

¥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

カレーの夏だ!

ニューカレー

7

Jul. 2022

No.133

6月30日発行

毎月最終木曜日発行

京都の間借りカレー

カレー

大特集号



わたしと店のはなし
第13回 思い出の味を引き継ぐカレー店

LOVE THE CURRY
Vol.57 アイリーノポリタイ「登り鯛カレー」

KYOTO OYATSU CLUB
第79回「専門店特製スパイスの圧倒的刺激！
ウマさに痺れるカレースナック」

今月の、京みやげ
No.079 若狭屋久茂「ガネーシャ」

今月のおすすめ物件
No.068 京都ライフ 河原町四条店
「高級設備が盛りたくさん。分譲賃貸の御所南新築3LDK」

Art & Work place
with Curry

カレーの美味しい
シェアスペース

新築・おすすめ物件特集
京都ライフ管理物件特集

みんなの部屋さがしは...

京都ライフ

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。

Art & Work place with Curry

カレーの美味しい
シェアスペース

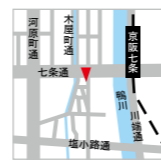
アートとワークとフードとサケ
ぜんぶが繋がって広がる新しい世界

カレー担当スタッフによる渾身の一品は「益や酒店」や「サケホール益や」の人気品。「選べる2種のあいげカレー（1,280円）」はランチでもディナーでも注文可能で、京都産の無農薬のものを中心に使うたっぷりの野菜に、これまた系列店で人気の燻製卵付き。定番の和風キーマカレーは出汁の風味がしっかり感じられる深い味わい。充実のアルコール類とのペアリングもぜひ。カレーには日本酒ならにがり酒がおすすめとか。レジャーシートやミニテーブルなどのピクニックセットも貸出中！



カモガワアーツ&キッチン

日本酒バ「益や」グループの新展開。定期的にアート作品が展示されるギャラリーであり、ワーキングスペースであり、カフェ&バーでもある複合スペース。日常の中でアートに触れられて、ワーキングスペースの利用者やここで働くスタッフ、益や厳選の日本酒を楽しみに訪れる客との間に、多様なコミュニケーションが生まれる場を目指し誕生した。開放的な吹き抜けの店内は大きな窓から光が注ぎ、たっぷりの緑に囲まれた心落ち着く空間。ハンバーガーやカレー、一品料理、クラフトコーラなどの多彩なビバレッジ、アートとのコラボメニューも登場する手作りスイーツなど、充実のメニューが揃う。テイクアウトして近くの鴨川でピクニックも◎。各種日本酒やアテももちろん豊富。



京都市下京区七条木屋町下大宮町463-4
TEL 075・746・3234
11:00-20:00
火曜休
<https://masuya.kyoto/kamogawa/>
Instagram: @kamogawa_arts
Facebook: "カモガワ アーツ&キッチン"で検索





リノベーションした古民家で味わう
本場仕込みのベンガルスパイスカレー

2021.05.01
OPEN

カレーセッティング
カレー設計事務所

黄蘗山萬福寺近く、一級建築士の店主・加藤さんが営む設計事務所を兼ねたカレー店。築100年程の実家を改装した店内は、時間がゆっくり流れる落ち着いた空間。低めの机で、あぐらをかきながら食べるというスタイルが面白い。こちらで味わえるのは、加藤さんがインド・コルカタ地方に滞在中魅了された“ベンガルスパイスカレー”。独自のスパイス配合で、魚介や川魚を使うのが特徴なのだとか。ホームステイ先やお店の人に教えてもらったという本場仕込みの味は、素朴であっさりとした毎日でも食べられるおいしさ。ピリヤニやロールなど、その他の現地フードも気になる！

宇治市五ヶ庄西浦32-5
TEL 0774・66・4186
11:00-15:00 (L.O.14:30)
※カレーがなくなれば終了のため予約が確定
月曜・火曜・日曜休
https://curry-arch.com/
Instagram: @curry.architects
Facebook: @curry.arch



2022.04.21
OPEN

ダウチカレー
DA.UCHI CURRY

間借り時代から話題を集めていたカレー店が今年4月に独立オープン。フランス料理店のソムリエ出身という店主・打田さんが手掛けるカレーは、フレンチのエッセンスを取り入れたここだけのおいしさ。打田さんがカレー作りで何よりも大事にしているのは“旨み”。ワインのように繊細で複雑な旨みは、巧みな食材の掛け合わせから生み出されるのだとか。辛さ控えめながら、一口目からぐっと印象に残る味わいを体験してみてください。油脂分は必要最低限にしているそうで、具材もたっぷりなのに重くなく食後感良し。ぜひ打田さん厳選のワインとのリアージュも楽しんで。

京都市上京区荒神町120 平田ビル1階
11:30-15:00 (L.O.14:30)
金・土のみ18:00-21:00 (L.O.20:30)
水曜・日曜休
Instagram: @dauchicurry
Facebook: "Da.uchi Curry"で検索



「チキンカレー」と「赤海老のクリームカレー」の2種をあげ。チキンカレーは塊のまま長時間煮込んだ鶏もも肉が柔らかくジューシー！赤ワインで香り付けし、バターでコクをプラスするなどフレンチの技が光る。赤海老のクリームカレーはエビの出汁と乳製品が生み出す濃厚なコクが絶妙。フレッシュでも食べられる赤海老がたっぷり。贅沢な気分。あいがけ2種1,400円

ソムリエ出身の店主による
フレンチの要素を取り入れた注目のスパイスカレー

カレーの夏だ！

ニューカレー

注目の京都のカレーの
新店をピックアップ！

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。



木屋町に“セルフ間借り”で登場
酒場テイストのスパイスカレーが美味しい！

2022.04.01
OPEN

スパイス・アガレ

木屋町三条下るの「小皿酒場 アガリヤ」が、昼間に“セルフ間借り”でカレー店をオープン。インド食材輸入会社から仕入れる本場のスパイス20種類以上を駆使し、居酒屋料理のエッセンスを加えたオリジナルカレーを提供する。ブラウンやグリーンのカルダモン、クミンなどの香り高いスパイスを使用する自信作のキーマと、スパイスと融合したかつお出汁の旨みに和を感じる出汁カレーが定番。さらに週ごとに変わるスペシャルカレーを用意し、あいがけも楽しめる。素材を生かしたルウはさらさらとした食感のバスマティライスとも好相性。

京都市中京区材木町189 2階
11:30-14:00
木曜～日曜営業(不定休あり)
Instagram: @spice.agare.kyoto



2022.04.15
OPEN

サンゴ
SANGO

下鴨から京大農学部前へ、今年4月に移転・リニューアルオープンしたインドカレー専門店。店名も「Indian Curry Cafe SA'N'GO」から「SANGO」に一新し、早くも京大関係者を中心に愛されている。約80種類に及ぶメニューはすべて、店主の「サンちゃん」ことサントス・クマー・バリックさんの“母の味”。なかでもサントスさんの故郷、東インドにある海沿いの町「プリ」でよく食べられる魚介系のカレーは格別！良質のマスタードオイルをたっぷり使った、あっさりとしたヘルシーな食べ心地がうれしい。無農薬・オーガニックのインド産スパイスを100%使用し、体にもやさしいひと皿。

京都市左京区北白川西町82-3 光楽堂ビル地下1階
TEL. 080・7587・6001
11:30-15:00 17:00-23:00
無休
Instagram: @indian_sango
Facebook: "Indian Curry Cafe Sa'n'go"で検索
Uber Eats、テイクアウトも利用可能



無農薬・オーガニックのスパイス100%使用！
おいしい、体にやさしい東インドの家庭の味



ランチタイム限定のお得なセットメニュー。日々ラインナップの変わる数種の中から選べるカレー2種、ダル(豆のカレー)、日替りおかず2品、サラダがワンプレートに。写真はチキンカレーとイワシのカレー。辛口派は自家製スパイス「ロンカ」での味変に是非チャレンジを。なんとご飯はおかわり無料！+150円で付けられるラッシーまたはチャイも見逃さない。Bセット1,200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。

京都でも、飲食店の営業時間外に場所を借りて営業する「間借り」カレーの店が増加中。注目店をご紹介します！

京都の間借りカレー

京都カレー界に新風を巻き起こす！
今、注目の九州ランカ専門店

キテレツランカ

昨秋間借りから独立した「スパイスカレーキテレツ」の2号店が、間借り時代と同じバー「明ヶ粹ヶ」の昼間に登場。こちらは九州カレー界を賑わせる「九州ランカ」をアレンジし本店で人気を博す「キテレツランカ」の専門店。素麺を細かくして炒めたヌードルライスが選べ、ヒリヒリ辛いチキンカレー、マイルドなポトトカレー、パリッという豆カレーをオン。味が染みた大きな具も特徴で、中毒性あるおいしさにリピーター続々！

京都市中京区下御堂前町 631
岡崎ビル 201
11:30-15:00 (L.O.14:30)
※売り切れ次第終了
不定休
※店休日はインスタグラムのカレンダーにてお知らせ
Instagram: @kiteretsulanka2



副菜4種、パナド、目玉焼き、パクチーの全部のせが一番人気。ライス選択ならチーズ付き。店主渾身の「目玉焼きの絶妙な半熟具合」にも注目！キテレツランカスペシャル1,400円

スパイス スタンド ソラ

スパイスの奥深さに魅了された店主が「スパイスやハーブ料理を日常的に食べてもらいたい」と今年3月オープン。季節の食材を使う月替りのカレーが自慢で、訪れるたびに新たなおいしさに出会える。隠し味のフルーツや丁寧にとった昆布出汁を使う手の込んだルウも副菜も、もりもりたっぷり満腹必至！7/1からはベルギービール&欧風料理「刻シラス」での営業がスタート。移転後のさらなるパワーアップに目が離せない！

京都市中京区井筒屋町 400-1
プラネシア六角柳馬場ビル 3階
11:30-15:00(L.O.14:30)
17:00-21:00
不定休
Instagram: @spice_stand_sola
Facebook: @spice_stand.sola

季節を味わえる月替りカレーが魅力
街なか移転で期待高まる新店！



この日は「チキンカレー」、「筍と山椒の昆布だしポークキーマ」、「ミックスダールのカレー」。スパイス半熟卵とパクチー(各100円)のトッピングも間違いなし！3種あいげ1,100円

スパイスカレー IZON

今年1月正式オープン。目下週替りカレー 1本勝負のこちらは、居酒屋「ナカムラフーズ」を間借りしてランチ営業中。日本各地のご当地グルメに韓国風、火鍋カレーにアメリカカレー!? 一見カレーとは縁遠いアイデアからそのエッセンスを引き出し、見事ひと皿に落とし込む。そんな手腕 & 感性に惹かれて熱狂的リピーターが増加中。なんと店主のヨシフジさん、営業後は隣にある同店名の古着屋店主に变身！

京都市上京区浮田町 619-2
TEL 080-3111-6697
11:30-15:00 (L.O.14:30)
水曜休
Instagram: @izon_usedclothing_curry



スパイスカレーで世界一周!?
アイデアに脱帽！週替りカレー



カレーと副菜、それぞれ2~3種ずつが週替り。この日のカレーは「イタリアカレー」、「パズリコラッサム」「ティラミスライタ」など、想像を超えるおいしさ！週替りカレー 1,300円



思いがけなく始まったスパイスカレーの道。
導かれ引き継いだ、名物カレー

スパイスの香りに引き寄せられ階段を登ると現れる、隠れ家のようなお店。扉から中を伺うと、いつでも村上さんが笑顔で迎えてくれる。これからは「来た人が落ち着けたり、パワーチャージできたりする環境を作っていきたい」と語る

スパイスカレー屋 ラ・カレー

わたしは
店の
はなし

第13回 思い出の味を引き継ぐカレー店

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。

かつて賑わっていた1軒のバー。惜しまれつつ2020年の暮れに幕を閉じたが、店内からは今も談笑の音が聞こえてくる。スパイス香る店内で一人カウンターに立つのは、村上綾さん。「シェリーパークAO」の名物カレーを引き継いで、現在も営業を続けています。「カレーが好きで好きで始めた、というわけではないんです。以前は洋菓子の販売員を17年間続けていたという村上さん。独立を夢見て退職した際、このバーでアルバイトとして働き始めた「ゆくゆくは自分で飲食店を始めたい」という村上さんの思いを知ったオーナーから、人気メニューのカレーでランチ営業してみないかという提案を受け、カレー作り挑戦することになりました。「やりやすくてよかった」と笑いながら当時を振り返る村上さん。実は料理は作るよりも食べる専門で、スパイスカレーのことも全く知らなかったという。「はじめは不安だった。できるんかって。何もかも分らない状態からのスタートだったが、それでも村上さんは諦めることなくスパイスカレーと向き合い続け、2年かけてオーナーの味を引き継いだ。「もともと人から愛されていたものを作れるようになって、それだけで何があっても生きていける」と、いつの間にかスパイスカレーは村上さんを支える大きな財産に。「縁に繋がれてここにいます」。前職の洋菓子の販売員も友人から引き継ぐ形で始まり、このバーのアルバイトに出会ったのも知り合いのつながりから。気づけば、オーナーからの提案でスパイスカレーの道へ。周りの人にいただいたチャンスばかり、と何度も口にする村上さんだが、そのチャンスを選さずつかんできたのは「ほなやってみよか」という彼女の決断力と勇気があったからこそだろう。「こういう生き方もあるんですよ」と話す村上さんの笑顔に、ふっと心が軽くなるのを感じた。

【左】国産黒毛和牛の牛すじキーマとエビのビスカカレーをあいがけ。エビを殻ごと調理するビスカカレーは、エビの旨みと甘みが口いっぱいに広がる。あいがけ1,200円【中央】スパイスの香りと目玉焼きがジュワーと焼ける音に思わずだれが。「ハッピーなときでも、疲れたときでも来てほしい」と村上さん。【右】自家製のフルーツ酒がカウンターにずらり。ローズマリーがふわっと香る爽やかなレモン酒はカレーのお供におすすめ



京都市下京区西木屋町通松原上清水町297-1
すえひろビル3階
TEL 090-1485-1010
11:30-14:30
水曜日
Instagram: @spicecurry_la_curry





アイリーノボリタイ
 京都市伏見区東組町690
 TEL 075・644・5451
 平日11:30-14:00 18:00-22:00
 土日祝12:00-22:00
 ※月～木のみカレー売り切れ次第終了
 不定休
<http://www.noboritai.com/>
 Instagram・Facebook・
 Twitter: @noboritai

伏見桃山
 アイリーノボリタイ
 登り鯛カレー

酒蔵が立ち並び、昔ながらの風情が残る伏見桃山に昨年7月、ラム酒とカレーとジャークチキンのお店がオープン。築110余年の京町家を店主自らDIYで改装したという店内には、レコードプレイヤーから古いレゲエが流れる。自身もレゲエDJとして活動する店主・クドウマンさんが、「トライ・アンド・エラー」で到達した「登り鯛カレー」は、すっきりスパイシーが持ち味。ジャマイカの主食で欠かすことのできない、レッドキドニー（赤いんげん豆）とハーブの炊き込みご飯「ライスアンドピース」に合うカレーを考案した。種類によって挽き具合を変えたスパイスの、挽きたての風味と鯛出汁の深い旨みが、ハーブ香る「ライスアンドピース」の食べ心地とマッチ。鶏むねキーマの味わいとオクラの食感も相まって、他のどこにもないカレーになった。本場・ジャマイカ仕込みのジャークチキンも人気メニュー。トッピングとしての相性も抜群。750円（ジャークチキントッピング+200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 OVATSU CLUB
 第79回「専門店特製スパイスの圧倒的刺激！ウマさに痺れるカレースナック」
 ガラムマサラ マサラピー

パチッと目の覚めるようなパンチの効いたスパイスの刺激！ハーブの清涼感と香ばしくてふんわり甘いピーナッツ。次から次へと手が伸びる、とまらないおいしさ。スパイスとハーブが30種類入った「ガラムマサラ」自慢の特製カレー粉をたっぷりまぶした

ピーナッツ菓子は、おやつにもアテにもぴったり。今年パッケージをリニューアル。ユリコフカワヒロによる、お転婆舞妓とインド紳士のエッジが効いたデザインに。店頭その他、mumokuteki、京都市京セラ美術館ミュージアムショップでも購入可能。380円

ガラムマサラ
 京都市左京区一乗寺樋ノ口町8-4
 TEL 075・781・3940
 11:30-15:00 (L.O.14:30)
 17:30-21:00 (L.O.20:30)
 木曜+第4金曜休(祝祭日は営業)
<https://garammasala-kyoto.com/>
 Instagram: @garammasala_kyoto
 Facebook: @kyoto.garammasala

d souvenir of kyoto
 今月の、京みやげ
 No.079

コーヒーや紅茶、ワインにも合う！
 伝統的の干菓子×スパイスの新しいおいしさ

若狭屋久茂
 ガネーシャ

創業300余年の御菓屋から、インド舞踊家でもある八代目考案のスパイス干菓子が誕生。阿波の和盆と本葛を使った伝統的な干菓子に、チャイをイメージした6種類のスパイスをイン。オリエンタルな香りと刺激のあとに、上品な甘みがふんわりと心地よい。智慧と成功の神さま「ガネーシャ」を模ったオリジナルデザインも愛らしい。3個入りも、1,199円(12個入)

スパイス6個+プレーン6個入

若狭屋久茂(わかさやひさしげ)
 京都市下京区四条通大宮東入ル唐津屋町513番地
 TEL 075・841・4563
 11:00-18:00
 水曜休+不定休
 ※店休日等はSNSにてお知らせ
<https://wakasaya-hisashige.com/>
 Instagram: @wasan_hisashige
 Facebook: @wakasayahisashige

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。