

¥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 アイリーノボリタイ「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
「高級設備が盛りだくさん。分譲賃貸の御所南新築3LDK」

Art & Work place
with Curry カレーのおいしい
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

かんたんお部屋さがしは...

京都ライフ

ライフ情報社

Art & Workplace with Curry

カレーのおいしい
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皿は「益や酒店」や「サケホール益や」の人気の品。「選べる2種のあいがけカレー（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と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ご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

日本酒バル「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ト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。ハンバーグやカレー、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。ティッ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る大宮町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

カレー設計事務所
カレー設計事務所

黄葉山萬福寺近く、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。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。ビリヤニやロールなど、その他の現地フードも気になる！



黄色のバスマティライスにバクチーの緑が映え、色とりどりの副菜や顔をのぞかせる海老など目にも楽しい一皿。今回はトマトの酸味が爽やかな「チキンカレー」と、現地でもごちそうだとう海老が丸ごと入った「海老のココナツカレー」をあいがけ。どちらのルウも辛さ控えめのさっぱりとしたおいしさで、たっぷり盛られたライスもサラサラ食べられる！2種盛り1,300円

カレーの夏だ！

宇治市五ヶ庄西浦32-5
TEL 0774-66-4186
11:00-15:00 (L.O.14:30)
※プレーがなくなり次第終了のため予約が確実
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るカレー店が今年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というのは“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まれ出されるのだとか。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验してみてほしい。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マリアージュも楽しんで。



「チキンカレー」と「赤海老のクリームカレー」の2種をあいがけ。チキンカレーは塊のまま短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で贅沢な気分。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



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
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っとした食感のバスマティライスとも好相性。



この日は「野菜と豆の出汁カレー」と「ハモとトマトの夏カレー」のあいがけ。皮目を炙った香ばしいハモに居酒屋の片鱗が見え隠れ。アチャールやババドなど副菜も充実しルウもたっぷりだが、普段は小食の人も食べやすい軽さがうれしい。店主の中井さん曰く「居酒屋の仕入れを生かし、魚介を使ったカレーを提供したい」。今後のさらなる進化にも期待！2種あいがけ1,200円～

京都市中京区木町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」とことサントス・クマー・パリックさんの“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「ブリ」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、あっさりヘルシーな食べ心地がうれしい。無農薬・オーガニックの印度産スパイスを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せない。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等をご確認下さい。

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！

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



副菜4種、ババド、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
spice stand sola

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こついた昆布出汁を使う手の込んだルウも副菜も、もりもりたっぷりで満腹必至！7/1からはベルギービール&欧風料理「刻シラズ」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！



スパイスカレーイズン
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変身！

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

カレーと副菜、それぞれ2~3種ずつが週替り。この日の
テーマは「イタリアカレー」。「バジリコラッサム」「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



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「明ヶ穂ケ」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かライスが選べ、ヒリヒリ辛いチキンカレー、マイルドなボテトカレー、パリッとした豆カレーをオーダー。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！

京都市中京区下御霊前町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

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りたい」と語る



スパイスカレー屋 ラ・カリ

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声が聞こえてくる。スパイス香る店内で一人カウンターに立つの、村上綾さん。「シェリーバーKAO」の名物カレーを引き継いで、現在も営業を続けていた、「カレーが好きで好きで始めた」という理由で、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、カレー作りに挑戦することに。「やりますってよく言えたな」と笑いながら當時振り返る村上さんは、料理は作るよりも食べる専門で、スパイスカレーのことを全く知らないかったという。「はじめは不安やった。できる

オーナーから提案でスパイスクレーの道へ。周りの人には「やったからこそだから」という彼女の決断力と勇気が「生き方もあるんですね」と話す村上さんの笑顔に、「自分が軽くなるのを感じた。

わたくし
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等をご確認下さい。



京都市下京区西木屋町通松原上ル清水町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



【左】国産黒毛和牛の牛すじキーマとエビのビスクカレーをあいがけ。エビを殻ごと調理するビスクカレーは、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と焼ける音に思わずよだれが。「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

LOVE THE CURRY

Vol.57
カレーが好き！

鯛出汁×挽きたてスパイスで“すっきりリスパイシー”
伏見の京町家で楽しむジャマイカ×カレー



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

(ジャーナルキントッピング+200円)

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イカチキンのお店がオープン。築110余年の京町家を店主自らリード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「ライスアンドビース」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「ライスアンドビース」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イカ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

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



バチっ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ビーナッツ。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



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

a 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余年の御菓子司から、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。阿波の和三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)



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でお知らせ
<https://wakasaya-hisashige.com/>
Instagram: @wasan_hisashige
Facebook: @kyoto.wakasaya-hisashige