

¥0 TAKE FREE

KYOTO LIFE

マンション・アパート情報と京都暮らしを楽しむためのフリーマガジン

テイクアウトで
アツい気分

12

Dec. 2021
No.126
11月25日発行
毎月最終木曜日発行

GOOD

HOT!



わたしと店のはなし
第7回「わたしの好きな」生活雑貨の店

LOVE THE CURRY
Vol.50 隙間「ホークカラヒ ファンタジー」

KYOTO OYATSU CLUB
第72回「懐かしくて新鮮！コム風船を割って食べる、ふわとろプリン」

今月の、京みやげ
No.072 pullst cafe=風味制作所「P.mustard」

今月のおすすめ物件
No.062 京都ライフ 北大路店
「金閣寺近くの落ち着いたエリア！シャーメゾンの新築1LDK」

京都の焼き芋屋さん
the neighborhood cafe
ご近所の愛されカフェへ

新築・おすすめ物件特集
京都ライフ管理物件特集

かんたんな部屋さがしは…
京都ライフ
京都全域くまなくネット

ライフ情報社

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認ください。

the neighborhood cafe

ご近所の愛されカフェへ



明るい笑顔にホッとリラックス。
日常がよく似合うアットホームカフェ。

唐揚げランチセット(1,050円)の国産鶏もも肉を使用した唐揚げは、時間が経ってもサクサク！3種類の味付けから選べる。台湾風のスパイスが効いたオリジナル塩こしょう味は、他のどこにもないクセになる味わい。「カフェめし」は物足りない！というキッチン担当の山口さんの思いから、おいしさはもちろん、食べごたえにも気を配る。日替わりおかずはキッシュ、ショートパスタなどがもりもりと皿の上にとっぴり！ごはん大盛り、お替り無料。プラス150円でドリンクセットも可能



Cozy cafe kyoto. コジカフェ キョウト

元は喫茶店だったというレトロな建物をリノベーション！昨年3月、京都府庁近くにオープンしたカフェ。自然光がたっぷり入る店内には観葉植物が揺れ、センスを感じるインテリアに「カフェ気分」が高まる。「いらっしゃいませ」っていうよりは「こんにちは」って感じの距離感でいたくて」と笑顔で話すのはスタッフの比賀さん。その言葉通りの気取らない温かなムードに、店内に居るだけで気持ちが明るくなる。最近では近くのお年寄りや会社員、子ども連れなど、毎日のように顔を見せる常連客も少なくないとか。早くもこの辺りになくてはならない存在に。ボリュームたっぷりのランチセットからカフェタイムに一息つける自家製スイーツまで、かゆい所に手が届くメニューがうれしい。



京都市上京区大黒屋町39-2
TEL 075・354・6568
11:00-18:00 (L.O.17:00)
※ランチ・フードは、なくなり次第終了
不定休
Instagram: @cozycafe_kyoto



KOREA

HOT

CHINA

今回は、テイクアウトできるアジアごはんを特集。旅行気分でいただきます！

BUNBUNBUNSIK の ブンブンチキンとキンパ

韓国の軽食屋をイメージした「BUNBUNBUNSIK」が、今年7月にオープン！韓国のスナックフードを現地そのままの味にこだわって再現。具だくさんの韓国風のり巻き「キンパ」や、甘辛醤油味がやみつきになる骨付き鶏の唐揚げ「ブンブンチキン」などがリーズナブルな価格で楽しめる。場所はなんと、昨年秋にオープンした「トゥンカロン」専門店「noncaron」と同じ建物内。2店はしごとと、食事とカフェの両方で渡韓気分が味わえる！インテリアや食器など、すみずみまで最新・韓国のテイストを取り入れた店内でのイトインのほか、テイクアウトにも対応。K-POPアイドルがCMに出演する韓国のドリンクも豊富に取り揃え、一緒にテイクアウトすれば自宅や野外でスタイリングにこだわった「韓国パーティー」も盛り上がりそう！

BUNBUNBUNSIK (ブンブンブンシク)
京都市東山区松原町272-5 2階
TEL. 075・746・7723
11:00-23:00
不定休
※最新情報はInstagramにてお知らせ
Instagram: @bunbunbunsiik

テーブルの上だけでも渡韓気分！
リーズナブルなコリアン軽食



野菜たっぷり具だくさん。カラフルなキンパは写真に映える！値段にも注目。シェアにおすすめ！450円

人気メニューのブンブンチキンはサクサク、クリスピー食感！トッピングと大根の水キムチ付。1,200円



アンデス高原豚がジューシー！
楽仙樓のおいしさが詰まった酢豚弁当



野菜の彩りが食欲をそそる！春雨サラダ、ゆで卵、ザーサイ付。ご飯もたっぷりで大満足の酢豚弁当。700円

手包み工房 楽仙樓の 酢豚弁当

水餃子が自慢の「楽仙樓」によるテイクアウト専門店「手包み工房 楽仙樓」が今年8月、東洞院錦小路上ルに登場。「母が下鴨に楽仙樓をオープンした同日に、同じ年齢で、娘の私が運命的にオープンしました！」と店主・三原さんは笑顔で話す。一つ一つ手で包む水餃子をはじめ、冷凍の中華麺や中華野菜を製造するセントラルキッチンとして機能しながら、楽仙樓から届くできたてのお弁当も販売。中でも酢豚は人気のお弁当の一つ。ゴロゴロ入ったお肉にはアンデス高原豚を使用。ジューシーで柔らかく、噛むほどに脂の甘みが甘酢豚の中で際立つ。野菜もシャキシャキと程よく歯ごたえが残り、ご飯がどどんと進むおいしさ！他にも唐揚げやエビマヨなど目移りするメニューがずらり。冬には食べ歩きできる聖護院大根を使った肉まんも登場予定！

手包み工房 楽仙樓(つづみこうぼうらくせんろう)
京都市中京区東洞院錦小路上ル元竹田町640
シャーマン街1階
TEL. 075・741・6106
11:30-19:00 月曜・第1、3日曜休
https://shop.rakusenro.jp/
Instagram: @rakusenroh
Facebook: @rakusenroh

テイクアウトで

アジア気分

SUPER

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認ください。

NEW 小小幸福の ミートコンボA

香港で街角の屋台を賑わせる庶民の味・広東式ローストミートの専門店が、今年5月、四条烏丸に登場し早くも話題に！店主が香港でレストラングループの統括シェフとして活躍していた際、屋台のローストミートに惚れ込み日夜通って研究していたという本場仕込みの味は、まさに現地そのまま。丸鴨を丁寧に下処理したらスパイスや調味料で味付けし、アップルウッドでスモークしてから焼き上げるローストダックは、やさしい薫香とウーシャンフェン(五香粉)やホイシンソース(海鮮醤)のオリエンタルな風味にジューシーな肉汁が絡み合っ、もうたまらない！噛むほどじゅわじゅわ旨み染み出す窯焼きチャーシューなど5〜6種類から好きなローストが選べるミートコンボは、煮卵、野菜、セサミボールまでついて満足度120%！

小小幸福(シャオシャオシンフー)
京都市下京区仏光寺通新町東入糸屋町229
TEL. 090・6662・8432
12:00-20:00
不定休
Instagram: @Xiao2xingfu

香港屋台の定番ローストミートを
大満足のコンボで堪能！



好きな2種のローストミートが選べるコンボA(1,000円)のほか、3種選べるコンボB(1,300円)も用意

たっぷりの生姜ソースがローストミートによくあう。鴨ガラと野菜を炊いたダックスープ付き

梅小路公園前の新ランドマークに！
創作台湾料理で公園ピクニックはいかが？



杏仁を絞って作る本格杏仁豆腐はフレイバー層の重ね順にもこだわった4種類。お土産にも。1個400円〜

自家製の台湾半月型蒸しパン「グワバオ」は全粒粉入り。目玉焼きや野菜のトッピングもぜひ。650円〜

WholeDeliの 台湾風角煮ハンバーガー と杏仁豆腐

梅小路公園前の創作台湾料理店。台南出身のcockが腕をふるう料理は、時代や客層に合わせてブラッシュアップし、この店に来るだけの価値のある新しい味を創作している。とろとろ角煮のコンローハンや台湾風ジャンボ唐揚げダージーパイ、杏仁豆腐などの全メニューがテイクアウト可能なもうれしい。台湾豚角煮「コンロー」は、「肉は塊で炊いた方が絶対にウマイ！」と大胆リニューアルしどんと大きな一枚肉にしたところ大ブレイク。下処理をしっかりした豚バラ肉を、台湾の八角や五香粉などで味付け柔らかく炊いてあり、程よい脂の甘みと肉の繊維の旨み感じるたまらないおいしさ。広々店内には男女別トイレや授乳室も完備し、ファミリー利用も大歓迎。梅小路公園でのピクニックにもぜひ。各種デリバリーでも人気沸騰中！

WholeDeli (ホールデリ)
京都市下京区上之町416-2
TEL. 075・344・8818
11:00-15:00 17:30-21:00
土11:30-21:00 日11:30-17:00
月曜休
Instagram: @wholedeli



HONGKONG

TAIWAN

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認ください。

京都の焼き芋屋さん

アツアツ、ホクホク、香ばしくて甘〜い焼き芋は、おいしい冬の風物詩。
お芋の品種に焼き方、お店の在り方まで、京都にあるこだわりの焼き芋屋さんを集めました！

無農薬・化学肥料不使用。
皮までおいしい京都産の熟成焼き芋



「紅はるか」や「シルクスweet」などの銘柄から、βカロテンをたっぷり含んだ「ハロウィンSweet」や「種子島紫」や「ふくらみさき」といった紫芋の焼き芋も！ 220円/100g

みつみつ こんたかちようてん
みつ蜜 坤高町店

西陣に店舗を構える焼き芋専門店。冬場は、花背にある自家農園や、京丹後市の契約農家から届く無農薬・化学肥料不使用で育った焼き芋が食べられる。これからが一年で最も芋がおいしくなる季節。1ヶ月間熟成させ蜜を、たっぷり蓄えた芋は、取材時より更に黄金色に輝いて甘みも抜群！小さめの芋をまとめたセットはお裾分けに便利。手作りの「焼き芋シェイク」(大420円・小360円)もお見逃しなく。



京都市上京区坤高町 88-1
TEL 050・1230・7264
13:00-20:00
水曜日
https://3232aokuma.wixsite.com/yakiimo3232
Instagram: @3232aokuma
Twitter: @3232aokuma

アートな光が目印！
Twitterで追いかける噂の焼き芋屋さん



石焼でじっくり焼いた「赤箱シルク」は、水分量が多くまるで裏ごしたようなきめ細かさ。ちょっぴり焦げた皮の芳ばしい香りもたまらない。冷やしても美味しい！ 170円/100g

いどうするたけむらししょうてん
移動する竹村商店

個性的な灯りが道行く人の注目を集める「移動する竹村商店」。現在は2台で京都市内を周りながら流し売りをを行い、依頼があれば宅配も実施。昔懐かしい移動販売でありながら、随時居場所をTwitterで追跡できる新しさが面白い。石焼する芋は徳島の「紅はるか」や「赤箱シルク」など京都の市場には出回らないレアな芋ばかり。金・土曜13時～18時限定、壺焼きの焼き芋を販売する「移動しない竹村商店」も要チェック。



平日 16:00 ごろから
土日 お昼頃 ごろから
※売り切れ次第終了
雨の日は休業
※営業の詳細はTwitterにてお知らせ
https://takemura-shop.com/
Twitter: @take_yakiimo
Facebook: @take.yakiimo.jp

移動する竹村商店 公式 Twitter
販売場所を随時更新中！

「お芋ラブ！」が店中に満ちた
元気になれる焼き芋屋さん



蜜がじわりと染み出た「シルクスweet」。しっとり瑞々しく上品な甘さで皮までやわらかく食べやすい。「紅はるか」は糖度が高く蜜がじゅわと溢れるねっとり食感。200円/100g

おかだ屋のおいも
おかだ屋のおいも

“芋愛”あふれる店主が営む焼き芋店。茨城県産の「シルクスweet」と「紅はるか」を中心に、愛情たっぷりに遠赤外線ですっきり焼いたさつまいもは、とろけるような焼き上がり。焼く前に丁寧に水洗いした上で両端を切り落とし、食感が気になる皮の黒い蜜(ヤラピン)跡を削っているから皮までおいしく食べられる。冷凍焼き芋もあり、そのまま焼き芋シャーベットとしても、解凍具合に応じて変化する食感を楽しむのも◎。



京都市北区紫野東泉堂町 12-6
TEL 075・203・9670
11:00-18:00
水曜・日曜休
Instagram: @okadayano_oimo



「びびりでもぬくもりもあるものが好き」
並ぶ器と道具に店主の暮らしがにじむ

アンティークもアンティーク調も、作家の器もアジアのキッチン道具も、日本の品もアジアやアフリカの品も区別せずにレイアウト。中央手前の台にあるケームの木で作ったラオスのいびつな菜箸は人気の品

トリバザール

わたしの店の はなし

第7回「わたしの好きな」生活雑貨の店

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、掲載の飲食店について営業時間や営業形態の変更、臨時休業等、取材時と状況が異なる場合があります。最新の情報は、各店の問い合わせ先、ホームページ、SNS等をご確認ください。

毎日使う食器や道具がお気に入りばかりだったら、それはなんて楽しく、心豊かな暮らしだろう。「トリバザール」に並ぶのは、店主・小西桜さんが見つけて集めた、好きな形、好きな色、好きな使い心地の、食にまつわる生活雑貨たち。芸術系短大の陶芸コースを卒業後、恵文社一乗寺店で雑貨・ギヤラリースペースを担当していた小西さん。アート雑貨などを扱っていたが、「もっと身近な生活にまつわるものがやりたい」と、この場所に好きなものだけを揃える雑貨店をオープンした。扱うものは季節に合わせて新しい出会いがあったりして変わることももあるけれど、「使ってみていいと思つたものを中心に」という小西さんのスタンスはずっと変わらず、今年で13年目。小西さんが好きなもの。それは「木目や形がひとつひとつ違うような「味のある」もの。「木のポー」ドひとつに真剣に悩まれる方もいて。買つてもうらぶときにそういう楽しみがあるものがいっぱい。

「すよね。同じものでも釉薬の具合や形の異なる手仕事の器。木目の様々な木のカタリやトレイ、いびつなカゴ」。使う場面を想像しながら好みの形や木目を選ぶ。それがトリバザールでの楽しみ。「自分では気づかなかつたけど、寒色が好きみたいで」と、青や緑、グレーの器が多く並ぶ。それもまたトリバザールのしなやかさ。それでいて柔らかなぬくもりを感じる店内。内装に木が多用されていることや自然素材の商品が多いこともあるだろうけれど、好きなものに囲まれ自然体で店に立つ小西さんのまろやかな空気がそう感じさせるのかもしれない。レジ前に吊るされた南インドの伝統布ルンギで作ったシヨルターバッグ。青系のチェック柄が気に入る、表裏で柄が異なるリバーシブルにし「性別年齢関係なく誰もが持ちやすい大きさ」にデザインしたオリジナル。ひとつひとつの品に対する愛情に満ちたこの店は、ずっと変わらず、これからもここにあってほしい。

【左】大分県日田市・小鹿田焼の器は現地で直接交渉して仕入れ始めたもの。飛び鉋模様の、手仕事による器ごとの違いを楽しんで。【中央】益子焼のプレートや美濃焼のマグ、ホーローのカトラリー、ベトナムガラス、焼きとうもろこしのピクルスなどがレイアウトされたトリバザールらしい一角。【右】大分で作陶する業師寺和夫さん作の陶器のコーヒードリッパーとマグのセットも人気商品のひとつ



京都市上京区東三本木通丸太町上ル中之町496
TEL 075・231・1670
12:00-18:00
木曜休+日曜不定休
https://torybazar.com/
Instagram: @torybazar

LOVE THE CURRY

カレー大好き! Vol.50



パキスタンカレーをオリジナルアレンジ
豚肉を使った“ファンタジー”な一皿



隙間 (すきま)
京都市中京区西ノ京池ノ内町20-37
12:00-20:00 (L.O.19:30)
不定休
※営業日はInstagramにてお知らせ
Instagram: @nijo.sukima.curry

営業日はInstagramを要確認。11:50PM

二条 隙間
『ポークカラヒファンタジー』
二条駅から徒歩5分ほど、美福通を東に入った細い路地にひっそり佇む「隙間」。営業日は不定期ながらも、じわじわと人気を集めている。パキスタンのカレーがベースの「ポークカラヒ」は、イスラム教のパキスタンでは食べられない豚肉を使用するため、「ファンタジー」と名付けられた一品。焙煎したクミン、シナモンなど数種のスパイスと玉ねぎやにんにく、生姜をたっぷりこめ油で煮込むのが「隙間」流のカラヒ。ルウはにんにくとスパイスがパンッと効き、ピリピリとした辛さが舌に残るが、ほろほろの豚肉の甘みで中和され絶妙なバランスに。ご飯はバスマティライスとあきたこまちをブレンド。適度な水分量のご飯がルウとよく合う。ご飯に添えられた副菜はムング豆と玉ねぎのアチャールで、刺激的なルウと相対するやさしい味付け。全体の見事な緩急に、一度食べれば虜になること間違いなし。自家手網焙煎コーヒーや常連さんの監修で誕生したひやしあめなど、他とは一味違うドリンクメニューも面白い。営業日はInstagramを要確認。11:50PM

京都おやつクラブ

KYOTO OYATSU CLUB

第72回「懐かしくて新鮮! ゴム風船を割って食べる、ふわとろプリン」
うたうプリン



昔懐かしいゴム風船入りの“玉羊羹”…ならぬ、こちらの中身はなんとプリン。風船を爪楊枝で割ってみると、中からとろとろとなめらかな球体が滑り出てくる。阿蘇産の生乳と、ブランドたまご「くろ丹波」を贅沢に使用し、形を保てるぎりぎりのやわら

かさに仕立てた。ミルクと卵の風味がふんわり香って、甘さ控えめのまろやかな味わい。紫芋、かぼちゃ、チョコレートの3種セットは、秋・冬季の限定品。工房は就労継続支援B型の作業所でもあり、商品の購入が支援にもつながる。1,280円(3個入り)

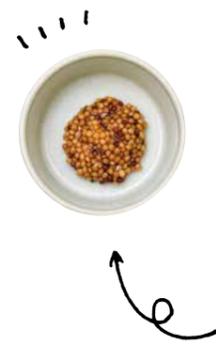


うたうプリン
京都市南区東寺東門前町91
TEL 075・202・4101
11:00-17:00
火曜日
https://www.utau-kyoto.com/
Instagram: @utau.pudding
Twitter: @utaupudding

a Souvenir of Kyoto

今月の、京みやげ

No.072



鹿ヶ谷の人気カフェ自家製
プチプチ弾ける新感覚マスタード!

pullst cafe = 風味制作所
P.mustard

現在店内飲食休業中の「プルストカフェ」が、「風味制作所」名義で自家製マスタードを発売中。アップルビネガーを使用したマイルドな酸味と、マスタードの粒を散らして残したプチプチ食感が「ハマる!」「やみつき!」と大好評。いつもの料理に添えたり、卵かけごはんや納豆にもよく合う! 店舗での販売のほか、マーケットイベント、ネットでの販売も有り。1,026円



pullst cafe = 風味制作所
(プルストカフェ=かぜあじせいさくしょ)
京都市左京区鹿ヶ谷西寺ノ前町30-4
TEL 075・202・1017
12:00-18:00頃(物販のみ)
月~木曜日
https://pullstcafe.wordpress.com/
Instagram: @pullst_cafe
Facebook: “プルストカフェ”で検索
Twitter: @krinoco