に58年間に渡ってポケットのママとして、戦後の京都の街 珈琲が飲める喫茶店として、周りのサラ コーヒーが出回るようになり、 カナの屋号も、使用が許されて間もない 都に移住、戦後すぐに店を開いた。カタ 母親とともに空襲から逃れて神戸から京 をもたらしてくれる。店の創業は 1945し出す雰囲気に包まれ、至福のくつろぎ ち着けることこの上ない。店の歴史が醸 ゆったりとした空気が流れ、不思議と落 ストが一見して目立つが、喫茶店特有の 色の柱に真っ赤なソファ。そのコントラ はめられた木のドアを開けると、こげ茶 小さな喫茶店「ポケット」。波ガラスが てぜんざいを売っていた。徐々に砂糖や ころであろう。最初は闇市で小豆を買っ いテント屋根がかわいい昭和レ ーマンがつかの間の休息に立ち寄った っと見続けてきたのが、谷口節子さん。 というから、終戦の年である。喫茶店 美味しい

も仕事で喫茶店やってたし、閉めたまま て再スター がポケットの2代目に。ポケットは晴れ ポケットは節子さんが高齢のために、 まで勤め上げ、201 んが飲食店のフランチャイズ企業を定 8年が経ち、節子さんの長男、慶三 03年で店を閉めることになる。 トを切ったのである。「自分 1年に慶三さん



受け継いだもの。 偉大な、ママッから

目の心意気とサービス精神は、 を気にかけていた人の多さに気づかさ まったままだった、味わいのある喫茶店 かつての常連客はもちろん、 その気負わない、軽い感じとは裏腹に、後のたしなみみたいな感じでね(笑)」。 味しいのを置きたいからね」という2代 の美味しさが秀逸。「せっかくやから美 進々堂の雑穀パンを使つたサンドイッチ 小川珈琲の豆で淹れた香り高い珈琲と、 れたという。再開後の新生ポケットは、

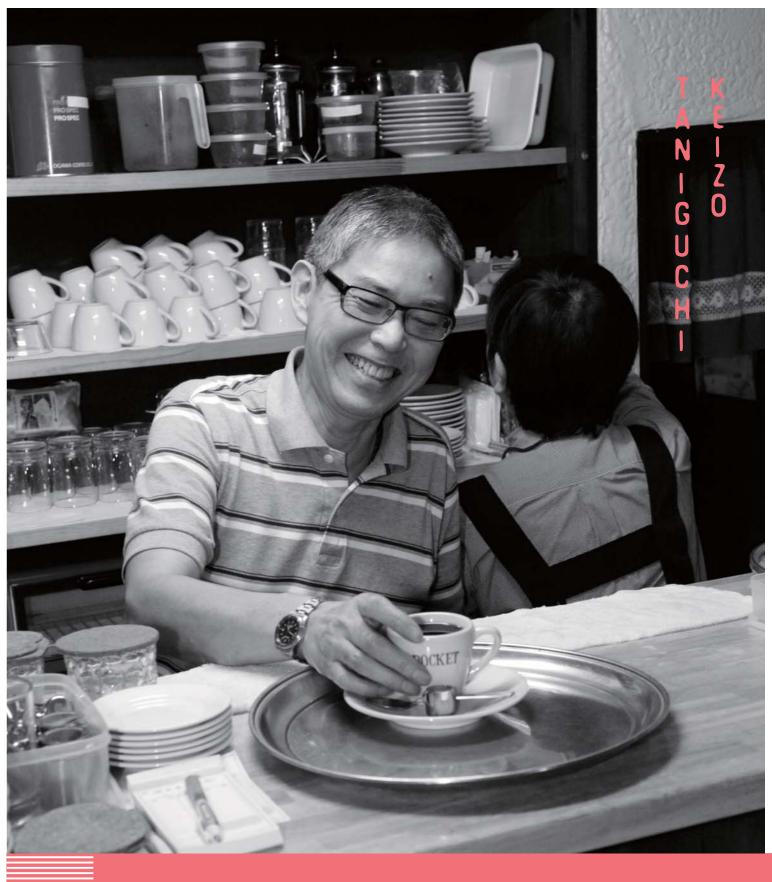
表から店を見た時に、木でかたどった

思えた時にはじめて、 で奥様がこっそり なっておもしろいかなって」。実は、後えるし、いっこ抜いとこかな、逆に気に するときに全部きれいに直したんやけど、 なっている。マスター曰く、「店を再開 "ポケット" の赤い字が印象的だが、ど に、母親に恥じないような店になったと に年数ではかなわないけど、あの人なり す。この店をずっと守ってきたお母さん 「あれは″うだつ』みたいなものなんでで奥様がこっそりと真実を教えてくれた。 ういうわけか「卜」だけが外れたままに いますよ(笑)」。なるほど、ポケットと トはきれいに跡形が残っていて、十分見 4文字美しく揃う頃には、偉大な節子マ トが加わるんや思



京都市中京区押小路通烏 丸東入ル/ ☎ 075-231-2660 / 8 時~ 18 時/定 大なる節子ママへのリスペクトの象 に、具がたっぷり挟まったミックス サンド。450円という値段も嬉し





戦後の京都とともに歩んだ喫茶店。

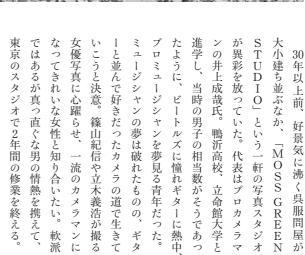
「ちっちゃな喫茶店やけど、 みんな気にしてくれてはったんやなって」。

COFFEE ポケット マスター 谷口慶三

パケケイ500m 14

着物産業で隆盛を極めた京都経済の、まさに中枢であった。 小規模ながらも歴史深い老舗がその職人技を連綿と受け継いでいる。 新町御池の北エリアは二条城と御所に挟まれ、宮中御用達に代表される、 方、室町及び新町通の御池から南エリアは、西陣と並ぶ呉服問屋街。

九七九年、その街の一角に珍しい商売が産声をあげる。



成功を捨て、 構えたスタジオ。

思えど仕事は全然ない。仕方なく東映太秦 京都に戻ってさあ独立してやるぞ、

取る腕前とセンスが評判を呼び、 メラマンとして成功を収めた。 優写真を撮り始めると、役者の表情を切り の撮影所で時代劇の宣材写真の撮影アルバ 暴れん坊将軍や水戸黄門の俳 雇われカ

ジオを構えた。 などの仕事が次々と舞い込み、 条下ルで呉服の仕事を営んでいた妻の実家 に婿入りし、 う思って辞めたんです」。その後、新町三 「けっこう実入りはあったけど、 スタジオで写真を撮らねばならない。そ 着物のポスターやパンフレ 30歳の時にその敷地内にスタ 呉服問屋が多いという立地 やつぱ



SHINMACHI OIKE

訪れる。 も務めている。 エクトにも積極的に関わり、 でもあったことで、今は町づくりのプロジ し始めた。 の呉服産業が衰退し、彼の仕事にも転機が やがて、バブル景気の終焉とともに京都 任せきりだった地域の活動に参加 スタジオが祇園祭八幡山の鉾町 八幡山の理事

池に関わるこの地域の人々は、祇園祭に高 新町御池で降りてから神社にお礼に参られ い誇りを持っていらっしゃるのがよくわか 「祇園祭のとき、 八幡山の理事をしていると、新町御 長刀鉾のお稚児さんは、

井上成哉

を 2 度受賞。他にも JR 東海の

現在、祇園祭八幡山理事。

呉服問屋がマンションに姿を変えた街並 たカメラマンは、今、 かつて時代の先頭を走ることに夢中だ 伝統を守りながらシャ 誇り高い京都の鉾 ターを切る



道幅が広い







京都市交通局NEWS

「ecoスタンプキャンペーン」を実施!市バス・地下鉄で髙島屋京都店に来店

タンプキャンペーン」の第3弾を実施します。 鉄で利用できる乗車券がもらえる「ecoス都店でお買い物をすると,市バスまたは地下市バス・地下鉄をご利用のうえ,髙島屋京

000円以上のお買い物を.ハ・地下鉄をご利用のうえ,髙

ちの方が対象です。 いた利用実績がわかる,以下の対象乗車券をお持お買い物日当日に市バス・地下鉄をご乗車いただ

(500円券)どちらか1枚と交換していただけ一日乗車券カードまたはトラフィカ京カード ・ 財間中にスタンプ6個を集めると、市バス専用

■スタンプカードの発行及び押印,乗車券の引換場所 高島屋京都店 1階正面案内所及び7階コンシェル ジュカウンター まで。 ※スタンプカードの発行は,平成26年1月15日(水)

ロむ),トラフィカ京カ・,京都観光一日・二日



新町御池に ちばん前

印象的で、 ❸「新町の が、運転、 くて街路樹の多い通りで、綺麗な街並が していても楽しみ界隈です 季節ごとに表情を変えるの 道路幅が広

運転中はしゃべれないから、

ぜひここで……

策されて しょうか。 りはどこ けての乗っ 不思議と は,ビジ が、ほと ンです。 ●客層は 買い物や観光の方は,周辺を散 車は少ないように思います。帰 仕事終わりの夕方から夜間にか ⁴スマンが多く降車されますが だどが近辺の会社のビジネスマ に寄って…ということなので る方が多く感じます。

両が左折することも多く、 るため,停留所発車直後に衣棚 日転車の飛び出し、古 東行の停留所は,衣棚通の

平成25年9月1日(金)

市バス専用一日乗車券カード, ※乗車券の引換は,平成26年1

ス語。これはこの店のオ

ノランスでは、多くのパス菓子として各地に伝わ メタンは、その後、伝統的

方のオルレアン、はたまた南方の

19世紀後半になる。

い姉妹の会話を

ARTE TATILITY

み込んだ、実に香ばしい風味。これ が素晴らしく美味しかった。 いた。ある日のこと、 客のために林檎のタル ル状になった砂糖が林檎に染 林檎と砂糖、バター う名の姉妹がい ニュだろうか。そこにタ ルを経営 生地を忘れて た。姉はス -のみを入 ·型 の

るのだそう

できた。

から

Comment est-ce que vous ferez la plus vieille soeur?



Même si je suis dit a....je

〒605-0073 京都市東山区祇園町北側 267

煮込み料理の定番

少し肌寒くなってくると食べたく

なる煮込み料理。中でもロールキャ

ベツは煮込みの定番で、家族からの

いろいろな品種があり1年を通し

て店頭に並ぶキャベツですが、冬に

出回るものは葉がしっかりとして固

いので、長時間煮込んでも溶けたり

煮崩れしにくくロールキャベツに最 適。コトコト煮込めば、キャベツが

とろっとやわらかくなり、やさしい

リクエストも多い料理です。

みんなが喜ぶロールキャベツ

気軽に作れる簡単メニュー

キャベツの甘みが

肉の旨味と

混然一体

Ryokaku 〒605-0088 京都市東山区大和大路通新門前下ル 西之町 216-1

TEL: 075-561-2732 FAX: 075-561-2712 (TEL·FAX ともに両店舗共通) http://www.hararyoukaku.co.jp/

甘さがスープにしみて、心も身体も じんわり温まります。作りたてもお

いしいですが、一晩寝かせたロール

キャベツも味がなじんでおいしいで

すよ。多めに作って、寝かせておく

最近は好みで、マスタードやタバス

コで味を整える人も多いようですが、

わが家では最後の仕上げはやっぱり

黒七味。このひと振りで深みある大人 好みの上品な味に仕上がります。

のもおすすめです。

仕上げのひと振り

黒七味

鍋物はもちろん、洋 作りの一品。麺類、

カフェレストラン ヌーベルバーグ KYOTO

〒604-0925 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町473番地 浅井ビル1F Tel.Fax 075-741-8734 定休日 / 火曜日 http://www.nouvelle-kyoto.com/

New Open Information

吉野さんに大きな影響を与えた 京都商工会議所からの紹介 しの女将坂根良枝さんと出 このきっ

の女将の持論が吉野さんの心に響いたのだ 今まで意識しなかった京都らしい味わ しかし、京都から何かを発信するときは、 ージ。京都だからこそできるものが 祇園で店舗を出すなんて考えて でも僕と同じ32歳から、 おもてなしには長けて 祇園で20年の割烹あ 決意しました」。 観光客 割烹

Dari K あきしの店には溢れている。 見据えたビジネス展開。 はり東京を経由しなければならない。 きしのをこの地で営まれる坂根さんに出会い

抹茶のチョコレートが完成するまでは、

の時間を費や

しましたね。

京都の上質な味覚

良く知る女将さんにも何度も味を見てもらい

どちらの風味も活かす 治の高級抹茶と、

香りが強い Dari

- 身を抹茶の:





祇園あきしの店限定の特選 抹茶チョコトリュフ。カカ オの香りを味わうと、ほど なく滑らかな抹茶の生キャ ラメルの香りが口いっぱい に溢れる。最後にもう一度 カカオの風味が戻るのがこ の極上チョコレートの特徴

割烹あきしのの食庫を店に

改装。京情緒あふれる町並 みに10月2日、Dari K 祇園 あきしの店をオープン。

Dari K 祇園あきしの店

京都市東山区下河原通八坂鳥居前下る清井 町 492-22 / ☎ 075-803-6456 / 11 時~ 19 時/定休日:月(祝日の場合は翌火)/ www.dari-k.com

割烹あきしの

075-525-3555 / 18 時~ 23 時/定休日: 日祝/www.gion-akishino.com

Dari K 株式会社 オーナー 吉野慶一さん

慶應義塾大学経済学部、京都大学大学院、オッ クスフォード大学大学院卒業。モルガン・ス タンレー証券株式会社(現モルガン・スタン レー MUFI 証券) 投資銀行アナリスト、スピー ドウェル株式会社(投資顧問・ヘッジファン ド)アナリスト、(財)統計情報研究開発セ ンター研究員を経て、2011年 Dari K 株式 会社を設立。チョコレートを通してインドネ シアの農家の方々の自立支援を目指す。



尿 印的 上 云 蔵 別 2012年度 知恵 ビジネスプランコンテスト 認定 京都商工会議所の知恵ビジネスプランコンテストは、 知恵を活かして顧客に新たな価値を提供しようとするビジネスプランを公募し、 専門家等による審査 評価を通じて「知恵ビジネス」として設定・発表するものです。





インドネシアの伝統的なろ うけつ染めの模様をあし らった風呂敷タイプのパッ

32才で割烹あきしのを祇園で開 業。「五感で感じる京料理」を コンセプトに季節を先取りした

食材から器まで、こだわりある





祇園から発信 できるもの た

吉野慶一

パ%ケイ500m 20

京都だか

らこそ

My Favorite News

こだわりの強い京都人には、季節ごとに覗いてしまう 自分だけのお気に入りのお店がありますよね! たまにぶらぶらする目には、必ずそこへ足を運び最近の様子をチェックしたり…。 編集部のそんなお店、季節ごとにご紹介します!

にもマッチするようにと、

色彩豊かな中にも、

独特の民族柄が面白い。

土の上にテントを張る彼らの必需品。

保温性が優れて



小さいスペースでもすっきりと納まる奥行 きの薄さが魅力のブックケース。1930年 代のイギリスのオーク材を使用したもの。 挽物のツイストした脚と、ステンドガラス のあしらいが美しい。

家具の浜野

京都市左京区下鴨宮崎町119-1/☎ 075-781-0688 / 11 時 ~ 18 時 / 定 休日:火(水は予約営業)/www.dbhamano.com



外面はマホガニー、内部はパイン材という1880~ 90年代のビクトリア王朝期の贅沢な特徴を備えた ブックケース。職人の丁寧な処理が細部に至るまで

みんなで集まる場所を 明るくお洒落に。 小スペースにぴったりの アンティークのブックケースと あったかいギャッペ。

るのは、イランはシラーズ地方の遊牧民、て推奨する逸品である。前に敷かれている周年を迎える家具の浜野が自信を持っ カシュガイ族のギャッペ。彼らが育てた 部屋にもしっくりと馴染む。職人の手で 真)は、書棚としてだけでなく、 丁寧に仕上げられたアンティーク家具は、 とした薄型のデザインは、 お気に入りの小物を入れるのにも最適な イズなのが嬉しい収納家具。 ル)による手作りの敷物は、砂漠 930年代のイギリス 小スペースの すっきり 自分の



ハンケイ500m 人形コラム



正月飾りとして、魔や厄を弓矢で射 るという意味で伝わっている。写真 は昭和天皇が皇太子ご誕生の際にお 贈りになられたものと同型のもの。

江戸の元禄期といえば、

″羽子板飾り

新年を寿ぐ女児の誕生を祝る の美と技

今日まで受け継がれてい

3

「さしずめ今で言う、

いという事実を残念がるのも無理 なぜか京都であまり普及していな どに魅惑的である。 押絵羽子板の独自の美の世界は、 次々に生み出していったんです 職人たちが、競い合うように、 でも決して子供だま のブロマイドやったんで 精緻な技術でより豪華なもの 当時のお金持ちに雇わ と心惹かれるほ 大久保さんが、 一瞬の動き しのもので 歌舞伎役者

風習が伝わっている

「沙雅の人形」の

女の子の初正月に羽子板

を 贈る 羽で魔をつく厄除けの意味が

羽子板には、

羽子板飾りの歴史や、

人形司・

そこに込められた職人技について

定休日:木

www.s-ningyou.biz-web.jp

歌舞伎の人気女形や、 民の間で熱狂的に 立体感を持たせたもので、 児の誕生を祝う正月飾り 隆盛、爛熟期として知られる。 りの具としての羽子板 人画などをモチ 板が数多く生ま 厚紙に布を張り、 的な羽子板飾り し時代。 綿を 日本文化 その技術 はやさ が流行

いたに違いな 押

沙雅の人形 おみせ 京都市右京区嵯峨広沢南 下馬野町14-1 嵯峨ハイツ1F TEL/FAX:075-881-3935 営業時間:10時~18時

絵師は羽子板飾りに職人のプラ 追求し高めていったが如く、 面が混在する違和感が現れてき 例えば目の位置がほんの少しで 相が求められるんです。 は顔だけ 頭と身体が綿で盛り上げてある どちらも根底には、子の誕生を てしまうのだ。 れが非常に高い技術なんです 技術の高さが出ていると言う るところに、 のに対して、 人形であれば、 人形師がひな人形の美しさを から決まっているけど、 れると、 正面から見た完成形が、 して立体に見えるような面 ここに目を描き、 が平面であるが しかるべき場所が初 途端に、 面相を作る職人の 顔だけは平面であ 元から立体や 実は νĎ 全



正月には羽子板飾りを、松の内が明 ければ雛飾りと、連続して飾るのも いいでしょうね」。

パシケイ500m 22

My Favorite News My Favorite News

合開するセレクトン

ショップ「布屋み

"日本の心と感性を発信する。

職人の技がきらりと光

使い勝手のよい商品を幅広く揃え



萬古焼の急須と煎茶碗、桜の銘々皿。風呂敷はアイデア次第で色々な使 い方も。オリジナル商品の黒文字と同じ金襴地を使用した小物も展開。 オリジナルのペーパーウェイトを、さりげなく飾って秋を演出。

布屋みさやま

京都市中京区東洞院六角下ル/☎075-231-8126/10時半~19時半/定休日:な し (2·5·8·11月に1日休み有) / www. nunoyamisayama.com







職人技が生み出す急須の優品で、 しみじみとおいしいお茶を。 ほかにも温もり溢れる和の生活雑貨が 充実。贈り物としても喜ばれそう。

には、 フェルトのがま口など、 の試飲もできる。 寒い季節も心温かく過ごせそう。 大きさは試作が重ねられるなど、 葉がよく広がるのが特徴。その穴の数や た茶漉し穴が付いており、 サイズになる小さな風呂敷「まめぐい」、 こでしか扱っていない、 まに施されてい い商品の数々が、 たとえば三重県・萬古焼の急須は、 お 職人がひとつずつ手作業であけ 飲むための工夫がさまざ る。味わい深い ほかにも、 この急須を使ったお茶 包んで手のひら さりげないかわ 急須の中で茶 京都ではこ お茶で、 土日祝 お茶を



橋本関雪揮毫の額は「無事樂昇 平」。「太平の世の中でよかった なぁ」という意味だそう。奥の間 にいるだけでそんな気持ちになる









さり気なく贅沢なひととき

名残り。

脇床には

使われていた。柱の呼鈴や部屋の四隅に



京町家 京乃華

京都市下京区新町通五条下る蛭子町 112-1/075-354-3354/定休日:火/ http://kyonohana.com



お香の香り、茶釜の音。 静謐な京町家ですごす

特別な時間を味わ 会や勉強会、 都ならではの空間美を堪能しつつ、 さり気ない遊び心のある贅沢な空間で きながら鑑賞するのも楽しみの一 立派な床柱、 京乃華主催のイベント イベントなどに利用でき

も随時開催。

つ。 お茶

京

蚊帳吊り用の金具が残っているのは、 建物も設えも本格的。 貸町家として使われているこの家は、 茶釜の音が耳に心地よい。 の小さな椿が一輪。 床の間の掛軸は竹内栖鳳の 繊細な襖絵など、 ″炉開き″ しゅ 屋久杉の天井や、 町なかとは思え んしゅ という名の早咲 かとは思えな 説明を聞 そ 年に増築したゲスト の格子戸を開けると、 **上**が源うお香の香りに導かれて紅柄い格子が美しい京町家。ふわり 骨董商であった元の家主が昭和2 奥の間が並ぶ。10畳の奥の ハウスの客間として 玄関から小間、









成熟がもたらした京都のおせち。 せんしょうの特製おせちは、

料理人の手仕事と心が伝わる美味しさ。

おろか、 ので、 気持ちを込めて、 頭での受け渡しと配達で、 その味と品格が平明ったが、特製おせちは、手頃な値段にも関わらず、特製おせちは、手頃な値段にも関わらず、 摯で繊細な仕事が生みだす京料理の成熟 なのだとか。 に大きく貢献してき 浸透した仕出しの文化は、 社に作り届けるのが しさが加わって、 おせち料理こそ、 決して作り置きはせず、 ング り込んだ京料理を、 客様の注文に応じて、 手作りの美味しさに出来立ての美 その頂点に位置する仕出し料理と 遠方のお客様からも注文が相次 年間のお客様への感謝 人の手と心が伝 大晦日の日には、 祝いの席の京料理と まで待って作られ た。そして、 ″仕出し″。 料理人の、 大変な忙し 仕込みのタ 季節感を盛 京都で お正月 店 真 る



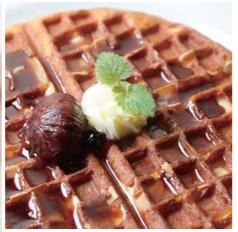
三段重36,750円をはじめ、お値打ちな特製二段重13,650円や、お子 様向けのミニ福袋付おせち「だるまっこ重」5,250円も人気。おせちの 予約受付は12月28日まで。

京料理 せんしょう

京都市右京区西院安塚町23/☎075-322-1913/11時半~15時、17時~22 時/定休日:水(祝日・年末年始は営業)/ P有/www.sensyou.jp

25 パンケイ500m 24 My Favorite News My Favorite News











「テーブルに蜂蜜のある風景」をコンセ プトに、単なる飲食の場ではなく、蜂蜜 に触れあって楽しめる場としてカフェを オープン。



ミールミィ三条本店

京都市中京区三条富小路西入ル中之町21 /075-221-6639/10時~19時(日・祝 は11時~、カフェ11時~18時L.O)/定 休日:無休/http://www.miel-mie.com

棚いっぱいに広がるハニー。 触れて、知って、味わって、 私だけの蜂蜜を見つける楽しみ。

養蜂家から仕入れた蜂蜜は安全で安心。 現場に入って作業を手伝い、 ワッフルなどのスイ 店奥に併設のハニー 味の違いを楽しみ 、信頼できる ハニー」 ングがで -ツがいろい が な カ き

季節に合わせた6種類のテー

全種類じっくり

味

ーブエキス入り

りの蜂蜜「8meets(はりや用途別に使うグロ

. 2

トや持ち歩きに便

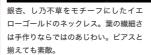
蜂蜜酒·

エティに富んだ国産の蜂蜜や海外産の の棚に整然と並ぶビンは、 、仕入れ担当自ら採蜜の。昭和5年創業の老舗蜂 など、常時20種











工芸工房鎚舞(こうげいこうぼうついぶ)

京都市中京区押小路通麩屋町東入橋町 617/☎075-223-4122/10時~18 時/定休日:月/www.tsuibu.com



秋のモチーフに誕生石を添えて。 プレゼントに最適な ピンクとイエローゴールドの 10金アクセサリー。

大量生産では味わえない、鎚舞ならで

お好みで横にそっと誕生石のチャ

とってお

チに演出しているのが特徴的

しさがあふれる、

美し

ノとイエロー

人しく染まる季節。職都の野山の色彩が、 フの繊細な輪郭や葉脈に、驚くほ トップにあしらわれている。 し乃不草といった親しみやす やはり自然をモチーフにし が勢揃いする。 赤や黄色に美 紅

My Favorite News My Favorite News





薩摩知覧鶏は通常より4~5倍長い450 日飼育。コラーゲンやリノール酸、アミ ノ酸も豊富な自慢の地鶏。



串だいにんぐ浪漫家 四条烏丸店

京都市下京区四条室町西入ル北側月鉾町 62 住友生命ビル B1/075-212-9483 /11:30~14:00 (月~土)、17:00~ 24:00 (L.O) /無休/http://www. romanya.jp

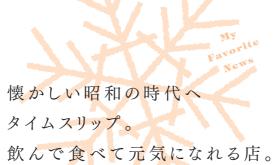
の椅子でリラックスできる。 **畑炬燵式でカウンタ てうだが、炭火焼鳥をはじめメニューがちょっと一杯」立ち寄るお客さんが多いオフィス街という場所柄、仕事帰りに** 円前後で楽しめる。 安くて旨い料理をつま ほとんどのメニュー 。明るく元気なスタッ3~40人の宴会も当日 れしい。席はすべて 席も背もたれ付っ ホルモン鍋など、 薩摩知覧鶏が自 昭和レ これからの季 来たくなる (生中367 全席90席あ ト ロ な



懐かしい昭和の時代へ タイムスリップ。

などが店中に飾られ、

「飲み」気





ベーコンエッグ、カニクリームコロッケ、 ライス、サラダがついたハンバーグセッ トは、なんと1,080円。丁寧な自家製の 味わいをお楽しみあれ。





しっとりとジャズが流れる店内。 京都の洋食の味わいを 祇園の真ん中で。

だろう。落ち着い ナブルな価格でいただける店は他にない の味を継いだオリジ 家製のデミグ ぞ知る鳥丸紫明の名ジャズ喫茶 これがたまらなく美味 ナルだ。祇園で本格 スをたっぷりとか のスパイシー 看板商品は、 いう好立地 しっとりと 知る人 陽



祇園 喫茶 Rinken

/定休日:木

京都市東山区祇園町北側347-10クレー

ジュパート2ビル B1・1階/☎075-561-

9016/月~水:12時~23時・金土祝

前日12時~翌2時・日祝日12時~17時

京のつくね家

京都市左京区東丸太町8-3 / ☎075-761-2245/昼11時半~15時(L.O.14 時半)夜17時~21時(L.O.20時半)/定 休日:月(祝日の場合は火)/add.ubag. ip/kvonotsukuneva/

肝や心臓、ずりなどをたっ ぷりと味わったあとは、黄 身が濃い卵かけ御飯を〆 で。1人前5,040円(税込)

流れるBGMは、

賑やかな京都の祇園



凝縮されて 「身がし スにしたオリジナルの割下で 常連客が気に入る理由はそ 鮮地鶏ならではのこと。 肝や心臓、 き焼の まっていて、旨味が 評判のこだわり 魅力である。 はのこと。白刀である。ますべて味わ の京都人に りなど、 るの 酒 が

鶏のすき焼の真骨頂。 亀岡産の平飼い鶏の すべての部位を堪能。







季節ごとの草花や動物をモ チーフにした銀雑貨は、和洋ど ちらにもアレンジOK。着物に合 わせた帯留めや簪は必見です。



ツアー代金(税込み) ¥9,800



布屋みさやま

女子好みのキュートな和雑 貨店。老舗の和装卸が母体 だけあって、和のよさを知り 尽くしたセンスが光ります。





祇園に店を構える老舗呉服 店。しっとりとした佇まいに、選 び抜かれたお品が揃います。



白竹堂京都本店

創業295年の老舗扇子店。 オーソドックスなものから、 おしゃれな洋装に合うもの まで豊富な品揃えが魅力。









明治42年の創業当時より、 心を込めた手作りの料理で もてなす名店。仕出し料理 の老舗です。



彼方此方屋

もっと着物を日常に取り入 れたいという目線から選ん だ、リサイクルや木綿の着 物が揃うお店です。

刊行連載ツアー

■開催日 12月14(土)

このツアーは一回きりの限定モノです

ひとり参加ももちろんOK! ハンケイ500m編集長とチェルカトラベル名 物スタッフが同行するときもあります!

■スケジュール

9:30 京都駅八条口集合

10:00 工芸工房鎚舞 (銀細工の工房見学)

10:30 布屋みさやま

11:00 白竹堂京都本店

11:35 彼方此方屋 12:30 矢尾定 (町家で昼食)

14:00 おら田

(巡る順序は変わることがあります)

■募集人数:8名~20名まで。

■料金:おひとり¥9,800(税込み) ツアー料金に含まれるもの:移動交通費、

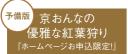
ご昼食代(飲み物別)、ツアーアシスト代、 企画手配代

※移動はすべて貸切車両です。

注1)15:00頃に終了となりますが、当日の交通事情などに より若干変動することがございます。予めご了承ください。

ツアー予告 これからも限定ツアーを続々開催します!





各シリーズの日程等詳細は毎回お知らせし、募集します。ぜひ、お楽しみに♪

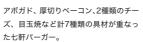
お申込み・お問合せ チェルカトラベル株式会社 Tel.075-950-7149 / 京都府知事登録旅行業第3種 547号 / 京都市中京区壬生貿陽側所町8-2 http://www.cerca-travel.co.jp 営業時間:月~金 10:00~19:00 休日:土目·祝日 / 総合旅行業取扱管理者:井上雪子 info@cerca-travel.co.jp

※ 第 4 弾 のツアーレポートはチェルカトラベルHP でご覧いただけます!











花街の京町家で楽しむ ボリューム満点の オリジナルハンバーガー。



隈本文次郎商店

bunjiroushouten.com

ロ075-406-1768 / 11:30 ~ 15:00、あ 18:00~23:00 (L.O) /定休日:月(祝 る 日・25日は営業、翌日休) / http://

ズに牛 と野菜ス 季節の メニュ

0) つの パ

私たちは、人の集まる所を応援しています。











カネヨシ商事株式会社 〒607-8301 京都市山科区西野山百々町40-3 TEL:075-595-0039 FAX:075-502-6301 HP:http://www.kaneyoshi-syoji.co.jp/

とれてすぐ

さばいた時の鮮度感が

全く違います!」。

持つてきてますからね。

方の漁場があり、漁法の種類も多いかかされると言う。内湾性と外洋性の両

ンでも、舞鶴港の魚種の豊富さには驚 真一さん。魚屋ひと筋28年の大ベテラ と切り盛りするのは、丸塩鮮魚の池田

魚が並ぶ鮮魚コー

を毎日てきぱき

りがたいことこの上ない。

そんな、ワクワクするほどきれいな

かありつけない京都市民にとって、 いだ。海が遠くて美味しい魚になか 評判を聞きつけたご近所さんで に中央が休みの日曜祝日は、 場を介さないから安く提供できる。特 びっきりの新鮮さ。さらに中央卸売市

口コミで

いっぱ

な

くに、直送便で運ばれてくる鮮魚はと

かってもらると思いますよ」。

が広がっていくことを期待してやまな

京都の隅々まで舞鶴港直送の新鮮魚介

るト

直送便が何 本誌も、

舞鶴魚市場でセリが終わるとす

ムサービスに匹敵する低価

出以500M NORTH INFORMATION

心ゆくまで味わう

るほど。 客室もバリエーション豊富。 ゆったりと快 -も多く訪れ

趣

ずの〝海の京都〟

いで京都市内から車で2時間足ら ホテルを拠点に、見どころいっぱ とサービス両面で舞鶴を代表す をたっぷりと楽







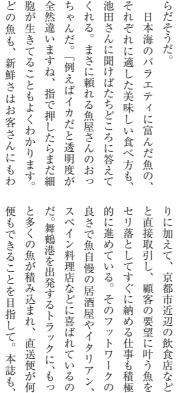
左上/家族連れに人気の和 室。ホテルの自由さと、旅館 のくつろぎのいいとこどりが



冬の味覚の王者、日本海のカニとブリを

ゆっくり落ち着ける広いロビーと大 も設けられ、 ヤスな気分にさせてくれる。 理石のフロントカウンターがゴージ ンガ造りのホテル。一歩中に入れば、 R西舞鶴駅前に建つ、 +を、どこよりも新鮮なまま、市舞鶴港で水揚げされた新鮮な海 流ホテル出身の料理人が腕をふ さらにこれからの季節は日本海 ブリが存分に堪能できるの 癒され度も格段にアッ 瀟洒なレ 大浴場 秋から冬を迎えてます があって、 山もあって海もある舞鶴 族の利用にもってこいだ 適な和室の8畳間はご家 気を呼び、リピーター 変お得な「かにパック」は毎年人 るう。 1泊2食13000円と大

地ガニコースはお1人様35,000円~。 舞鶴港水揚げのカニが、抜群の新鮮さでいただける。 カニすきや姿ボイルで大満足間違いなしだ。



京都市近辺の飲食店など

顧客の要望に叶う魚を

品がタ

安さで次々と並び始めるからだ。 朝水揚げされた舞鶴港の魚が、 くになると活気にあふれる。

サンディ醍醐店の鮮魚 塩鮮魚のインストア店舗、

威勢のいい声

特に午後3時半

夕方近

その日 驚きの

その日のうちにスー 店。「京都の人にも舞鶴の れる幸せを実感できるサンディ醍醐 いうちに食べてほしい」。 近畿有数の舞鶴漁港から、旬の魚を ーまで届けてく

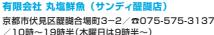
魚は、 張る魚のプロ集団丸塩鮮 の流通に風穴を開けて頑 この思いひと筋に、既存 スーパーでの小売

池田真一さん

販売主任











ったく違うものですぬ長井 私が家庭用に表 飼さんとゆば長の長井さんにお話をうかが葛あん仕立てでいただきながら、ご主人の! 少し肌寒く なってきた10月の京都。 。さすがに京懐石のはえた日の出ゆばとはな 近又さ

第6回

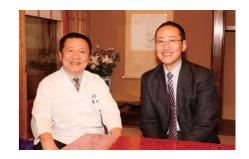
鵜蟹

懐石料理に学ぶ

入ると深みがあり、

平ゆばを使って

ゆば長 3代目主人 近又 7代目主人 鵜飼治ニュル × 長井康裕コル



鱈の白子をゆばで包んで揚げでも、旨みは一層増します。

これからの季節

さっく

と三角に切ってぽん酢でいただ

0)

が浮かびますね。

かし、

ゆばはそのままで

-分美味

聞いて、

いるだけで、

美味しそうな情景

美味しい御馳走になり

ながい・やすひろ/「ゆば長」3代目主人。75年の歴史を持つ老舗 「ゆば長」の3代目。同志社大学工学部修士課程修了後家業を継 ぐ。豊富な知識と実直な姿勢で手作りゆばの伝承の技を守る。

京都御所の畔 ゆば長

京都市上京区室町今出川上る/☎075-417-1245/9時~16 時/定休日:日·隔週土(不定)/P有/www.yubacho.co.jp



技術を加えること 間隙をかけて 美味し な心遣いやる 長井 ど。そのよう 合いま ね 本当に いもの

懐石近又の鵜飼さんに、ゆば長さんの平ゆばを使ってお料理を作っていただきました。 京料理のエキスパートと、京都の伝統食ゆばの職人さんのお二人に

ませんね。

「和食

伝統的な食

0)

も考え、このようにまとめました。このの旨みと今回は「日の出」に見立てる

りが懐石料理特有の興味深いところかも

人参と

ともに巻く

いです

材料そ

美味しいという意味では

お肉類など

綺麗な人参の朱色が、

まさに日の出

これは葛あんをかけず

お話をおうかがいしてみましょう。

鵜飼 そうですね。 ます。今回は蟹と生姜がそれにあたるでします。今回は蟹と生姜がそれにあたるでします。今回は蟹と生姜がそれにあたるでします。 のえば、季節の中で組み 出会い物が入った葛あんは、

植栽など総合芸術としての和食文化が評価さ

食事を頂く

和室

か

れたのかもしれませ

無形文化遺産登録の事前審査を通過したの化」が国連教育科学文化機関(ユネスコ)

日の出ゆ

鵜飼治二

京都のスポラな姉妹

・まう衿が似合りない。 ・す、ぴんごも「化粧が濃い。」 とまりりする。 ・原を、柄好き。

旅行先1=7…

えか、これ/本!?

うかい・はるじ/「懐石・宿 近又」7 代目主人·総料理長。創業二百余 年の老舗料理旅館「近又」7代目又 八を襲名後、食育講演依頼を多数 受け、大学、専門学校で講師として 活躍。NHK京都放送『京いちにち』 料理コーナーに3年間レギュラー出 演。京野菜の豊富な知識と優れた 技能が認められ2007年「京野菜マ イスター」に。

懐石·宿 近又

京都市中京区御幸町四条上る/ 🗅 075-221-1039/定休日:水/ www.kinmata.com

【作り方】

本料理ですべての素材を引

っ立たせるのは、



京人参 (金時人参) は八方汁で炊 き下味をつける。同じ出汁ですり身 をのばす。4枚ほど重ねたゆばをラ ップを敷いた巻き簾の上に置き、そ の上にすり身と刻んだ人参を乗せ、 一気に巻き上げる。ラップで丸め両 口を留め、5分ほど蒸す。ラップを取 りサッと揚げて輪切りにする。生姜を しぼった蟹身の葛餡をかける。

本当にいい勉強をさせていただきましが、近又さんの出汁には毎回感動致し

ものころ、祖父母と暮らし

出汁の味も知っており

ました。昆布だしと蛤の旨

に、小さいうちゃ。鵜飼さんがよく

繊細な旨

[みを知

食育で講演されているように、 幼い時の和食の旨みの体験は大切なことです。のお汁です。美味しそうに飲んでくれました。 物を作ってやり なんでし ら昆布や鰹の出汁の味を知っておくのは重要 る日本人は世界でもまれだと思います。 葉の旨みなどレベルの高い、 ら旨みを発見し みを発見しました。昆布だしの旨みやらものです。日本人は海のもの山のもの 私は子ど 先日、孫の初節句だったので蛤の吸らしょうね。 ますので、

お得なセット商品を4つ ご用意いたしました。 期間:2013年10月3日[本]~12月10日[火]

すっぴんが基本のシンプルなスキンケア、ANBAN。

っに馴染ませ、メイクが浮きあがってきたらぬる

ルを手に取り顔全体にマッサージす

湯でやさしく洗い流します。使い

心地はサラッ

ジング。メイクや汚れはしっかり落としたいけ

クレンジングオイ

ル

・まる袷は、かり。

・ポーザー好き。

・すいなんはすっぱん。

美を大切にする女性におすすすめしたいのが、

願わくは潤いは取らないで欲しい。そんな素

爽やかな香りに、クレンジングタイムが楽しくな

という優れもの。ローレル(月桂樹)の上品で

そして洗い上がりはしっとり。ベタつきもな

上に皮脂を取らず、26種類以上の和漢による保湿

クレンジング

クレンジング

した後なのに

しっとり!

ルを使っているので、必要以

ANBAN TEL: 075-323-6800 URL: http://anban.jp/

〒615-0051 京都府京都市右京区西院安塚町 24 番地

パンケイ500m 34

ばにとて

BEST THINGS

ベルトも履きよさのポイント左右の足別にセミオーダーOK!

秋も深まり、シックな装いが似合う季節になりました。 歩きやすくてエレガントな靴で、 足元までおしゃれを楽しみましょう。

> なったメ ドイツ整形外科靴士の知識と技術を てくれたのは、 女性に大変好評なんです」、と同店 代から8代の方まで幅広い年齢層の の1足がきっと見つかります。 おしゃれの決め手になる、 訪ねてみて。 ならぜひ、 そんな風に思っていませんか?それ なんとなく似合わない気がする…。 ニンな服装には、機能性重視の靴は (パサパ)」のセミオーダーシューズ。 「こちらは、この夏から扱うように 柔らか素材のスカー ーの櫻井寿美さんが紹介し ーカーさんの靴ですが、 「フットクリエイト」 足をサポー ¬ р а s トなどフェミ トしながら à お役立ち p a s 20 を

> > VOL.@\

足にやさしくてこんなにおしゃれ。

晩秋の装いに、この1足を。

~足の健康にもファッションにもこだわりたい方へ~

れにくく、足のトラブル予防に つながります。 柔らかな装いにも似合う

ウォーキングシューズ

スカートまで合わせられるとうれ カジュアルなパンツスタイルから ウォーキングシューズだって、

取り入れた靴は、足の健康を第一に

さらには、木型を3E~7Eま 考えたフィット感のよさが特徴。 ですね。左右の足それぞれのセミ 仕上げてくれます。「お店に置い 部分へゆとりを持たせるといった で選ぶことができ、幅出しや足指 てあるのは、いわばサンプルなん 一人ひとりに合う靴へと

付いたタイプ。1 特におすすめは2型のベルトが ター も可能です」

も甲をしっかりと固定するので疲 本のベルトより ベストですが、 「フットライフヤマモト」

など着脱がラクなのも魅力です。 さすがはフットクリエイト



サイズやカラーも選べる 「pas a à pas」のセミオー

ダーシューズ 25,200 円。希

望すれば、完成までに仮合

わせもできる。「フットライ

フヤマモト」のウォーキング

シューズは29.400円。ど

ちらの靴も、修理やオーダー

メイドインソールの挿入が可 能。かわいいショートブーツ

も揃う。

FOOT

用するお気に入りの1つが ねぇ」。「ねえねえ、今日はゆっくり浸はあったか~いお湯に浸かると極楽だ きたよねぇ」。「ほんとにぃ。こんな日 たまらん。しっかし急にひんやりして園にミユキと連れサウナである。「あぁ ウナ。これはなんと言ってもてつもなく疲れた残業後のサ 私たちがここへ来る もらおう!」。 くらい経つのか…。よし! ば、前やってからそ アレもやって行こう 気持ちいい。今日も勿論、 ば、前やってからそろそろ1ヶ「あぁ、『幸せのゴリゴリ』!? 今日はやっ 祇

まずは、お風呂にゆっくり入って、て私たちは呼んでいるんだけれど ちなみに『幸せのゴリゴリ』っ 2 『角質ケア』 定期的に利

優し

足裏マッサージと一緒にすると、すごく気持ちいいですよ!

なのです。

と共に吹つ飛んでシミン・・・た格別。残業の疲労なんてゴリゴリの音た格別。残業の疲労なんてゴリゴリの音 をフット全体にたっぷりと馴染ませて. 音が鳴り止むと、 リと丁寧に余分な硬い角質を削ってくれ んこのスプー まさに、『幸せのゴリゴリ』という いお姉様が手に持っている、 ンのような道具で、ゴリゴ 次は仕上げ。

京おんな御用達の

祇園のサウナ

私のモヤモヤはいつもココで解決する!

『デンセン』しちゃうのさ」。「それは最 く履く季節だけど、これやっとかな ぐだよね。私は、偶然なんだけど、 「これからさぁ、 日ごろからのケアが大切だよね」。 かかとや足の指先がガサガサだとす いつ高いタイツ履いて ーのタイツのときに、 タイツやパンスト 決まって ね~」。「う

RUMOR LF1-XHDT

〒605-0074 京都市東山区祇園町南側575 Tel 075-525-0995 24時間営業 / 年中無休 □完備(3時間無料) http://www.rumor-plaza.jp/

京都市下京区間之町涌上珠数屋町 下ル打越町 318 / ☎ 075-365-3748 / 10 時~ 18 時 (予約の 場合~20時)/定休日:月、祝 www.footcreate.com

付いているので、 工夫もいろいろ。履く際は、 の足に合わせて紐で調整するのが ているなど、足の負担を緩和する 支える独自のインソー リーク型。足裏のアーチを的確に ま先部分は人の足の形に沿うオブ 的。だからどんなファッションに 合わせた、高いデザイン性が印象 工を施した革とを1足の靴で組み も調和して、本当に重宝です。 ーズは、皮革と、型押しなどの加 おしゃれ心を満足させながら機 と今回も感激しきりでした。 横にファスナーが 急いでいるとき ルが使われ のシュ フットクリエイト 自分 つ

しいですね。



トヨタカローラ京都 たまごとミルクの香りが

トヨタカローラ京都 山科店 松井さんのオススメ!

カトレア西野本店のプリン

創業は1960年。山科で50年以上の老舗洋菓子店カトレアは、地域に根ざし誰 もが親しんでいる町のケーキ屋さんだ。いちごのショートケーキ、チーズケー キ、シュークリーム・・・。誰もが好む定番ケーキの中でも、特筆したいのがさ くら卵と美山牛乳をたっぷり使ったプリン。京都の厳選した素材にこだわり、 丁寧に作り上げた昔ながらの風味豊かな味わいは、シンプルながらも贅沢な 逸品だ。ロ一杯にひろがる素朴な自然の香りを楽しんでほしい。





カトレア西野本店

京都市山科区西野広見町 46-11/075-591-4677/ 時~20時/定休日:元旦

休みは遠出するクルマ好き! 笑顔満載の営業マン!

トヨタカローラ京都 山科店 係長 営業スタッフ

松井正成さん

「モノづくりっていうより、断然、僕は人と話をする方が好きなんです」。平成9年入社の 松井正成さんは、乙訓生まれの乙訓育ち。10月に華々しくオープンした山科店に精鋭陣 として抜擢されるまでは、ずっと乙訓店のエース営業マンだったとか。誰からも愛される 朗らかなキャラが印象的な、彼の愛車はカローラルミオン。「とにかく遠出するのが大好 きなんですよ!こないだも静岡の浜松ギョーザをひとっ走り、友人達と食べに行って来 ました!|。休みの日は関東でも北陸でも専らドライブに時間を費やす。「甘いものにも目 がなくて。このプリンは最高です!」。プリンとマッチする笑顔が愛くるしい営業マンだ。



ヨタカローラ京都 山科店

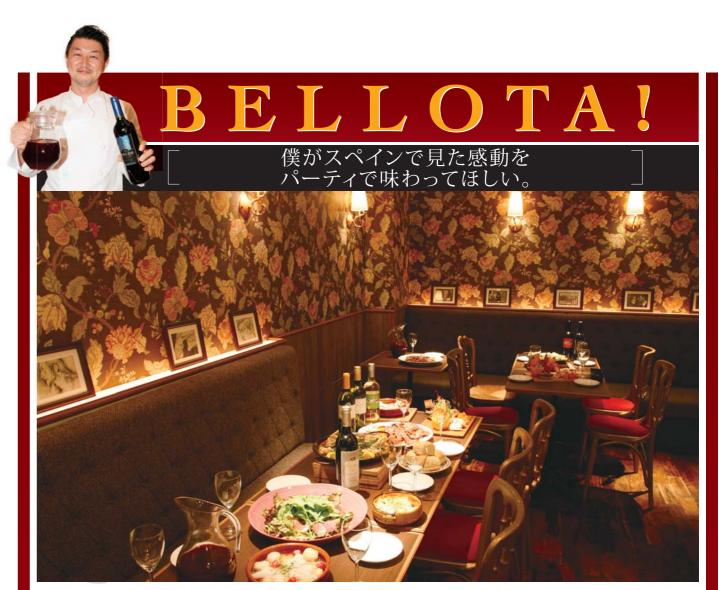




トヨタカローラ京都株式会社 www.corolla-kyoto.com/



●上堀川店●北白川店●円町店●桂店●乙訓店●吉祥院店(86専門ブース AREA86併設)●伏見店●醍醐店●宇治店●城陽店 ●福知山店 ●舞鶴店 ●峰山店 ●木津川台店 ●京田辺店 ●八幡店 ●亀岡店 ●伏見マイカーセンター ●八幡マイカーセンター ●山科店



年末年始に向けての各種宴会やパーティプ ランも、BELLOTAの腕の見せどころ。オー ナー植本さんには、ムチョ、コンチャ、ムア ムア、三店舗三様に、それぞれの思いがあふ れている。パーティに相応わしい、心地良い 空間づくりはもちろん、もてなされる料理のひ とつ1つに、その店の特徴も表れているのだ。

「BELLOTAをオープンする前に、何度もス ペインを訪れたんです。はじめは南部を含め 中心部のレストランをいっぱい周りました」。 まずは今まで知らなかった生ハムの美味しさ に魅了され、その余韻を味わいながら、肉を



証額や若狭湾をはじめ産地直送の魚を存分に味わえる

ランを周って歩いた。その中で、北部地域も 訪れたのだそう。「北部のバスク地方には、ニ ンニクと唐辛子にビネガーを使ったソースの 料理がありました。酸味が心地良くて、最後 に来るピリ辛感が味を引き締めてるんです。 これがバスク風ソースなんですね。こんな料 理を出したいなぁって思いました」。その思い を体現したものが、室町店「ムチョ」にある、 "豚肉フィンガーリブ(※フィンガーリブ:スペ アリブを半分に切ったもの)のバスク風"だ。本 来、魚介類に使用するソースだが、豚肉にも よくあうのでオリジナルで作成している。ム チョのパーティメニューには、当時、植本さ

んが訪れた、たくさんの郷土料理が登場する。 数年後、日本のリアス式海岸の語源にもなっ た、スペインのガリシア地方を植本さんは食 べ歩いた。「日本でも親しみがある鮮魚をシン プルにアレンジした料理や、一工夫しながら トラディッショナルに仕上げたもの。その地 域によって違う鮮魚の美味しさを知りました」。 この後、産地直送の鮮魚を中心にスペインの 味を提供する、「コンチャ」をオープン。植 本さんがスペインの美味に触れていくたび、 出会った味が新しいBELLOTAの特徴となっ て店舗に反映されていく。そんなライブ感を BELLOTAのパーティーでぜひ味わってほしい。



京都市下京区糸屋町 228

京都市下京区市之町 258-1 075-351-5828 不定休/17時~翌3時

京都市下京区徳正寺町 41-8 075-351-5829 不定休 / 11 時半~ 24 時

京都市中京区梅忠町 20-1-B1 075-253-0188 不定休/18時~翌4時

www.bellota.jp





柚子ぽんず醤油 360ml 瓶 ……575円 900ml 瓶 ·······1,365円

またいれ 松野醤油

京都市北区鷹峯土天井町21 (市バス土天井町停留所よりすぐ)

☎075-492-2984/9時~18時 店休日:12/30~1/5 www.matsunoshouvu.co.jp

ほのかな酸味と香りが漂う 紅茶専門店 Anna Maria (アンナマリア) 京都市右京区嵯峨天龍寺北造路町13

デザイン・データ制作:

株式会社アイ・サポート 大日本印刷株式会社

カネヨシ商事株式会社

A-vik•八木義明

印刷:

配布協力: 株式会社実業広告社

Kiyu工房

京都館

(天龍寺門前東へ徒歩1分) **26**075-871-5087(P有) 営業 10時~18時 (L.O.)

定休日 火・水(祝日は営業) 11月無休、2月休店 www.tea-annamaria.com





八~ワイ500m vol.16 2013年11月11日発行

staff

企画・編集・営業・制作: 株式会社 union.a

モスグリーンスタジオ

表紙絵・ロゴデザイン: 森華

誌面デザイン: こうめ工房 HON DESIGN もりはな組

協力: 地図制作: 京都市交通局 Design Maple

編集後記

喫茶文化を京都の遺産だと考える若者に出会った。地域 に根ざし跡継ぎがいなくなった喫茶店を継承するため奮 闘している。古い壁にマーブルのテーブル。紫煙が漂う その空間で、何人の学生やサラリーマンが、憩いの時を 持ったことだろう。行政も手が回らない京都の文化遺産 を切磋琢磨して保存する。すごい職人が京都にはいる。 ハンケイ500m 編集長 円城新子

1日に何軒もラーメン店を取材した。味見だけして残さ せてもらおうと言っていたのに、ラーメンを目の前にす ると、ついつい食べてしまう。だっておいしいんだも ん。ラーメンマップ、もうすぐ出来上がります! 制作ディレクター 中山みゆき

娘の、保育園最後の運動会を見てやれなかった (涙)。天候のイタズラと外せない取材のダブル攻 撃。泣く泣く、「父ちゃんは味噌と醤油代稼いで くるよ!」。

営業ディレクター 篠本暁人

次号は2014年1月10日発行予定です!

次は、東へ南へ。

市営地下鉄ラック以外の設置箇所の確認や バックナンバーはHPからどうぞ!

www.hankei500.com

トヨタカローラ京都 山科

住所: 〒607-8346 京都市山科区西野山階町



○京おんなクイズ

本物を知る京おんなが本誌の内容から2問を出題します!**答えは必ず、本誌に書かれています。** じっくり読んで、答えて下さいね!

銘菓「松露」をはじめ、愛らしく洗練された和菓子を作る「二條駿河屋」。菓子の 老舗「駿河屋」の流れを汲むお店だが、歴史上のある人物への配慮から、改名され て駿河屋になった。その人物とは?

イートインの蜂蜜カフェを併設した蜂蜜専門のセレクトショップ「ミールミィ」。 持ち歩きに便利なサイズの新商品の蜂蜜グッズが、密かに人気を呼んでいる。その 商品名とは?

問題を解くと素敵なプレゼントが当たります!

- 二條駿河屋の銘菓「松露」(16個入) (8P)…
- 「手製ノート Ileno」のオリジナル商品「大人の一筆箋」(10P) ··········お2人様

出題2問の答えと、① 年齢性別 ② ハンケイ500mの入手場所 ③ 面白くなかった頁 ④ 面白 かった頁, その他感想やご意見などございましたらお書き添えの上, 応募先

までメールをご送信ください。正解者には抽選でいずれかの商品を プレゼントいたします。当選者には直接メールにてご連絡いたし ます。※応募の段階で名前や住所などの記入の必要はありません。

応募先: answer@hankei500.com 締め切り: 2014年1月1日am0:00 前回の答 ●問1 4席 ●問2 となり

ハンケイ500mの クオリティアップに ご協力ください! 本気で求めています、 生の声を!

・お1人様

パンケイ500m 40



