

¥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

5

May. 2022

No.131

4月28日発行

毎月最終木曜日発行

ロールケーキ



わたしと店のはなし
第11回 京都で唯一の江戸そば店

LOVE THE CURRY
Vol.55 井上商店 夜の部「スペシャルカレーセット」

KYOTO OYATSU CLUB
第77回 「いちじくの芳醇な香りに包まれる、
ピアノ鍵盤を模したモダン羊羹」

今月の、京みやげ
No.077 京つけもの ニシダ「クリームチーズの西京味噌漬け」

今月のおすすめ物件
No.066 京都ライフ 山科店
「充実の設備が目白押し！広々駐車場もうれしい1LDK」

Neo-Kissa

ネオ純喫茶

麻婆春雨の世界

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



8種類の中から浅煎りのエルサルバドル (550円) をチョイス。トロピカル感とほんのり広がる甘みがあり、酸味はマイルド。オリジナルのコーヒーカップは、飲み終わったあとメッセージが現れるというさりげない心遣いもうれしい。お気に入りのコーヒーは豆の購入も可能。抹茶焙じ茶生チョコレート (500円) にはご近所さん「SHUHARI KYOTO」の抹茶と焙じ茶をたっぷり。和東産、シングルオリジンの抹茶は香り高く濃厚で、最後に焙じ茶の香ばしさがふわっと余韻を残す。もちろんコーヒーとの相性も抜群！



かざとコーヒー きっさかゼコ
風とCOFFEE 喫茶カゼコ

西陣京極に店を構え、イベントへの出店でも話題の「風とCOFFEE」が今年1月、上七軒に喫茶店をオープン。純喫茶の空間でスペシャルティコーヒーが味わえる“ネオ純喫茶”に注目が集まる。「もともと喫茶店だったこの物件に一目惚れして、2号店を開くことに決めました」と店主・森風渡さん。以前のお店をそのまま残している部分も多く、新店らしからぬレトロな雰囲気に囚わらずも心が休まる。メニューには自家焙煎コーヒーがずらりと8種類。喫茶店では目にすることのないコーヒーの種類に驚くお客さんも多いとか。品種ごとに丁寧な説明が添えられたメニューには、森さんの「コーヒーの楽しさを伝えたい」という思いがあふれている。自然光に優しく包まれた店内で、じっくりコーヒーを味わって。



京都市上京区大文字町266-2
10:00-18:00
木曜休
<https://kazewithcoffee.stores.jp/>
Instagram: @kazetocoffee_kyoto



ゆるゆるなケーキ

くるくるかわいくて
ふんわり軽〜い。
ロールなケーキをどうぞ!

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。

ふわん!とはずむ。卵の香り豊かな
かわいい手作りフルーツロール

手作り無添加ケーキとコーヒーの店 シュクル御所西の「フルーツロール」

2007年のオープン以来、多彩なロールケーキのラインナップで親しまれている洋菓子店。フォークを入るとふわん!とはずむ、弾力あるロールケーキ生地には、京都産卵「京地玉」を使用。バターを使わないあっさりとしたレシピが、濃厚で力強い卵の風味を引き立てる。みずみずしくずっしりとした重みがあり、きめ細やかな生地の理由はベーキングパウダーを使用していないから。それが白バラ乳業「大山純生クリーム」をホイップしたクリームの軽い口当たりとベストマッチ!添加物を使用せず、良質な素材でひとつひとつ丁寧に手作りのロールケーキたちをぜひ。カットタイプなら10種類近くが店頭並び、持ち帰りもイートインもできる。

手作り無添加ケーキとコーヒーの店 シュクル御所西
(てづくりむかケーキとコーヒーのみせ シュクルごしよにし)
京都市上京区春帯町334
TEL 075・432・7925
火〜金 10:30-17:30 (土・日・16:30)
日曜・月曜・祝日休+不定休
通販サイト https://www.crema.jp/c/sucre_goshonishi
Instagram: @sucre_kyoto



きれいな「の」の字と、いちごやキウイなど色とりどりのフルーツに、思わずにっこり笑顔に。甘さ控えめのあっさりフルーツロール。できれば電話で事前予約がおすすめ。480円

年齢性別問わず愛される、これぞ永遠のクラシック。ツヤッと輝く焼き目も美しい。持ち帰りのほかカフェ利用でイートインもOK。気軽に買えるお値打ち価格がうれしい。380円



大感動!石窯で焼き上げた
シンプルな名物ロールケーキ

patisserie TATSUHITO SATOI の「達人ロール」

今年4月で6周年を迎えたこちらは、パティスリーもブーランジュリーも「二刀流」の実力店。店主の里井シェフ自ら「これ以上ブラッシュアップできる要素がない」と胸を張るスペシャリテ「達人ロール」は、オープン以来の人気商品。きめ細やかなシフォン生地がしっとりフワフワ!石窯オープンで焼き上げるからこそ食感に大感動。コク深い生クリームとカスタードのダブルクリームは、何度も食べたくなる黄金バランス。その絶妙なさじ加減に「さすが」が止まらない!シンプルさの中に、里井シェフが横浜の銘店で培った経験と技、ゆたかな感性が光る逸品。これからのシーズンは、イートインスペースでいただけるかき氷メニューも見逃さない。

patisserie TATSUHITO SATOI
(パティスリー・タツヒトサトイ)
京都市左京区北白川追分町2
TEL 075・285・1171
8:00-18:30 (パヴェ。かき氷11:00-17:00) 不定休
<https://tatsuhitosatoi.com/>
Instagram: @patisserie_tatsuhitosatoi
Facebook: "TATSUHITO SATOI"で検索



抹茶の甘み、ほろ苦さが味わえる
茶房「元庵」だけのロールケーキ

丸久小山園 西洞院店の「抹茶のロールケーキ」

元禄年間創業以来、高品質な抹茶の栽培・製造を続ける丸久小山園。自慢の抹茶を使用したスイーツの中でも特に話題を集める「抹茶のロールケーキ」が食べられるのは、西洞院店の茶房「元庵」だけ。生地と中心のクリームには、薄茶でもおいしい「又玄」を贅沢に使用。鮮やかな緑色と豊かな香りは良質な抹茶だからこそ。形が楕円になるほど生地はふわっと、クリームはとろっと柔らかい。抹茶本来の繊細な甘みと苦みを味わえる、抹茶を知り尽くした丸久小山園ならではのおいしさをぜひ。当日はイートインのみ、予約不可のため早めの来店がベター。持ち帰りは前日(定休日を除く)までの完全予約制、1本単位(約15cm、2,862円)での販売。※消費期限は当日中。

丸久小山園 西洞院店
(まるきゅうこやまえん にしのとういんてん)
京都市中京区西洞院通御池下ル西側
TEL 075・223・0909
売店9:30-18:00
茶房10:30-17:00 (L.O.)
水曜休(祝日の場合は営業)
<https://www.marukyu-koyamaen.co.jp/>
Instagram: @nishinotouinten



最後の仕上げにも上から「又玄」をかけるため、口いっぱい抹茶の香りが広がる。添えられたあんこは抹茶のほろ苦さと調和する上品な甘さ。1カット850円、ドリンクセット1,300円

コーヒー香るふわもち生地と
弾力クリームたっぷりのモカロール

IOLITE COFFEE ROASTERS の「モカロールケーキ」

ロースター&バリスタの吉田大輔さんが、世界中の個性あふれる豆を揃え自家焙煎するスペシャルティコーヒー専門店。フードも充実しており、パートナーの静香さんが担当する「コーヒーの良さを引き立てる」焼き菓子やケーキを豊富なラインナップで用意。中でも個性が光るのが、生地とクリームの両方に自慢のハウスブレンドを混ぜ込んだ「モカロールケーキ」。薄めに焼いたふわもちタイプの生地に、濃厚なココのクリームがたっぷり。リキュールでコーヒーの風味を際立たせており、砕いたカカオニブの食感がいいアクセントに。静香さん好みの「気持ちもお腹も満足」の大きめカットがうれしい。まずはハウスブレンドとのペアリングをぜひ。

弾力あるクリームも生地も、コーヒーの香りや乳脂肪のコクはしっかり、甘さは控えめ。コーヒー好きにもスイーツ好きにも愛されるおいしさ。カフェでもテイクアウトでも。550円



IOLITE COFFEE ROASTERS
(アイオライト コーヒーロースターズ)
京都市中京区西洞院通六角下ル池須町422
TEL 075・231・8989
平日11:30-18:00 土日祝9:00-18:00
火曜・水曜休
<https://www.iolite-coffee.com/>
Instagram: @iolite.coffee.roasters

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。

つるつるピリ辛!

ご飯のおかずになる日本独自!?!の中華料理

麻婆春雨の世界

大ボリュームで大満足! 地元密着型
中華料理店で愛される麻婆春雨



ピリ辛 & 酢の酸味が食欲をそそる。人気メニューの炒飯にかけて食べる常連客多し。しっかりしたろみ、ご飯に絡む絡む! 小皿サイズ(480円)も有り。麻婆春雨700円

ちゅうごくりょうり さいかい
中国料理 西海

伏見・深草駅近くの中華料理店。1952年の創業以来、長年に渡り地元で愛されてきた秘訣は、確かな味と腹ペコでも大満足のボリューム。日本人の好みに合わせたテイストで、子どもからお年寄りまで性別問わずファンが多い。人気の品は、名物「皿うどん」や「肉丼」。平日17時~限定の「お疲れ様セット」なら、麻婆春雨含む約20種の小皿メニュー2品と生ビール1杯が1,100円で楽しめ、仕事帰りの一杯にぴったり!



京都市伏見区深草キートン町 33-7
TEL. 075・642・6161
11:00-15:00
17:00-翌2:30
火曜休
https://chinese-saikai.com/
店内禁煙

本場・四川の豆板醤が辛い! 旨い!
ぐつぐつ煮立つ鍋焼き麻婆春雨



ぐつぐつと赤く煮たぎる様子に思わずよだれが。ピリピリと舌先しびれる辛さがクセになり、食べる手が止まらない! ご飯のお供やお酒のアテに。鍋焼き麻婆春雨990円

ちゅうごくさいえんえん
中国菜 燕燕

広東料理を中心に80種類以上の多彩なメニューを揃える中華料理店。「動きがあるとよりおいしく感じるから」と、麻婆春雨は土鍋で供される。おいしさの決め手は、四川から直接仕入れる豆板醤。辛さに加えて、ほかにはない特別な香りがあるのだとか。スープに馴染む細めの春雨は、時間が経つほどじゅわっと味が染み込みおいしさ倍増! お茶専門店「7T+」も手掛けるオーナー厳選の種類豊富な中国茶にも注目。食後にぜひ!



京都市上京区今出川通寺町西入ル大原口町 211
TEL. 075・222・1489
11:00-14:30
17:00-22:00 (L.O.21:30)
木曜休
http://en-en-kyoto.com/
Instagram: @chugokusai_enen

つるりと喉をすべる平太春雨が美味
大人の中華料理店の創作麻婆春雨



生姜、ネギ、にんにく入りで、仕上げにねぎ油をジュッ。湯気と共にのぼり立つ香りに、食欲はヒートアップ! 餡のよく絡む平太春雨の食感をぜひ体験して! 麻婆太春雨990円

ちゅうかひさご
中華ひさご

北京料理がベースの創作中華料理の店。「麻婆太春雨」は、珍しい平太の春雨のぶるもち食感が楽しい創作メニューで、自家製香辛料が味と風味のポイント。旨みと甘みが際立ち、後から押し寄せる刺激的な辛みとのコントラストがたまらない! メニュー豊富で、フカヒレや淡路島産鮑を使った料理も当日注文可。京都で約20年。コロナ禍に負けず変わらぬ味を提供するシェフからは、「皆様、待ってます!」とメッセージ!



京都市下京区堺町弘光寺東前町 402
TEL. 075・361・0135
17:30-22:30
日曜休
※3連休の場合は営業



夫の喜昭さんのそばを妻の美由紀さんが客席まで運ぶ。京都では馴染みのない江戸そばやそば前など、美由紀さんのさり気ない心配りのおかげで初めてでも安心して楽しめる。「ネット関係は苦手」ながら、インスタの更新も

てうちそば さらしなよしき
手打ち蕎麦 更科よしき

やたし 店の はなし

第11回 京都で唯一の江戸そば店

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。

2019年、インバウンドの狂騒に揉まれる京都で、「手打ち蕎麦 更科よしき」の店主・奥野喜昭さんは頭を痛めていた。その理由は、当時富小路通六角にあった店の前を通る人が、外国人観光客ばかりになったことと無関係ではなかった。「これではいけない」。一縷の望みをかけ、店の移転を決意した。移転先に望む条件は「そば打ち台とそば釜が置けること」。それさえクリアできれば、どこでもそば屋はできる。自分の身一つあれば、東京・麻布十番にある老舗そば店での修行は、体の感覚が全てだった。店の旦那や先輩から、そば打ちについて手取り足取り教えてもらった記憶はない。「レシビもない。もう精神論の世界ですよ」。江戸そばを打つ技術の真髄は、そば粉を少しでも細く、長くつなげることにある。自分の感覚だけを頼りに、見よう見まねで客に出せる「江戸そば」を打たなければならなかった。「つながられ」と念じるし

かない。執念です」と奥野さんは修行時代を振り返る。京都のそばと。江戸そばは、何から何まで違う。東京でそば打ちの修行をした奥野さんは、地元の京都に帰ってきたものの、当初その違いに驚くことばかりだった。「東京と京都どちらのそばが悪くてどちらが良いという話はないんです。ただ、在り方そのものが全く違う」。当然、奥野さんの店の評判も賛否が真っ二つに割れた。しかし奥野さんが自分のそばを変えることはなかった。目の前の客に対して誠実に、自分のそばを出すこと。その甲斐あって、徐々に店のファンが増えていった。その最中のインバウンド。腕には自信があったが、不安な再出発になった。しかし移転してすぐに奥野さんはある変化に気づいたという。「能書き関係なく、ただ、おいしい」と言ってくるお客さんが増えました。以前にない手応えを感じています。今は、コロナ禍の辛抱の先にある未来を心待ちにしている。

【左】店名にもある「更科」は「江戸そば御三家」のうちのひとつで、そばの実の芯の部分だけを使って打つ真っ白なそばのこと。なめらかな喉ごしとほのかな甘みが特徴。かき揚げさらしな1,670円。【中央】釜でそばを茹でる様子。「分量も打ち方も茹で方も、体の感覚が全てなので数字や言葉で説明ができません」と奥野さん。【右】3人の子どもたちがまだ幼い頃、客席でアンケートをとった「好きな天ぷらランキング」グラフ



京都市右京区西院春楽町4-6 (階段降り)
TEL. 075・315・8163
11:30-14:30
16:30-21:00 (L.O.20:00)
日曜休
Instagram: @sarashina.yoshiki
近隣コインパーキングあり

LOVE THE CURRY

カレー大好き! Vol.55



米穀店厳選の美味しいお米がもりもり進む
具たっぷりの、“ちょっと変わった”カレー



井上商店 夜の部
(いのうえしょうてん よるのぶ)
京都市北区大宮南田尻町53
大央ビル1階
TEL 075・748・0143
18:00-23:00 (L.O.22:30)
水曜休
Instagram: @inoue_syoten

御園橋
井上商店夜の部
「スペシャルカレーセット」
大正初期から続く米穀店「井上商店」の4代目が、自慢のお米のおいしさをより多くの人に伝えるべく始めたカレーの店。お米が進むカレー。をコンセプトに、「ここにしかない、ちょっと変わったカレーを」と、数十種類のスパイスを駆使し、スパイス好きにもそうでない人にも寄り添う7種類のカレーを用意する。おすすめはカレー2種が選べるセット。個性あふれるラインアップから、写真は「西京鯖味噌漬カリ」と「カキときのこのアヒージョカリ」をチョイス。カキときのこはぶりっぷりの存在感を残し、鯖の西京味噌漬は旨みをしっかりと感じられ、どちらもマイルドな味わいのルーとのバランスが秀逸。ご飯は、農家直送の京都・美山産「つきあかり」をブレンドした十六穀米。大盛やおかわりも無料だから、もりもり食べてそのおいしさを堪能して。旬の食材でつくる自家製アチャールやサラダなど野菜がたっぷり摂れるのもうれしい。セットは学生証提示で100円引き。スペシャルカレーセット1380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等をご確認ください。

京都おやつクラブ

KYOTO OYATSU CLUB

第77回「いちじくの芳醇な香りに包まれる、ピアノ鍵盤を模したモダン羊羹」
ミチカケ COFFEE ANCO MUSIC ジャズ羊羹 classic



旅と音楽を愛する「湯布院 ジャズとようかん」の姉妹店が今年3月、京都に初上陸。ギャラリーを併設した店内には音楽や食にまつわる本が並び、全身を音楽に包まれながら「ジャズ羊羹」を味わえる。定番「classic」にはワインで漬けたドライいちじくがゴロゴロ。芳

醇ないちじくの香りの中に黒糖のやさしい甘みがふわっと広がり、甘さ控えめでコーヒーやワインと相性よし。男性にも好評とか。鍵盤模様はひとつひとつが和菓子職人の丁寧な手仕事によるもの。湯布院での思い出や、お気に入りの音楽とともに味わいたい。2,592円



ミチカケ COFFEE ANCO MUSIC
(ミチカケ コーヒー アンコ ミュージック)
京都市中京区寺町通御池上ル上本能寺前町476 TATビルディング地下1階
月～金11:00-20:00
土11:00-22:00
日9:00-19:00 不定休
※休業日はインスタグラムにてお知らせ
https://linktr.ee/kyoto_michikake
Instagram: @michikake_kyoto

a Souvenir of Kyoto

今月の、京みやげ

No.077



老舗漬物店の新定番商品
お酒にぴったりなチーズのお漬物!

京つけもの ニシダや
クリームチーズの西京味噌漬

創業86年、「おらがむら漬」で有名な「京つけものニシダや」から、初の野菜以外のお漬物が登場。マイルドなクリームチーズ×こだわりの2種をブレンドした西京味噌が相性抜群の一品。濃厚でとろけるおいしさに、一度食べたらやみつきになると早くも反響続々!軽く練って、どっしり系のパンやクラッカーに載せるのがおすすめ。ワインなどお酒のお供にぜひ。594円



京つけもの ニシダや
(きょうつけもの にしだや)
京都市東山区今熊野池田町6
TEL 0120・582・481
9:00-17:00
無休(年末年始を除く)
<https://nishidaya.com/>
Instagram: @kyo_tsukemono.nishidaya

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。