

¥0 TAKE FREE

KYOTOLIFE

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

3

Mar. 2022

No.129

2月24日発行

毎月最終木曜日発行

おいしい お茶漬

わたしと店のはなし
第9回 野菜がおいしいバインミーの店

LOVE THE CURRY

Vol.53 スパイスカレーキテレツ

「キテレツランカスペシャル（ヌードル）」

KYOTO OYATSU CLUB

第75回 「つきたて杵つき餅がやわらか〜い。丹波の黒豆を使った豆大福」

今月の、京みやげ

No.075 Sentido 「コーヒバック」

今月のおすすめ物件

No.064 京都ライフ 京都駅前店

「アクセス便利な立地が魅力！うれしい設備が揃う新築1DK」

喫茶の空間

floating in space

揚げたて！カレーパン

新築・おすすめ物件特集
京都ライフ管理物件特集

かんたんお部屋さがしは…

京都ライフ

京都全域くまなくネット

ライフ情報社



喫茶の空間 floating in space

ただただ、時間に身を委ねる。
ひとりで行きたい駅近ニュー喫茶



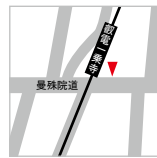
スイーツメニューはすべて自家製。ミルクジェラートに、ほんのり甘く香り付けされた生クリーム、そしてコーヒーゼリーとブランマンジェがふるふる揺れるコーヒーゼリーパフェ(800円)は、底に隠れたクランブルの香ばしい風味が良いアクセントに。甘さ控えめ。さっぱりと食べられるおいしい逸品。4種の豆それぞれ焙煎度合いを変えてブレンドしたブレンドコーヒー(500円)もぜひ。カップになみなみと注がれた様子を、長居を許されたような心地がしてくる。豆の販売も



きつさ てんせん

喫茶 点線

叡電「一乗寺」駅隣のビルの3階に、昨秋オープンした「喫茶 点線」。階段を上り、ドアを開けた先に待っているのは陽の光があふれる空間。大きな窓には幾重にも重なったカーテンが揺れ、表情豊かな自然光の様子を映す。空間全体にリズムを生み出しているのは、世界各国から集めたプロカントの椅子たち。無造作なようでいて、絶妙に計算された空間に店主ふたりの感性がにじむ。日暮れ後には暗闇と照明のコントラストで全く違う印象に。そっと響くBGMは、天候や時間帯によってテイストを変えているのだそう。自家焙煎のコーヒーを飲みながら、本を読んだり、光を眺めたり。ただ静かに、時間を過ごしたいカフェ。



京都市左京区一乗寺里ノ西町13-4 スカイビル3階
13:00-22:00 (L.O.21:30)
月曜休+不定休
Instagram: @kissa_tensen

来店は1グループ最大2名まで。
撮影の際は周囲の環境に配慮してください。



おいしいお茶

昆布のおいしさを再発見 2種のおにぎりで味わうだし茶漬

おこぶ北清「おこぶのだしづけ定食」

約110年の歴史を持つ「きたせ昆布老舗」が2017年、移転を機にオープンした「おこぶ北清」。店主・北澤さんセレクトの日本酒とともに昆布やだしを活かしたオリジナル料理が楽しめる。「おこぶのだしづけ定食」は2種のおにぎりでだしを味わう一品。小皿に数々のトッピングが並び姿に心躍る。おにぎりはとろろ昆布と焼きおにぎりの2種。だしは利尻昆布と鰹の合わせだしで、透き通っていて美しく、何も加えずとも旨みある奥深い味わいが広がる。だしをとった昆布はトッピングに姿を変えることも。わさびとすだちで和えたり、なめたけおろしに加えたりとアレンジの幅広さに感服。「食べて昆布のよさを知ってほしい」と北澤さん。味わった後は購入して、おうちでも。



おこぶ北清(おこぶきたせ)
京都市伏見区南新地4-52
TEL 075・601・4528
18:00-22:00(L.O.) 土日12:00-22:00(L.O.)
昆布の販売10:00-22:00 月曜休
https://okobu.com/
Instagram: @okobu_kitase
Facebook: @workshopKON
Twitter: @workshop_KON



伝統の味をあっさりいただく 「鯀棒煮茶漬」はここだけのおいしさ

にしん 松葉 本店「鯀棒煮茶漬」

文久元年創業の、京都名物「にしん蕎麦」発祥の店。100年を超えてその味を守り続け、変わらず南座そばで愛されてきた。「鯀棒煮」は「松葉」が初めて加工に成功した登録商標。甘辛く炊いた身欠き鯀は、身が分厚くふっくら。風味豊かで臭みは一切ない。そんな自慢の鯀を、よりあっさり味わえるようにと10年程前に誕生したのが「鯀棒煮茶漬」。大粒の山椒を塗り込んで炊いた茶漬け用の「鯀棒煮」は、ピリッと心地よい刺激が甘い味付けのアクセントに。「新しいこと始めるのが好きな家系みたいで」と代表・松野さんが言うように、最近は3種類あるカレー蕎麦やカツ丼もおすすすめとか。伝統は守りながらも挑戦を続ける「松葉」に、これからも注目を。



松葉 本店(まつばほんてん)
京都市東山区四条大橋東入ル川端町192
TEL 075・561・1451
11:00-20:30 (L.O.20:15)
水曜・木曜休(祝日の場合は営業)
http://www.sobamatsuba.co.jp/



漬け

さらさらと食べられて、やさしい味わいにホッとする。こだわりの、おいしいお茶漬けが食べられるお店をご紹介します。

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等をご確認下さい。

まずは佃煮ご飯として、それから宇治茶をかけてお茶漬けとして。二度おいしいシンプルうなぎ茶漬け。食べてホッとする佃煮、惣菜3種付きがうれしい。850円



鰻と宇治茶のダブル主演。 鰻専門店ならではのご当地茶漬け

うなぎのしお富「うなぎ茶漬け」

六地藏駅近くで長年愛されてきた、鰻と川魚の専門店「うなぎのしお富」。20年程前から「焼きたてのおいしい鰻を食べてもらいたい」と店舗奥に食事処を併設している。厳選した良質な鰻を、生簀に井戸水で数日間泳がせて臭みを抜き、店主の潮見さん熟練の技で炭火焼き。皮がバリバリ、身はふっくら。まさしく焼きたてのうなぎの鰻料理が味わえる。蒲焼きのタレを継ぎ足して使わないのも潮見さんのこだわり。お品書きには、宇治のご当地グルメとして考案された「宇治茶漬け」も。鰻の蒲焼きのタレに使う特別な醤油で炊いた鰻の佃煮は、ここだけの味。「宇治茶漬け」に欠かせない宇治茶は、煎茶またはほうじ茶から選べる。



うなぎのしお富(うなぎのしおとみ)
宇治市六地藏町並40
TEL 0774・32・0602
9:00-19:00(食事11:30-14:00)
月曜休
http://blog.livedoor.jp/shiotomi/
Instagram: @shiomihiroshi
Facebook: "うなぎのしお富"で検索
Twitter: @shiotomi

茶碗に入った抹茶だしを茶筌マドラーで軽く混ぜて。お抹茶を点てる気分も味わえて楽しいお茶漬けセット。点心3種、付け合わせ2種付き。1,100円



宇治抹茶香る抹茶だしをたっぷりと 蒸し鶏とおこげの中華風茶漬け

和夢茶 Cafe「宇治抹茶だし茶漬け」

宇治茶の老舗が並ぶ平等院表参道にある古民家で、創作中華やスイーツが楽しめる「和夢茶Cafe」。中華料理店の料理人だった店主による、アイディア満載の「中華料理×宇治茶」メニューも豊富で、「宇治抹茶だし茶漬け」もその一つ。ご飯には蒸し鶏とバリバリおこげをのせてボリュームたっぷり。昆布だしを入れた中華スープで、宇治抹茶を溶いただしをかけた中華風だし茶漬け。炙った蒸し鶏の香ばしさと、コクはありつつあっさりとしただしがよく合う。土鍋で提供される、抹茶ごま豆腐のぶるんとした食感がおいしい「宇治抹茶麻婆豆腐」や「玉露入り宇治抹茶うどん」も人気とか。セットメニューには蒸籠に入った点心や小鉢がつかのうれしい。



和夢茶Cafe(わむちゃカフェ)
宇治市宇治蓮華12
TEL 0774・23・8388
11:00-15:00 ※16時以降は要予約
月曜休(祝日の場合は営業、翌日休)
https://wamucha-cafe.com/
Instagram: @wamucha_cafe
Facebook: @wamuchacafe

カリカリ！サクサク！ザックザク！
衣もカレーも「普通」とひと味違う、おいしいカレーパンを集めました！

揚げたて！カレーパン

ごろっとカットステーキが入る！
舌岐牛を贅沢に味わうカレーパン



ごろごろとカットステーキが入っている姿は圧巻。ニンジンや玉ねぎも大きめで食べごたえよし！サクサクの薄皮生地が具の存在感をより一層際立たせる。舌岐牛カレーパン800円

パンプラス コネクト きょうとえんまちでん
パンプラスCONNECT京都円町店

長崎県の離島、舌岐島発の「パンプラス」が京都に初上陸！看板商品は、「幻の和牛」とも呼ばれる舌岐牛を使用したカレーパン。圧力ボイルでおいしさをぎゅっと閉じ込めた舌岐牛のカットステーキは、驚くほど柔らかくコク深い。舌岐牛を味わってほしいとの思いから、パンは独自の製法で薄皮に仕上げ、パンと具の割合を4：6に！ほかにも舌岐島や九州の食材を使用した個性的なラインナップに注目して。



京都市中京区西ノ京西鹿畑町 63 1 階
TEL 075・468・1712
9：00-19：00
不定休
https://iki-panplus.com/
Instagram: @panplus.connect

ザックザク！技とアイデアが光る
うずら卵入りカレードーナツ



特製衣の、パリッ！ザックザク！とした食感が楽しい。野菜の甘みがコク深い牛ミンチカレーは、しっかりスパイシー。うずら卵がナイスアクセントに！うずら卵入りカレードーナツ216円

コネルヤ
coneruya

昨年10月で丸太町七本松にオープンして15周年を迎えた「coneruya」は、常時100種類のパンが来店客を迎える楽しいパン屋さん。食事パンから菓子パン、惣菜パンなど、子どもから大人まで楽しめる幅広い品揃えがうれしい。店内にはひっきりなしに焼き立てパンが並び、人気の「うずら卵入りカレードーナツ」も1時間に1度は揚げたてが登場する。始まったばかりの店舗併設「パンの自動販売機」も要チェック！



京都市中京区聚楽廻西町 71-2
TEL 075・822・9342
8：00-19：00
無休（年始除く）
Instagram: @coneruya123
Facebook: "coneruya" で検索

揚げたてのとろ～りチーズが幸せ！
柔らか生地とカリカリ衣のカレーパン



自家製カレーにモッツアレラチーズがとろ～り。特別な油で揚げているから、生地はふわっと、揚げ衣はカリッカリ。揚げ時間は5分少々。チーズカレーパン（ダブル）340円（税別）

パイ アンド サンドイッチ オオシマ
PIE & SANDWICH OHSHIMA

昨年秋のリニューアルで間口が広くなり、パンの種類も大幅増！ますますファンを集める城陽の人気ベーカリー。約100種類が焼き上がるたびに並べられ、いつ訪れても焼き立てに出会える幸せな体験ができる。その場で揚げてもらえるカレーパンも人気で、特に土日祝限定の「チーズカレーパン」がおすすめ。時間がたってもカリッサクッの衣がたまらない！チーズの量がシングル、ダブル、トリプルから選べるのも◎。



城陽市長池河原 30-8
TEL 0774・26・3338
平日 7：00-16：00
土日祝 8：00-16：00
火曜・水曜休
http://kyoto-ohshima.jp/
Instagram: @kyoto_ohshima



「野菜が主役の店だからナチュラルな雰囲気」と愛知の「作庭 嘉工門」に依頼した植栽がたっぷり天井からぶら下がり、窓際にも大小の鉢が並び、テイクアウト中心だが、数席のイートインスペースも用意

新鮮な旬の野菜はなんておいしい！
「フュージョンバインミー」でお届け

120グラムバインミーきょうと

120 g バインミー京都

わたしは
店の
はなし

第9回 野菜がおいしいバインミーの店

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 等をご確認下さい。

「うちの店の野菜はめちゃくちゃおいしいんです。それを皆さんにお伝えしたい。力強くそう語るのには、「120gバインミー京都」の店主・浦智洋さん。かつて世界を旅し魅了されたストリートフード。中でも惹かれたのがベトナムで食べたバインミーだった。「植民地時代にフランスから入ってきたものと、現地の素材がうまく融合していて面白いなあと」。浦さんはスペインで料理人としてのキャリアを積み帰国。日本ではサラリーマンを経験するも「自分の店を持ちたい」という思いがくすぶっていた。あのとき心惹かれたバインミー。「一年を通して同じ野菜しか扱えないベトナムのものより、日本の旬の野菜を使えばもっとおいしくなるはず」。京都・鞍馬口の老舗漬物店「富屋」の社長から、京都・大原のオーガニック野菜ファーム「つくだ農園」を紹介してもらい、動き出す。

と昔ながらの製法で乳酸発酵させた漬物。どちらもびっくりするぐらいおいしくて、うちのバインミーによく合うんです」。かくして昨年2月、岡崎疎水沿いに店をオープンさせる。掲げるテーマは「ナチュラル、スパイシー、ハーバル、サステイナブル」。作るのには野菜が主役の、フュージョンバインミー。「身体に負荷がかかるものは提供しない」ことを徹底し、ハムやレバーパテ、旬野菜のポタージュも無添加・無化調で手作りしている。「これからは身体にいいものを意識して摂る時代が来る。身体によくて自然にやさしい、僕らにしかできないフュージョン料理にもチャレンジしたい」。ベトナムで出会ったバインミーと、京都メイドの融合。あのとき心惹かれたバインミーを進化させ、未来を見据えながら、今は「一生涯バインミーを作っています」と謙虚に真摯に、今日も浦さんは、小さな店のキッチンに立っている。

【左】城陽のパン店と試行錯誤を重ねたバゲットは米粉の配合を工夫。軽さと歯切れの良さが際立つ渾身のオリジナル。野菜を丸ごと使うポタージュもおすすめ。有機野菜と手作りハムのクラシックバインミーセット1,100円※スープαドリンク付【中央】ずらりと揃う香辛料。味付けはシンプルに、唐辛子はしっかり効かせてスパイシーに。【右】約8種類の野菜を挟むが、「冬は根菜、夏は葉物やゴーヤがおいしくて、10種類以上使うことも」



LOVE THE CURRY

カレー大好き！ Vol.53



“九州ランカ” からインスパイアを受けた
オリジナルスリランカカレー



スパイスカレーキテレッツ
京都市右京区西院寿町19-11
武岡ビル1階
11:00-15:00 (L.O.14:30)
※売り切れ次第終了 不定休
※営業日、メニューはインスタグラムにてお知らせ
Instagram: @kiteretsucurry
Twitter: @kiteretsucurry
予約サイト: <https://airrsv.net/kiteretsucurry/calendar>
※土日は予約がおすすめ

西院
スパイスカレーキテレッツ
「キテレッツランカスペシャル」
開店と同時に売り切れることもあったという間借り営業を経て、「スパイスカレーキテレッツ」が昨年11月独立オープン。店主・徳増さんのスパイス遣いが光る多彩なカレーが日替わりで登場する。この日はスリランカデー。九州で広がりをもてる独自のスリランカカレー文化。九州ランカをキテレッツ風にアレンジした「キテレッツランカ（1210円）」が味わえる。カレーはココナツミルクベースのチキン、ポテト、豆の3種あいがけ。15種類以上のスパイスを使った辛〜いチキンカレーに対し、ポテトカレーは和風出汁のようなやさしい味わい。レンズ豆の食感が楽しめる豆カレーも存在感あり。ヌードルは細かくして炒めた素麺で、ルーとよく馴染みスルスル食べられる。お好みでフライドライスにも変更可能。コナツやパインを使った副菜、辛味ベーストなど、酸味・甘み・辛味がちりばめられた最後まで飽きのこない一皿。「キテレッツランカスペシャル」には半熟の目玉焼きとチーズ、パクチー付で、さらに味わいの幅が広がる。1410円

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等をご確認下さい。

京都おやつクラブ

KYOTO OYATSU CLUB

第75回「つきたて杵つき餅がやわらか〜い。丹波の黒豆を使った豆大福」
うずまさふたば 名物丹波黒 うずまさ豆大福



「映画のまち・太秦」にて70年以上の歴史を持つ「東映京都撮影所」。その西口で長年愛されてきた「うずまさふたば」の名物豆大福。すべすべ、やわらか〜なお餅のおいしさは、厳選した江州米を毎朝せいろ蒸し、杵つきしてこそ。同じく自家製する

粒あんのやさしい甘さと、お餅と同じくらいふっくら、やわらかく炊かれた最上級丹波産黒豆の控えめな塩味とが口の中で一体になり、思わず笑顔に。今日も明日もあさっても、毎日食べたい味。売り切れ次第終了のため、予約が確実。3個入り 480円



うずまさふたば
京都市右京区太秦西蜂岡町9-30
TEL 075・861・3349
8:15-売り切れ次第終了
火曜休
<https://ameblo.jp/futabakaho/>
Twitter: @UZUMASAFUTABA

a Souvenir of Kyoto

今月の、京みやげ

No.075



スペシャルティコーヒー専門店の
便利な「コーヒーバック」！

Sentido
コーヒーバック

烏丸御池の自家焙煎スペシャルティコーヒー専門店「Sentido」の特製コーヒーバック。ドリップ式ではなく、お湯を注いだカップに浸して使うコーヒーマグタイプは、簡単に失敗なくおいしいコーヒーが淹れられるのだから。個包装で半年以上保存が可能というのも便利。写真のパッケージのものは、バランスがとれていてコクがある「グアテマラ」。150円



Sentido (センチード)
京都市中京区笹屋町445
日宝ビル1階
TEL 075・741・7439
月〜金7:30-17:30 (L.O.17:00)
土・祝8:00-17:30 (L.O.17:00)
<https://sentidocoffee.theshop.jp/>
Instagram: @sentido_coffee
Facebook: @Sentido specialty coffee

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等をご確認下さい。