

¥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

8

Aug. 2022

No.134

7月28日発行

毎月最終木曜日発行

真夏に美味しいコーヒーゼリー

Coffee jelly



わたしと店のはなし
第14回 「変わらない」日用品の店

LOVE THE CURRY
Vol.58 宮本カレー「チキンキーマカレー」

KYOTO OYATSU CLUB
第80回「とろけるおいしさ！
熟成した蜜たっぷりのおいしいものサンド」

今月の、京みやげ
No.080 三木鶏卵堂「レーズンバターサンド」

今月のおすすめ物件
No.069 京都ライフ 丹波橋店
「エアコン2台完備がうれしい！龍大深草キャンパス近くの1DK」

THE HOT DOG

MELBOURNE STYLE
from KITAOJI

最近気になる北大路の街角カフェ

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



新型コロナウイルス感染症の影響により、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、取材時の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。

MELBOURNE STYLE from KITAJOJI

最近気になる北大路の街角カフェ

今、注目のメルボルンスタイルのカフェで
日常の一杯に、いつも感動を。



豆はすべて「WOOD AND CO COFFEE」。河合さんいわく「メルボルンで一番クールなカフェ」で、大ファンなのだとか。暑い日におすすめなのは、資TM珈琲オリジナルメニューのアイスエスプレッソ。焙煎から約3週間経った豆は甘みが生まれ、程よい酸味ととろみのあるまろやかな味わいに。エスプレッソがじわ〜と溶け込んでいく様子も幻想的。ラテやフラットホワイトに使うミルクは低温殺菌の飛騨牛乳、水はアイス松本のものなど、徹底したこだわりで河合さんのコーヒー愛を感じずにはられない。



たすくコーヒー 資TM珈琲

北大路橋西詰にオープンしたメルボルンスタイルのカフェ。店主・河合資さんはかつてメルボルンを訪れた際、日常の中にカフェが根付いている様子に衝撃を受け移住を決意。3年かけてカフェ文化を学び、昨年12月自身のカフェを開店した。メニューはBLACK、WHITE、ICE、KIDSなどといったシンプルだが、実は書ききれないほどの種類があり、好みや気分を伝えればそれに合わせたコーヒーを用意してくれる。「日常に取り入れてほしい」という思いからメニューはすべて500円。最近では毎日ふらっと寄ってくれるお客さんも増えてきたそうで、河合さんの目指すスタイルが北大路にもじわじわ浸透しつつある。日々フルスイングで提供されるハイクオリティなコーヒーを、日常の一杯にぜひ。



京都市北区小山下内河原町114
月～金7:30-11:30 13:00-17:00
土・祝11:00-17:00
日曜休
Instagram: @coffee_tasuku_coffee



Coffee jelly

真夏に

おいしいコーヒーゼリー

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。

なめらかな水羊羹が隠れる

二層仕立ての技ありコーヒーゼリー

小川珈琲 堺町錦店の

「自家製コーヒーゼリー」

小川珈琲の新店が今年2月、堺町通錦上ルにオープン。京都の日常におけるコーヒー文化を担ってきた小川珈琲ならではの境地として、「喫茶店」の新たな楽しみが目白押しとなっている。最新の技術を採用し、すべてネルドリップで淹れるコーヒーには、有機JAS認証、国際フェアトレード認証をはじめとするエシカルコーヒーのみをラインナップ。日常の愉しみでありながら、環境や人とつながる一杯を目指す。エチオピア産オーガニックコーヒーでつくる自家製コーヒーゼリーは、自信作のうちひとつ。無糖コーヒーゼリー層のモカフレーバーと苦味、爽やかな酸味と、その下の水羊羹層の甘み、そして黒糖シロップの風味が互いに引き立て合う絶品デザート。

小川珈琲 堺町錦店
(おがわコーヒー さかいまちにきてん)
京都市中京区堺町通錦小路上の菊屋町519-1
TEL 075・748・1699
7:00-20:00 (L.O.19:30)
無休
https://www.oc-ogawa.co.jp/nishiki/
Instagram: @ogawacoffee_nishiki



ブルンッ!と弾む無糖コーヒーゼリー層と、京菓子司「俵屋吉富」のこしあんにエスプレッソを加えたみずみずしい水羊羹層の二層仕立て。15~20時のカフェタイムメニュー。680円

食感を主題に自家製。ムースのテクスチャにフォーカスし、酸味が効いたゼリーと濃厚アイスの柔らかさを巧みに調整。溶け合ったとき、あの「ピチェリン」を思わせる味わいに。770円



絶妙食感で「ピチェリン」を再現!

夏季限定のコーヒーゼリー

Direct Coffee の

「ピチェリン コーヒーゼリー」

本来果実であるコーヒーが持つフルーティーな酸味と甘み。それらを存分に感じられるスペシャルティコーヒーが楽しめるカフェ。季節のスイーツや焼き菓子も豊富に揃い、夏季限定でコーヒーゼリーが登場。イタリア・トリノの老舗パル「ピチェリン」の店名を冠した名物ドリンクをオマージュしており、エスプレッソ、ヘーゼルナッツのジャンドウやチョコレート、生クリームで構成されるドリンクを独自の解釈で分解。エスプレッソゼリーにナッツ感を演出するアーモンドミルクのムースを重ね、大阪「モンブチヴィアカカオ」によるコロンビアチョコレートを使ったアイスオン。上から散らしたカカオニブが香りよく、いいアクセントに。

Direct Coffee (ディレクト コーヒー)
京都市中京区八百屋町106-2
TEL 075・354・5101
11:00-18:00
土日10:00-18:00
不定休
Instagram: @directcoffee_kyoto

翡翠色のグラスが涼しげな

とろんととろける「生」珈琲ゼリー

生きている珈琲の

「生珈琲ゼリー」

四条通に面する珈琲専門店。地下にある静かな店内では都会の喧騒を忘れてゆっくりコーヒーを楽しめる。こちらでは熱風低温焙煎という焙煎方法を採用。豆の細胞を壊さず焙煎するため、口当たりまろやかなやさしい味わい。コーヒーは注文ごとに豆を挽き、一杯ずつ丁寧にドリップ。豆を25g使い、濃いめに淹れているにもかかわらず、後味がすっと消える飲みやすさについてもう一杯飲みたくなってしまふ。ゼリーは優しいコーヒーの風味を飛ばさないよう、ゼラチンを極力減らしたとろりと柔らかめの「生」食感。砂糖や甘味料は不使用のため、まるでコーヒーを食べているような不思議な感覚に。その時々で豆の種類が変わるため、味わいの違いも楽しみたい。

生きている珈琲(いきてるコーヒー)
京都市下京区立売東町24 みのや四条ビル地下1階
TEL 075・255・3039
月11:00-19:00 火~日10:00-19:00
不定休
https://ikiteiru.com/
Instagram: @ikiteiru_coffee
Facebook: @ikiteirucoffee
Twitter: @ikiteiruCoffee



まろやかな甘みがよく合う

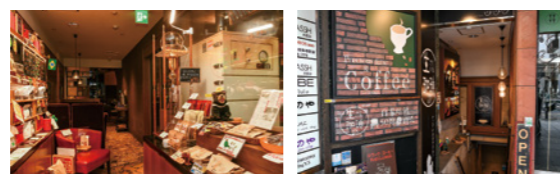
厳選はちみつ×コーヒーのゼリー

あおいろ珈琲の

「はちみつ珈琲ゼリー」

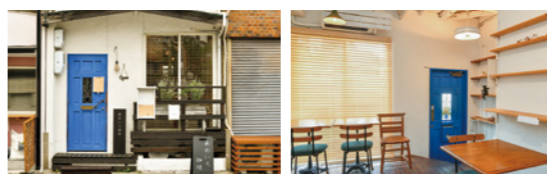
一乗寺エリアにあるこちらは、静かに、ゆっくり過ごすための珈琲店。青いドアが目を引く店内にはひとり席が配され、落ち着いた時間が流れる。来店するおひとり様の中には、読書や書物、手芸などの創作をする人も。オリジナルブレンドのコーヒー(550円)は、エチオピア産の深煎りをベースにした酸味のないスッキリとした味わい。はちみつ(+100円)をプラスして飲めば、厳選したはちみつならではのまろやかな甘みがコーヒーの風味を引き立てる。「はちみつ珈琲ゼリー」をはじめとしたスイーツはすべて自家製。日によって変わるラインナップは、ホームページでチェックできる。尚、基本的に会話は禁止(時々・短時間のみ可能)。

あおいろ珈琲(あおいろコーヒー)
京都市左京区一乗寺大原町23-11
12:00-19:30 (L.O.19:00)
不定休
※店休日はWEB・SNSにてお知らせ
https://aioirocoffee.shopinfo.jp/
Instagram: @aioirocoffee
Twitter: @aioiro_coffee



この日はしっかり苦味のあるインドの豆を使用。スプーンからこぼれ落ちていくとろんとしたゼリーは他のどこにもない食感。お好みでオーガニックシロップをかけて。750円

はちみつがほのかに香るなめらかな食感のコーヒーゼリーに、口溶けのよい濃厚なバニラアイス、そしてサクッと香ばしいアーモンドブラリネのハーモニーがベストマッチ! 450円



京都産もち豚100%のソーセージが主役！
上賀茂野菜もたっぷりのホットドッグ



小麦の香り広がる、歯切れの良い絶妙な柔らかさのパンは北山「Briant」のもの。水耕栽培で育てられたみずみずしいトマトをはじめ、新鮮な上賀茂野菜もたっぷりで食べ応え抜群。プレミアムホットドッグ980円

カフェアンドバー チルズキョウト

Cafe&Bar Chill's Kyoto

上賀茂神社近くのカフェ&バー。吹き抜けの開放的な店内には、賀茂川ビューのカウンター席やBBQができるテラス席も用意する。看板メニューの「プレミアムホットドッグ」は、京都産もち豚100%のソーセージが肉肉しくジューシーでたまらない！ソーセージにしっかり味がついているから、ソースは使わないのがChill'sスタイル。1階テラス席のみペット同伴OK、隣接する駐車スペースではプロによる手洗い洗車サービスも！

京都市北区上賀茂御園口町 57-3
TEL 070・8336・4310
10:00-18:00
月曜休(祝日の場合は営業、翌日休)
https://chills-kyoto.business.site/
Instagram: @chillskyoto.ig
Facebook: @chillskyoto.fb
駐車場 2台完備



THE HOT DOG

食べるだけでHappy！ホットドッグをどうぞ

アスムドッグス

Asumo Dogs

蹴上駅近くのホットドッグ専門店。メニューには、アメリカンスタイルをベースにした約10種類のホットドッグが並び、イートインはもちろんテイクアウトにも対応。オーダー後に作られる出来立てのホットドッグは、ふんわり柔らかい甘めのパンと、パリッとジューシーなソーセージのコンビネーションがナイス！ポップコーン付きというのうれしいポイント。京都市動物園からも近く、週末は親子連れで賑わう。

京都市東山区今道町 264-2
TEL 075・751・5050
11:00-18:00
月曜休
https://asumocafe.base.shop/
Instagram: @asumocafe.kyoto
Twitter: @asumocafe



人気のBLTにアボカド&ソーセージを
プラス！大満足の出来立てドッグ



ベーコン・レタス・トマトの組み合わせに、ソーセージ・アボカドをプラス！ボリューム満点の人気ドッグ。イートインならドリンク&ハッシュポテトのセット(+280円)がお得。アボカドBLTドッグ730円



使い続けることは、買い物以上にたのしい。
生活者としての美感を伝える日用品店

取り扱う食器は、山陰や九州、沖縄の民芸の窯元のものを中心。開店準備期間には自ら車を運転して窯元を回り、直接取り引きを申し出たそう。今でも買い付けの際には直接窯元へ赴いて、お互い近況報告をし合うという

わたしは
店の
はなし

第14回「変わらない」日用品の店

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。

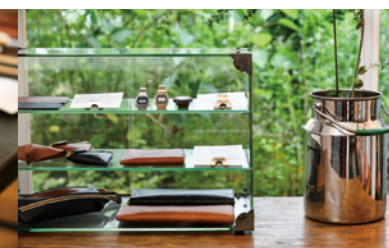
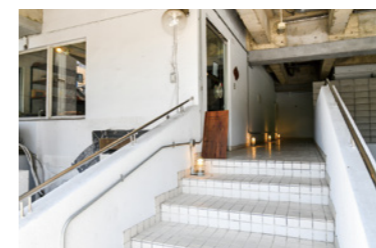
店名の「ロク」を漢字で書くと、「陸」になるのだそう。意味は、土地や物の面の平らなことやそのさま。また、気分の平らかなこと、安らかなことも指す。2010年の開店以来、「ロク」は、この「陸」を目指してきた。扱うのは日用品。しかも店主の橋本さん自身が実生活で使い、特徴や丈夫さなど納得できるものを店内に置いている。ラインナップは開店時からほとんど変わっていない。熟知しているものだけを扱っています。橋本さんは、店の方針をこう話す。「新しい商品を探そう。店に置こうとすると、私自身がよくわかっていない物をお客様へおすすめて販売することになる。それはしたくありませんでした。橋本さんの接客は、商品のスペックや知識など、表面的な情報を伝えるだけにとまらない。使い心地や温度感、微妙なニュアンスなど、「物を使う」という体験から検証した生活者として

しての感覚を、あくまでも実際のコミュニケーションを通じて伝える。だから時には、取り扱う品の弱点を伝えることも。そのためには、長い時間をかけて商品を使い込むことが必要になる。「見ると商売としては頑なにも思えるが、「ロク」と橋本さんにとってはこれが調和のとれた形なのだそう。」「取り扱う品が変わらなくても、世の中やお客様が変わっていく。そのときに、確かな物をしっかり売りたい。一方で、橋本さん個人は変われることを厭わない。店の外で、様々な刺激を受けて自身の引き出しを増やす。すると自然と店の風通しもよくなる。コロナ禍では、ネット通販を開始するが悩んだという。しかし、やらなかった。インターネットに情報だけを載せて物売ることは、どうしてもできなかったからだ。日常で使う物だから、実際に触れて、納得して買って欲しい。その思いは変わらない。

【左】丸太町通沿いにあるヴィンテージマンションの1階が店舗。【中央】鳥取の延興寺窯の品は、民芸の窯元ながらスマートな佇まいが魅力。トースト皿や洋食皿など、「ロク」提案の食器もあり、橋本さんのリクエストがとこところに反映されている。【右】生活用品のほか、腕時計や靴下など身につける物も取り扱う。もちろんこれも橋本さんが実際に愛用している品々。定番品ばかりなので、買い足しにも好都合



京都市左京区聖護院山王町18 メタボ岡崎 101
TEL 075・756・4436
13:30-18:00
不定休 ※店休日はwebにてお知らせ
https://www.rokunomono.com/
Twitter: @rokunomono



LOVE THE CURRY

Vol.58

カレーが好き!



1日10食限定! 鶏と出汁の旨みに山椒がぴりり!
優しい味のおばんざいがよく合うキーマカレー



宮本カレー (みやもとカレー)
京都市西京区松尾鈴川町85-7
TEL 080・5335・5566
11:00-15:00
※50食完売次第閉店
木曜・金曜休
Instagram: @miyamoto_curry
Twitter: @miyamoto_curry

テレビ番組の企画でおばんざい居酒屋から転身し、今年6月にめでたく2周年を迎えた、阪急上桂駅前のカレー店。店主夫妻自慢のおばんざいと出汁香るスパイシーカレーという、ここならではのタッグが1日50食限定で楽しめる。昨年夏の登場以来好評を博す「チキンキーマカレー」は、しっかりと煮込んだ鶏ミンチの旨みがたっぷり。山椒をびりりと効かせた暑い季節にぴったりの辛めの仕上げで、かつおと昆布の出汁の優しい旨みが、ルーの味わいに奥行きを与えている。上からとろろとつけた「ねぎじゃこ」が食感と味のアクセントに。おばんざいは、素材の味を生かした京都らしい絶妙の味付けがたまらない。ポリウムもたっぷりと全てのカレーとセットになる。食後にはそば猪口に汁がサーブされ、旨みが染み渡る最高のために。ご飯の量は大・中・小から選択可。チキンキーマカレーは1日10食限定。早い時間がねらい目かも。1000円

上桂 宮本カレー チキンキーマカレー

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80回「とろけるおいしさ! 熟成した蜜たっぷりのおいものサンド」
京都芋屋 芋と野菜 四条河原町店 熟成蜜芋サンド



実はさつまいもが一番甘い季節、夏に食べたい冷たい〜おいしいものおやつ。全国やきいもグランプリで準グランプリに輝いた「芋と野菜」の2号店が、この夏四条河原町にオープン。「熟成蜜芋サンド」は3ヶ月以上熟成し、3時間じっくり焼いた蜜たっぷりのおいものを

山科「丸善パン」の食パンでサンド。生クリームは甘さ控えめで、糖度40度以上のおいも本来の甘みを引き立てる。沖縄産黒蜜と濃厚芋蜜が全体の一体感を生み出し、控えめながら確かな存在感。紅はるか、シルクスイートなど品種ごとの食べ比べも楽しい。580円



京都芋屋 芋と野菜 四条河原町店
(きょうといもや いもとやさい しじょうかわらまちてん)
京都市中京区東側町511-2
TEL 075・463・7682
13:00-18:00
月曜・火曜休
https://linktr.ee/imo_to_yasai
Instagram: @imotoyasai_shijokawaramachi
Twitter: @imotoyasai

a souvenir of kyoto

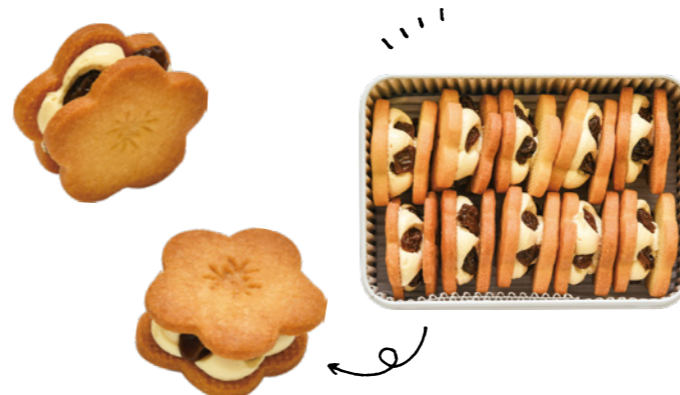
今月の、京みやげ

No.080

だし巻卵専門店の老舗が手掛ける
自慢の卵を生かしたレーズンバターサンド

三木鶏卵堂 レーズンバターサンド

創業95年を迎えただし巻卵専門店から登場。だし巻サンドや卵のスイーツが自慢で、中でもこぼりな姿が可愛いレーズンバターサンドは手土産にぴったり。バタークリームには卵黄を使用。卵のコクが加わるだけでなく、日持ちも良くなるのだとか。バターと相性抜群な香り高いラムレーズンも自家製。三木家の家紋である梅を模ったクッキー部分のみの販売も。10個入2,500円



三木鶏卵堂(みきけいらんど)
京都市中京区雷小路通錦小路上ル
高宮町588
TEL 075・221・3335
11:00-16:00
月曜・火曜休
<https://mikikeirando.com/>
Instagram: @mikikeirando

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。