

¥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

9

Sep. 2022

No.135

8月25日発行

毎月最終木曜日発行

今、食べたい

ドーナツ!



佳景とお茶。

わたしと店のはなし
第15回 情熱と笑顔の和菓子店

LOVE THE CURRY
Vol.59 SPICE GATE

「京風スパイス朝定食 鶏キーマと魚介出汁のカレー」

KYOTO OYATSU CLUB

第81回 「しっとりもちもち。米粉で作ったグルテンフリーのマフィン」

今月の、京みやげ

No.081 亀田利三郎薬舗「養生茶irodori」

今月のおすすめ物件

No.070 京都ライフ 三条烏丸店

「ハイクオリティな設備・仕様！三条会商店街近くの築浅1LDK」

のり弁はいかが？

新築・おすすめ物件特集
京都ライブ管理物件特集

かんたんお部屋さがしは…

京都ライブ

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。

よい眺めと、おいしいお茶で過ごす「いい時間」

佳景とお茶。



四季折々、何度でも足を運びたいカフェ
築110年の和の空間でお茶を愉しむ。

品書きには、日本茶、紅茶、中国茶が並ぶ。どれにしようか迷ったら、ぜひ一度相談を。「手摘み玉露」は、「お茶のイメージが変わった」という声も上がるおすすめメニューのうちのひとつ。まずは茶葉を目で愉しむところから。お茶の味を左右する肝心な一煎目は、店主の田中さんの手で淹れられるから初心者も安心。手摘みの玉露ならではの、まろやかな旨み、ふくよかな甘みを心置きなく堪能できる。ちゆるんとなめらか、モチモチの、黒胡麻と胡桃2種の自家製豆腐白玉付き。1,500円



アオタケ
aotake

京都駅から徒歩10分弱。高倉通沿いにひるがえる、小さな白いのれんが目印のカフェ。大正元年に建てられた築110年の日本家屋で、ゆっくりとお茶を愉しむことができる。敷石が続く玄関の引き戸を開け、靴を脱いで上がれば、庭の緑も眩しい和の設えが目飛び込んでくる。建てられた当時そのままの姿にも思えるものの、実は1階は天井、柱、壁以外ほとんど手を加えたものなのだとか。昔ながらの空間と、店主、そして家主の美的感覚がうまく調和し、はからずも外の喧騒を忘れさせる。毎月第1金曜には筆文字教室(3,000円)を開催。また、茶器の選び方から学べ、お茶がおいしく、楽しくなるプライベートレッスン(2,700円)も受付中。



京都市下京区材木町485
TEL 070・2287・6866
11:00-17:30 (L.O.17:00)
火曜・水曜休
<http://kyoto.aotake-heigo.com/>
Instagram: @kyoto_aotake





「kurs」で連日売り切れる人気のドーナツは、ムッチリとした引きのある食感がクセになる！トッピングはクリームまたはバターから選べる。GOOD morning ドーナツ700円

韓国のストリート感覚を届ける 注目レコードバーの名物ドーナツ

グッドモーニングレコードバー
GOOD morning record bar

韓国スープ定食が人気の「ビニョ食堂」などを手掛けるオーナーの全さんが、ソウルのストリートにあるレコードバーに刺激を受け昨年末にオープン。店内には、韓国でも人気の70～90年代のファンク、ソウルやジャズ、シティポップなどのレコードがかかり、お酒やコーヒーといったドリンクが楽しめる。「kurs」のドーナツを使った「GOOD morning ドーナツ」は人気のメニュー。口どけの良いカルピスパターの塩味とシロップの甘みが合ったり、背徳感満点！またアジアのカルチャーの交流地点になればとの思いから不定期でDJイベントを開催。2階のショップでは、オリジナルグッズのほか「NICE WEATHER」などの韓国の人気アパレルを販売する。

京都市下京区真町90-7
TEL 080・7852・8337
11:30-23:00
木曜・第3水曜休
<https://lit.link/goodmorningrecordbar>
Instagram: @goodmorningrecordbar



濃厚マンゴーグレースに散りばめたパールクラッカーがキッチュ。マンゴー 300円

チョコの尾ひれや貝にカラフル金平糖がかわいい夏のドーナツ。マーメイド 430円

レモン風味しっかりの果汁入りグレースが爽やか。レモン300円

ラズベリービューレ入りグレースとドライラズベリーの甘酸っぱさにキュン。ラズベリー 300円

※ラインナップは日により変わるため、掲載商品がない場合もあります。



いつも新しいときめきに出会える カラフルでポップなドーナツ！

トゥーセブンオードーナツ
TWO SEVEN-O DONUTS

ニューヨークの「マグノリアベーカーリー」や、海外のカラフルなドーナツに憧れて誕生した小さなドーナツ店。イベントや季節ごとにラインナップが変わり、どれもかわいいデコレーションで訪れるたびにときめき止まらない！じゃがいもを練り込んだ、ふんわり・もちり・しつとりを全て兼ね備える生地が特徴で、トランス脂肪酸99%カット、ノンシリコンのショートニングで揚げた、軽い食感のもたれない食べ心地がうれしい。最近登場したベグルやカヌレ、焼きドーナツに加え、冷蔵ケースの導入でベグルサンドやクリームたっぷりドーナツの種類も豊富になり、ショーケースはますます賑やかに！カラフルでポップでカワイードーナツ+αを楽しんで。

京都市上京区一条通御前西入三丁目西向
72 メンフィス1階
12:00-18:30
月曜休+不定休
※営業予定はInstagramにてお知らせ
Instagram: @270donuts.kyoto

今、食べたいドーナツ！

近頃ドーナツの進化が止まらない！今、食べてみたいドーナツをピックアップ！

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。

ヘルシーでおいしくてかわいい！ 伏見・納屋町の注目ドーナツ

きみに、あげる
君に、あげる

伏見桃山駅前の「君と、しるみ」の系列店として、納屋町商店街に誕生したドーナツ店。伏見の食材を積極的に採用し、向島「宮本ファーム」から直送される米粉と玄米粉をそれぞれ100%使った焼きドーナツと、米油で揚げるイーストドーナツを用意。トッピングにはスーパーフードを使い、米粉と玄米粉の生地は卵不使用、豆乳ときび糖で作るグルテンフリーということで、健康を意識する人やアレルギーを持つ人でも話題に。生地3種12フレーバーの36種。「人にあげたくなる」心ときめくビジュアルには、伏見食材の魅力をより多くの人に発信したいとの思いも込められている。コンセプトualなネーミングがつけられ、選ぶ楽しさに胸躍る。イートインも可。

京都市伏見区中油掛町106-7
TEL 075・606・1134
10:00-19:00
無休
Instagram: @kimi_ni_ageru



しっとりもちり生地とチョコ、カカオニブ、アーモンドが香ばしいおいしさ。君を眺める(玄米粉) 290円



和東町のシングルオリジン抹茶を使用。濃厚な香りをもっちり生地と好相性。ただ、君だけを(米粉) 310円

軽い食感のふんわり生地に爽やかハニーレモングレースとチアシード。君はハニーレモン(イースト) 330円



素朴だからこそおいしさを追求！ もりもり抹茶クリームドーナツ

ルースキョウト
loose kyoto

今年9月に2周年を迎える清水坂のコーヒースタンド。無機質ながら木の温かみある店内では、梅田さん兄弟によるコーヒーと揚げたてドーナツが楽しめる。ドーナツは素朴にこだわるからこそ、小麦の配合や揚げ方まで一切妥協なし。油も含め材料は全て国産で、試行錯誤を重ねたという「サクもちっ」食感は格別！もともと期間限定でありながら人気を博し、レギュラーメニューとなった「抹茶クリームドーナツ」には抹茶ラテにも使う良質な宇治抹茶を使用。鮮やかな緑色が美しく、口中にふくよかな香りが広がる。ドーナツは少量ずつ揚げるそうで、いつも揚げたてに出会えるのがうれしい。ドーナツに合わせて選んだという自家焙煎コーヒーもぜひ一緒に。

京都市東山区清水4丁目163-6
TEL 070・8364・3221
9:00-18:00
不定休
Instagram: @loosekyoto



濃厚な抹茶クリームと生クリームとのバランスが絶妙で、意外にもあっさりした食べ心地。もう一つ食べたいくなる大きすぎないサイズも、大切なこだわり。抹茶クリームドーナツ450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。

こだわりのおかずに海苔のい〜い香り。

ごはんがすすむのり弁は、お出かけのおともにぴったり

のり弁はいかが？

「うね乃」による出汁が主役の惣菜店の
出汁のおいしさ染みる看板のり弁



出汁がじゅわじゅわ染み出る出汁巻きと海苔の下には、鹿児島県・指宿産鰹節の風味豊かなおかか、きざみ昆布を混ぜ込んだ衣の出汁唐揚げ、鯖そぼろや野菜の惣菜と多彩。うね乃弁当1,296円

アロウネノ
ALLOUNENO

京都のおだし専門店「うね乃」の新提案として、鰹と昆布に限らず、鶏や野菜などの出汁をたっぷり使った手軽な惣菜で、出汁のおいしさ・大切さを伝える新店。旬の素材をふんだんに取り入れ、普段のごはんからハレの日のご馳走まで、食卓を豊かに彩る無添加で体にやさしい惣菜を取り揃えている。店名を冠した「うね乃弁当」は大きな出汁巻きが主役のうね乃流「のり弁」で、海苔の下に隠されたおかずに期待膨らむ楽しいお弁当。



京都市下京区本塩町557
メゾンドール五条1階
TEL 075・354・1600
11:00-20:00
火曜休
Instagram: @allouneno

のりむすび きょうとてらまちでん

のり結び 京都寺町店

創業95年を迎える老舗海苔屋「大森屋」が、寺町六角におむすび専門店をオープン。店内には色とりどりのおむすびがずらりと12種類並び、くつろげるイートインスペースも。おむすびはたっぷりの具材もさることながら、3種類から選べる海苔のおいしさに注目を！海苔の豊かな香りにきつと驚くはず。のり弁の海苔には、柔らかく旨み強い有明海産を使用。後乗せしたパリッと食感の海苔とご飯の中の海苔の佃煮、ダブルで海苔を味わえる。

京都市中京区寺町通六角下る桜之町 430-4
TEL 075・746・5468
10:30-18:00
無休
https://norimusb-i-ohmoriya.jp/
Instagram: @norimusb-i_ohmoriya

後乗せ海苔のパリッと食感が最高！

老舗海苔屋による海苔が主役のり弁

「京菜味のむら」が手掛けるやさしい味わいのおぼんざいに加え、コロケや出汁巻きも入って満足度高し。唐揚げは削り粉もち粉をオリジナル配合し、カリッとジューシーに。のり屋の海苔べんとう864円



こだわりの西京漬が2種類も！

西京漬専門店お手製のり弁



魚の西京漬が2種も載ったのり弁当。定番のカツ入りのほか、常連さんのリクエストに応じて揚げ物の代わりに温玉と野菜のおかずがおかかご飯と海苔の上を彩るバージョンも。西京漬入温玉のり弁750円

うおとく
魚とく

1946年に鮮魚店として創業したこちらは現在、西京漬専門店として堀川丸太町に店を構える。西陣「加藤みそ」の白粒みそをベースにした西京漬や西京漬の燻製、レンジでチンすれば簡単に楽しめる西京漬など、長期保存可能な個別パックで販売中。お昼時には魚屋の目利きと技を活かしたお弁当や惣菜が並び、常連客に愛されている。のり弁はなんと全5種。カレー風味や中華風など、多彩な顔ぶれがずらり。



京都市上京区堀川通丸太町上ル上堀川町 125-3
TEL 075・823・6006
10:00-18:00
日曜休 (7月と12月は無休)
https://www.uotoku-official.com/
Instagram: @uotoku_official
Facebook: @kyoto.uotoku



和菓子づくりに情熱を注ぐ
笑顔の職人が迎える普段使いの和菓子店

2021年1月オープン。明治大正期の和洋折衷様式をイメージした店内は広々。大きなガラス張りで見えやすいから入りやすい。定番と期間限定の生菓子、どら焼きなどの日持ちする菓子を合わせて10数種類用意

まるにだきがしわ

まるに抱き柏

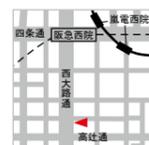
わたしの
店の
はなし

第15回 情熱と笑顔の和菓子店

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。

常連客が前を通るたびに「こやかに会釈をし、来店客に明るく声をかける。客も気兼ねなく商品について尋ね、楽しそうに悩みながら購入していく。店主・西森敬祐さんは、コミュニケーションを大切にしている人だ。京菓子の憧れ「老松」を経て「亀屋良長」に入るも、自分で店をするなら、普段使っている大福や団子の方がいいと思いついて、「出町ふたば」に移った西森さん。年上の職人たちに揉まれながら、二番手として認められるほどのキャリアを積み、いよいよ独立。「この機械が手に入ったので、店のオープンを決めた」というのは、今はもう流通していない石臼の餅つき機。「杵が重くて慣れないうちは扱おうが怖いです。でもこれです。この餅や団子は米の粒をしっかりと潰すので、なめらかでコシが強い。」「みたらしに使う出汁昆布は、寿司屋さんの繋がりから知り合った乾物屋さんにご案内してもらったもの。種類だけでなく、産地や収穫する浜で味が全く

然ちがうんです。「素材について勉強して自分で説明できるものを使いたい。和菓子づくりを語るには、好感を持てる熱量がある。船について尋ねると、「ペレランの職人に聞くと、昔は小豆を炊いた時の臭いがきつかったらしいんです。今は豆の質が違うから昔ながらの炊き方だと、小豆の風味が弱くなってしまっ。炊き方を変え、より小豆の香りが引き立つようになっています。この情熱とコミュニケーション力が、知識を増やし技術を高めてきた。そして辿り着いた現在地は、スタートラインに過ぎないという。常連さんから広がり認知度が上がって、遠方の方がもっと増えれば、ここを拠点とした未来の構想も教えてくれた。そのためにも、まずはこの店と真摯に向き合う。「気軽に和菓子を買える店にしたい」といふ訪れても商品が並ぶ安心感のある店。普段食べたいと思えて、季節感を楽しめる和菓子を用意したい。輝く未来への一歩を踏み出した和菓子店が、西院に誕生。



京都市右京区西院平町21
TEL 075・748・9650
9:00-18:00
火曜休+不定休
Instagram: @maruni_dakigashiwa





LOVE THE CURRY

Vol.59

カレーが好き!

京都の朝の新定番に！和風朝定食がテーマの
サラサラ食べられるスパイスカレー



SPICE GATE (スパイスゲート)
京都市下京区恵美須之町546
寺町しきさいビル2階
TEL 075・741・7554
7:30-11:00
11:30-14:00 (L.O.)
スパイス販売7:30-16:00
不定休
Instagram: @kyotospicegate
Twitter: @kyotoSPICEGATE

寺町仏光寺下ル
SPICE GATE
京風スパイス朝定食
鶏キーマと魚介出汁のカレー

ビリヤニ専門店「INDIA GATE」の姉妹店が今年5月、寺町仏光寺下ルにオープン。店内には約100種類のスパイス・ハーブが並び、それらを使ったカレーやスイーツが味わえる。注目は朝7時半から食べられる「朝カレー」。和風アレンジと相性がよく、血糖値も上がりにくいという、実は朝食にぴったりなバスマティライスが主役の一品。こだわりのバスマティライスは、炊く際に「祇園北川半兵衛」の煎茶を使用。香りと旨みがプラスされ、軽いのに深い味わいに。モモとムネの合い挽きを使う鶏キーマはマスタードシードが香り、爽やかな辛さで全体を引き締める。別皿の魚介出汁カレーには、みょうがと新鮮で臭みのないサバをたっぷり。スパイスは控えめで、和風出汁が香るさっぱりとした食べ心地。アサリとメーソスの佃煮や小松菜のインド風煮浸しなど一見和風な副菜にもスパイス遣いが光り、食べるたびに楽しい。少しずつ混ぜて、最後はお茶漬けのように食べるのがおすすめ。1300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81回「しっとりもちもち。米粉で作ったグルテンフリーのマフィン」
Café MALDA 米粉のメープルマフィン



砂糖、卵、乳製品を使わないスイーツや食事が人気の「Café MALDA」。毎朝焼き上げるマフィンにもファンが多く、定番の「米粉のメープルマフィン」は、グルテンフリーながらしっとり、もちもちとした食感と、メープルシロップの豊かな風味に、初めて

食べて驚く人も。粗めに砕いたアーモンドパウダーのモリモリとした食感が口に残り、上に載ったピーカンナッツのキャラメルがけも、カリッと香ばしいアクセントに。売り切れの場合もあるので、予めの電話予約が確実。イトインも可能。420円



Café MALDA (カフェマルダ)
京都市中京区堺町通御池下ル丸
木材木町684
TEL 075・606・5385
11:30-17:00
月曜・火曜休
<https://www.maldakyo.com/cafeMALDA>
Instagram: @malda.kyoto

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.081



手軽に、おいしく、整える。
ティーバッグタイプの健康茶

亀田利三郎薬舗
養生茶 irodori

一世紀以上の歴史を持つ家庭薬「六神丸」で知られる「亀田利三郎薬舗」による、漢方を取り入れた健康茶。厳選した漢方生薬をたっぷり使用しながら、食事にも合う「飲みやすさ」にもこだわってブレンド。季節やコンディションに合わせて選べ、ローカフェインもしくはノンカフェイン処方がある。レギュラータイプ 216円、スペシャル・プレミアムタイプ 324円



亀田利三郎薬舗
(かめだりさぶろうやくほ)
京都市北区平野宮本町95
TEL 075・462・1640
9:00-17:00
土曜・日曜・祝日休
<https://www.kameroku.co.jp/>
Instagram: @kamedarokushingon
Facebook: @kameroku
Twitter: @kameroku

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。