

¥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

11

Nov. 2022
No.137
10月27日発行
毎月最終木曜日発行

サクサクのパン

ヴィエノワズリー

VIENNOISERIE

わたしと店のはなし
第16回 自然体を大切に作る花屋

LOVE THE CURRY
Vol.61 膳部 香蔵「エビのドライカレー」

KYOTO OYATSU CLUB
第83回「カリッ!しっとり&むっちり。
お豆腐屋さんの特製ワッフル」

今月の、京みやげ
No.083 妙心寺 退蔵院「是什麼」

今月のおすすめ物件
No.072 京都ライフ 烏丸五条店
「全戸に簡易防音室付き!1フロア1室設計の新築1SLDK」

HAVE A NICE DAY.

「いってらっしゃい」と「おかえり」と、
コーヒーと。

美味しいトンテキ!

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

KYOTOLIFE No.137 CONTENTS

11

- 02 **HAVE A NICE DAY.**
「いってらっしゃい」と「おかえり」と、
コーヒーと。
- 04 サクサクのパン ヴィエノワズリー
VIENNOISERIE
- 06 美味しいトンテキ
- 07 わたしと店のはなし
第16回 自然体を大切に作る花屋
- 08 **LOVE THE CURRY**
Vol.61 膳部 香蔵「エビのドライカレー」
- 09 **KYOTO OYATSU CLUB**
第83回「カリッ!しっとり&むっちり。
お豆腐屋さんの特製ワッフル」
- 09 今月の、京みやげ
No.083 妙心寺 退蔵院「是什麼」
- 10 今月のおすすめ物件
No.072 京都ライフ 烏丸五条店
「全戸に簡易防音室付き!
1フロア1室設計の新築1SLDK」

REGULAR

- 12 Information
- 18 お部屋探しマニュアル
- 20 防犯それで大丈夫?
- 21 不動産まめ知識
- 22 財産ドックコーナー
- 23 新築・おすすめ物件特集
- 39 京都ライフ管理物件特集
- 40 掲載市区町村MAP
- 41 物件情報の見方
- 42 市区町村別物件
- 61 京都ライフ営業店案内

COVER_
PHOTO/ Hiroshi Mimura
MANABU
SHOP/orsetto bianco (P.4)



STAFF_
Mayuka Kotani
Ikuko Kajitani
Ayaha Yabusaki



PHOTO_
Hiroshi Mimura
MANABU

新型コロナウイルス感染拡大による影響で、掲載内容に変更が生じる場合があります。随時、公式サイトなどでご確認ください。

NEXT ISSUE

次号は 11月24日(木)発行!

毎月最終木曜日発行

※掲載の金額は特別な事情がない限りすべて税込となります。

編集・発行 株式会社ライフ情報社
〒604-8186 京都市中京区御池通烏丸東入梅屋町361-1
アーバンテックス御池ビル東館3階
TEL. 075-256-8441
E-mail. life@kyoto-life.co.jp

編集協力 (P2-P9) 有限会社楽楓堂編集社
〒604-8366 京都市中京区錦小路通大宮東入七軒町471
TEL. 075-406-0637
E-mail. rakufudo@nifty.com

KYOTOLIFE

KYOTOLIFE 編集部公式Instagram更新中!

最新号のお知らせや誌面で紹介したお店の情報など
地域密着で京都のまち情報をお届け!



Follow us !!!



KYOTOLIFE.MAGAZINE



新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、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。

HAVE A NICE DAY.

「いってらっしゃい」と「おかえり」と、コーヒーと。



人と人、日常と非日常をつなぐ。

豊富なドリンクも要チェック。秋の限定メニュー「パープルスイートポテトラテ(ホット650円)」は、紫芋の風味とやさしい甘さにホッとする味わい。また、コーヒー豆は「OBSCURA COFFEE ROASTERS」のものをセレクト。お昼時になると近隣に動める常連客が食後の一杯を楽しみに立ち寄る。店内の一角にはバイクツアーに使用する薪が、サイクリングと焚き火が楽しめるツアー「火ASOBIライド」は随時開催中(繁忙期を除く)。サイクリング後、焚火の炎を眺めつつ味わうコーヒーは最高ののだとか



ザ グッド デイ ヴェロ THE GOOD DAY VELO

堺町通姉小路下ルにあるレンタサイクル＆コーヒーのお店。乗り心地にもこだわったレンタサイクル(1,400円〜/日)は用途別に3タイプを揃え、どれもモダンクラシッなデザインが京都の町並みによく馴染む。荷台の付いたカーゴタイプには、大きな荷物や子どもをのせるなど、“レンタサイクル”のイメージの枠を超えた楽しみ方も！BGMやインテリア、グラフィティなど、店主の石原さんのキャラクターを感じさせるものが店内のあちこちに見られるのは個人店ならではの楽しみ。気さくな石原さんとこの場所を慕って、観光客はもとより“ご近所さん”も集う。オープン5年目の秋。日常と非日常をつなぐ街角のコミュニケーションスポットとして、ますます愛されている。



京都市中京区堺町通姉小路下ル大阪材木町685-1
TEL 075・606・5345
10:00-18:00
月曜・第3日曜休
<http://www.thegooddayvelo.com/>
Instagram: @the_good_day_velo





自家製酵母でオリジナルのおいしさを
注目エリア、期待の新店！

【手前】ダイス状の生地がサクサク！中にゴロゴロと入ったくるみの食感と香りが楽しい。クロワッサン240円【奥】ふわっとした層にこだわった「クロワッサン(240円)」生地の中と折り込みバターを使用。バターの香りの中でも粉の風味がしっかり感じられるオリジナルのおいしさ



今、注目の河原町松原エリアにパン屋の新店が登場。大阪や京都で約10年修行を積んだ鈴江さんが、同じくパン職人の奥さんと今年6月独立。二人の温かい接客もあって早くも人気を集め、連日お昼過ぎには全てのパンが売り切れるほど。小麦粉をはじめ材料は国産にこだわり、酵母は自家製。長時間低温発酵させたバゲットやカンパニョーは、自家製酵母だからこそ独特の風味が生まれ、粉の味がより引き立つのだとか。ハード系のみならず、食パンやデニッシュなど豊富に揃え全40〜50種類。全て開店と同時に焼き上げる。購入したパンはゲストハウス「Ukiyo Kawaramachi」ジフイートイン「ドリンクと共に焼き立てをぜひ。

スロウ Slo



京都市下京区寺町通松原下ル植松町707-2
TEL 075・708・7815
8:00-売り切れ次第終了
月曜・火曜・金曜休
Instagram: @slo.kyoto

サクサクのパン

「ヴィエノワズリー」とは、クロワッサンやデニッシュなど、卵や牛乳、砂糖を使用したリッチな菓子パンのこと

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。

オルセトピアンコ
orsetto bianco

京都市上京区中立売通日暮東入新白丸町457-4
TEL 075・417・0515
11:00-売り切れ次第終了
水曜・木曜休(火曜不定休あり)
https://www.orsetto-bianco.jp/
Instagram: @orsetto.bianco



北海道素材のクロワッサン&パイは、食べごたえのある外サクツ中モチツ

北海道産発酵バターの芳醇な風味と小麦の香りと旨みを感じられる生地が絶品。パイは小麦の配合が異なり、よりあっさりサクサク。【左】フランス産ビュレが爽やかな「アップルパイ(380円)」【右】自家製ホワイトソースとチーズをのせたリッチな「クロックムッシュ(360円)」



キフネベーカリー
KIFUNE BAKERY

京都市北区紫竹西北町25-7
TEL 075・468・1522
7:00-18:00ごろ
※売り切れ次第終了
火曜・水曜・木曜休
Instagram: @kifune_bakery



ヴィエノワズリー VIENNOISERIE



【手前】手に持つと、ずっしりとした重さを感じるほどたっぷり栗を使った秋限定のクロワッサン。栗の風味とカシスの酸味がよく合う。焼き栗のクロワッサン648円【奥】代表作のシンプルクロワッサン。発酵バター100%の豊かな香りがたまらない。クロワッサン303円



長岡京市の住宅街にあるこちらは、地元はもとより関西圏外からもファンが訪れる人気のパン屋さん。創業は1977年。2020年のリニューアルを経て、現在は山添秀樹さんがシェフパティシエを務める。人気の理由は、外側がサクサク、内側はしっとりとした食感のクロワッサン。この風合いを実現するため、北海道産発酵バターや独自にブレンドした国内外の小麦粉など素材を厳選。温度管理を徹底し、柔らかな火通りの石窯でじっくり焼き上げている。フレンチスタイルの大きな王道クロワッサンのほか、季節の食材が主役の季節限定クロワッサンもおすすめ。バラエティ豊かな顔ぶれをぜひ楽しんで味わって。

並んでも食べたい人気店のクロワッサン
サクサク&しっとり食感。



ニューバード
クロワッサンと
サンドイッチ New Bird

長岡京市井ノ内下印田7-7
TEL 075・952・0423
9:00-17:00
火曜・水曜休
https://new-bird.com/
Instagram: @newbird1977
Facebook: @2020newbird



【手前】カスタードと生クリームがたっぷりなのに甘すぎない軽い食べ心地に驚き。クロワッサンエクレア480円【奥】なめらかなマロンクリーム、ダイヤモンドクリームも自家製。ケーキのような満足感がありながらお手頃なのがうれしい。モンブランデニッシュ 320円

40年間のパティシエ経験を活かした
芳醇クロワッサン&デニッシュ



有名ホテルのパティシエとして40年の経験を持つ店主が、昨年12月パン屋をオープン。クロワッサン・デニッシュをメインとしながらも、お客さんの要望に応じてハード系や食パンなど幅広く約30種類を揃える。「子どもが一人でも買いにこれるパン屋」と店主・安井さん。毎日食べても安心安全なパンを目指し、材料には徹底的なこだわりを見せる。クロワッサンは北海道産小麦粉を3種ブレンドし、よつ葉バターをたっぷり使用。バターの芳醇な香りに思わずうっとり。フランス産高級バター「レスキュー」を使った、さらにリッチなプレミアムクロワッサンもぜひ味わってみて。土日限定で登場するロールケーキも見逃さない。

LOVE THE CURRY

Vol.61

カレーが好き！



かしわべ こうぞう
膳部 香蔵流パラパラドライカレーは、
香り高いスパイスにぷりぷりのエビたっぷり！

膳部 香蔵
(かしわべ こうぞう)
京都市北区小山下総町31-24
TEL 090・6398・5741
11:30-15:00
18:00-売り切れ次第終了
日曜休(祝日はランチ営業のみ)

鳥丸紫明
膳部 香蔵
エビのドライカレー

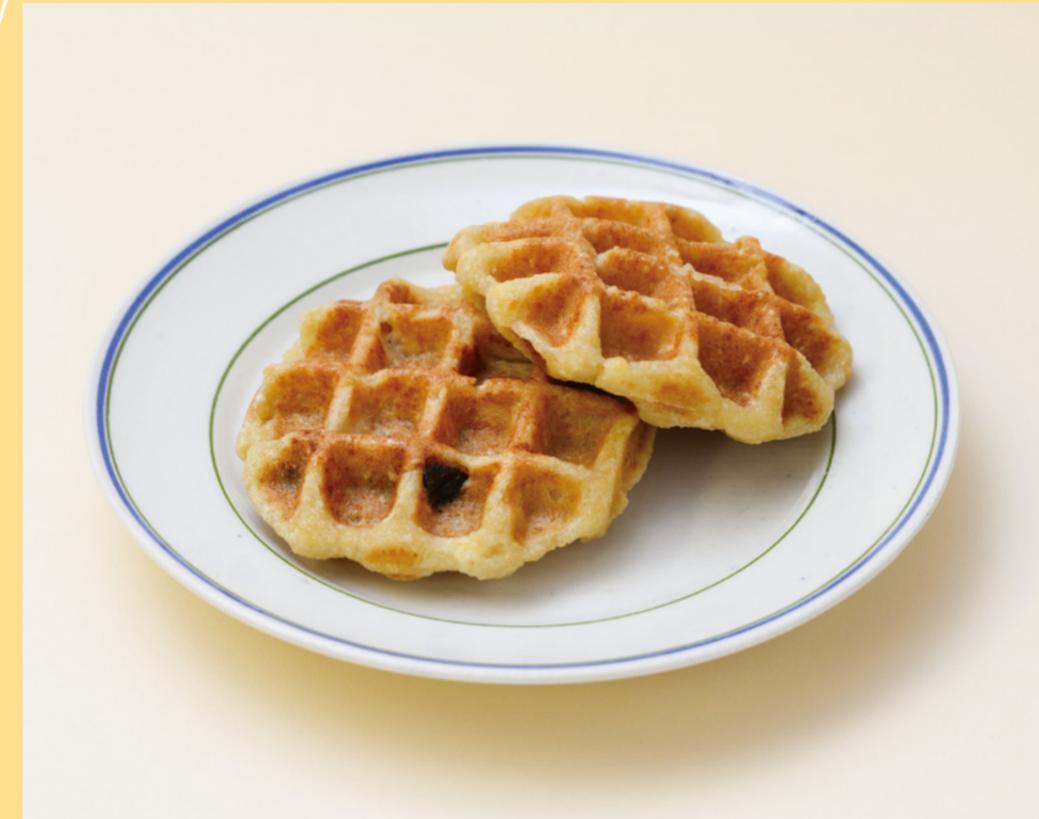
「食べることが好きな方に喜んでほしい」との思いで続けること22年。「膳部香蔵」は地下鉄鞍馬口駅近くにあるカレーと洋食の店。インド・欧風・タイの3ジャンルのカレーと、ハンバーグや唐揚げなどの洋定食を種類豊富に揃え、さらに「毎日来てくれる方のために」と日替りの洋定食とカレー、丼も用意する。根強いファンを持つという「エビのドライカレー」は、カルダモンやクミンなど約20種類のスパイスをブレンドし、強火で炒めることで引き出した鮮烈な香りがたまらない一皿。相当な強火でジャツと炒めたご飯は極上のパラパラ加減で、ひと口食べればスパイスの刺激とともに芳醇な海老の旨みが口いっぱいに広がる。その秘密は、エビの頭や殻からとった出汁を最後にジュツと加えること。ぷりぷりのエビの身もたっぷり。炒めた卵の入ったチャーハンの要素があるのも面白い。目玉焼き、唐揚げ、ハンバーグなどのトッピングやサイドメニューも充実。サラダ、おかず2品付き。大盛り無料。800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。

KYOTO OYATSU CLUB

京都おやつクラブ

第83回「カリッ！しっとり&むっちり。お豆腐屋さんの特製ワッフル」
入山とうふ店 トッフル



今なおおくどさんで薪を焚いて豆腐を作ることで知られる「入山とうふ店」。数年前から、豆腐、豆乳、おからを使った豆腐屋のワッフル＝「トッフル」を売り出し、常連客に人気のおやつになっている。小麦粉ではなく米粉を、白砂糖ではなくきび糖を用い、卵、乳製品不使用のヴィーガン、グルテンフリー対応。トースターで温めて食べればカリッとしたり、しっとり、むっちりした内側の食感のアンサンブルが楽しい。やさしい甘さのプレーンのほか、さつまいもや焼きリンゴなどのフレーバーも日替りで登場。250円～

入山とうふ店
(いりやまとうふてん)
京都市上京区東魚屋町347
TEL 075・241・2339
9:30-18:00
(トッフル販売は火・木・土の10:00-)
日曜・月曜休
Instagram: @touhu.waffle
Twitter: @eq0n61zcc2qxpnr

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.083

これ何ぞ？国宝「瓢箪図」にちなんだオリジナル和菓子

妙心寺 退蔵院
是什麼 (これなんぞ)

退蔵院所蔵の国宝「瓢箪図」にちなみ、なまずとひょうたんをモチーフにしたオリジナルの和菓子。上品な甘さの餡と、季節ごとに変わるドライフルーツの酸味が爽やかな味わいは「老松」が手掛け、退蔵院内のお茶席でも抹茶とともに楽しむことができる (一服500円)。オンラインストアでも購入可。日持ちは約1週間。1,300円 (1箱6個入り)

妙心寺 退蔵院(みょうしんじ たいぞういん)
京都市右京区花園妙心寺町35
TEL 075・463・2855
9:00-17:00 (お茶席受付は9:30-16:30) 無休
http://www.taizo.in/
Instagram: @taizo_in
Facebook: @kyoto.taizo.in
Twitter: @taizo.in
拝観料 一般600円(高校生含む)、小中学生300円(小学生未満の幼児は無料)

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。