

¥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

3 Mar. 2023
No.141
2月23日発行
毎月最終木曜日発行

今、注目の!?

米粉スイーツ

わたしと店のはなし
第19回 地元の毎日を支えるベーカリー

LOVE THE CURRY
Vol.65 ガラムマサラ「ミールス」

KYOTO OYATSU CLUB
第87回「サクッリ軽い食べ心地。
鳩尾を模ったほかのどこにもないサブレー」

今月の、京みやげ
No.087 京玄米茶 上ル入ル「東・西」

今月のおすすめ物件
No.075 京都ライフ 伏見桃山店
「地下鉄・近鉄竹田駅近く！設備充実の省エネ新築2LDK」

Doing good for everything
with baked goods!

おいしいクッキーで、みんなにやさしく

かぶりつきたい!

The Hamburger

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
京都全域くまなくネット

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。

Doing good for everything with baked goods!

おいしいクッキーで、みんなにやさしく

おいしくて、体にも環境にもやさしい
ニュースなアメリカンベイクショップが関西初上陸



一番人気のクッキー「インポッシブルチョコレートチップ (341円)」はチョコレートチップがたっぷり、卵・バター不使用とは思えない満足感にびっくり！抹茶の風味豊かな「抹茶クラムブルケーキ (561円)」のほか、「ジンジャースナック」や「セサミ」など個性的な京都限定メニューも気になる。ドリンクも体や環境にいいものを選んでおり、「ほうじ茶 (462円)」は無農薬無化学肥料にこだわる京都「冬夏」のもの。香ばしくスッキリした飲み心地はクッキーやケーキのお供にぴったり



オブゴ ベイカー ニジョウ ストリート
ovgo Baker Nijo.St

若い世代を中心に話題を集め、今勢いを増すアメリカンベイクショップ「ovgo Baker」が関西初上陸！看板メニューは食の多様性や環境負荷を意識したヴィーガンクッキー。100%プラントベース、材料はできる限り国産やオーガニックにこだわりながらも、甘くて大きい満足感のある“おいしさ”が人気の秘訣。築100年の町家をリノベーションしたという京都店は、竹林をイメージした爽やかなグリーンと ovgo Baker のテーマカラーでもあるピンクが映えるポップな雰囲気。SDGsの観点から机や椅子はヴィンテージ品を採用。町家の趣に馴染み、懐かしさと新しさが融合した不思議と落ち着く空間を作り上げている。1階奥には風情ある中庭も。晴れた日はベンチで過ごすのも気持ち良さそう。



京都市中京区二条通麩屋町西入ル三軒目
(布袋屋町508)
11:00-18:00
無休
<https://ovgobaker.com/>
Instagram: @ovgobaker_nijo.st



今、注目の!?

米粉スイーツ

米粉（こめこ）とは、お米を細かく砕いて粉状にしたもの。米粉は小麦粉に比べて油の吸収率が低く、さっぱりとしてヘルシー。今、グルテンフリーな素材として注目を集めています。そんな米粉を使ったスイーツが食べられるお店を集めました！

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。

こめこはこうクレープせんもんでん グルテンフリーアンドヴィーガン ワコクレープス
米粉発酵クレープ専門店 Gluten-free&Vegan **Waco Crepes**

宮川町に店を構える米粉発酵クレープ専門店。イトイン6席を用意するピンク色の店内は、訪れるだけで華やかな気持ちになれる。看板のクレープには有機米から作るオリジナルの米粉を使用。有機りんごや野菜を加え、試行錯誤の末誕生した100%プラントベース&グルテンフリーの生地は、やさしい甘みが広がるもちもち食感。具材も体にいいものだけ使用し、チーズやバター、チョコレートを含めヴィーガン対応可能。なかでも注目してほしいのが豆腐から手作りする Soy ホイップクリーム。香り高いバナビーンズとほのかな豆腐の甘みが絶妙なクリームはここだけのおいしさ！今春にはミニサイズのクレープも登場予定とか。



濃厚チョコソースと自慢の粒あんがツツツと輝く！スフレタイプのパンケーキ。しゅわしゅわと溶けるような口当たりながら、食べ応えも十分。3/20頃までの期間限定。パンケーキはオーダー後、焼き上がりまで20〜30分要。米粉のスフレパンケーキ（チョコフレーバー）990円



京都市東山区宮川筋6丁目355-1-1階
11:00-17:30 ※売り切れ次第終了
不定休
※営業日はInstagramにてお知らせ
Instagram: @wacocreps

オリジナル有機米粉使用！
体が喜ぶもちり米粉クレープ



具材たっぷりでお腹いっぱいになるほど食べ応え抜群。メニューは全約50種類。ホイップクリームはすべて Soy ホイップクリーム (+100円) に変更可能。手前から Soy ホイップクリーム1,200円(いちごトッピング)、アプリコットジャムホイップクリーム1,280円、ワカモレチーズ1,400円



あんことチョコが夢の共演！
冬限定のふわふわ米粉パンケーキ

昭和25年創業の「都製館」によるあんこ専門店子店。「あんこの魅力をもっと知ってもらいたい」との思いから、あんこを素材の中心にしたオリジナルの「あんスイーツ」を数多く手がける。オープン当初から小麦不使用・グルテンフリーの商品作りこだわりの併設のカフェでは「米粉のスフレパンケーキ」が楽しめる。冬限定のチョコフレーバーは、ココア生地のふわふわパンケーキに、ベルギー産クーベルチュールチョコレートのソースをたっぷりかけた濃厚&リッチな逸品。銅釜でみずみずしくふくら炊き上げた粒あんと一緒に食べれば、2種類の甘みが口の中で溶け合っとうっとり。砕いたアーモンドと粗挽き黒胡椒が、味をグッと引き締める。

京都市中京区堀川三条下八文字町709
TEL 075・811・9288
10:00-18:30 (L.O.17:00) パンケーキL.O.16:30
第1水曜日(月により第2)
https://www.toshoan.com/
Instagram: @toshoan_kyoto
Facebook: @toshoan_kyoto
Twitter: @toshoan

ニチカフェ
nichi cafe

食べられないものがある人も、野菜好きも肉好きもスイーツ好きも、おいしいものに目がない人も、ひとつの食卓を囲んで笑い合える、そんな場所を目指し2021年に誕生。有機野菜や発酵食品などの厳選食材で手作りするメニューが揃い、20種類ほどのスイーツは約半分が卵・乳製品・小麦不使用。国産米粉で作るスコーンは、水分にバナナを使い、ココナッツオイルやてんさい糖でやさしい風味と甘さに仕上げている。他にもマフィンやブラウニー、マカロンなどが並び、カヌレやキッシュなど国産小麦とバターを使ったスイーツも用意。焼菓子はあえて不揃いに成形しており、そこには「どんな個性も尊重する」という店の思いが込められている。

京都市西京区上桂前田町21-4
TEL 075・950・0671
11:00-15:00 (L.O.14:30)
15:00-18:00 (L.O.17:30)
テイクアウト11:00-18:00
月曜休+不定休
https://inonichicafe.wixsite.com/nichicafe-1
Instagram: @nichi_cafe

チョコレートの圧倒的満足感！
個性あふれるサクリ米粉スコーン



サクリ生地のブレンスコーンは、ほんのり塩味と、ほのかなバナナの香り、ココナッツの風味。そこにアレルゲンフリーの板チョコを大胆にオン。あちこちの方向にくたっと溶けたチョコが1つずつ個性を生んでいる。米粉のチョコスコーン389円(イトイン396円)



渋皮栗と白あんに練り込んだ、フワフワタイプのバウムクーヘン。渋皮栗と白あんの柔らかな風味に、ほのかに効かせた塩気が味の輪郭を際立たせる。口溶けよくすっきりとした後味に、2切れ3切れとつい手が伸びる飽きのこないおいしさ。白あんマロン1,296円



白あんと渋皮栗の風味がほんのりと。
挽きたての米粉で作るバウムクーヘン

イカリヤベイカ キョウト
IKARIYA BEIKA KYOTO

米粉で作るバウムクーヘンの専門店。店内に工房を併設し、窓越しにバウムクーヘンを焼く職人の姿を見ることができる。こちらでは、米粉用に滋賀県産のうるち米を生米で仕入れて工房内で自家製粉し、従来の米粉とは違う製粉方法でバウムクーヘンのふんわりと軽い食感を引き出しているのだとか。バウムクーヘンは、柔らかなソフトタイプとしっかりとしたハードタイプがあり、6種類から選べる。毎週日曜14時から店頭で並ぶ「朝焼きバウム(1カット220円)」は、実店舗のみの限定商品。まだほんのり温かいバウムクーヘンを通常よりも分厚くカットし、「フワフワ」より更に「ふわふわ」な食感が楽しめる。

京都市中京区高倉通三条下丸屋町166-1
TEL 075・748・1091
10:00-19:00
無休
http://www.ikariya-beika-kyoto.com/
Instagram: @ikariyabeikakyoto



かぶりつきたい! The Hamburger

思いっきりかぶりつけば、もう大満足! グルメなハンバーガーを集めました!



人気洋食店が丁寧に手作りする
お値打ちチーズタンシチューバーガー

「グリルデミ」の名物メニュー、タンシチューを使ったチーズバーガー。12時間以上煮込んで作る牛タンと特製ビーフパティ、野菜、そしてとろけるチーズがマッチ! ドリンク付き。チーズタンシチューバーガーセット1,680円



ワイズバーガー Y's BURGER

花遊小路にあるハンバーガーショップ。人気洋食店「グリル デミ」の2号店となるこちらでは、自慢のデミグラスソースを使った手作りハンバーガーがリーズナブルに楽しめる。特注の天然酵母パンを使ったパンズは、外はカリッと、中はふんわり&しっとり。パティ用に牛肉を塊で仕入れ、2種類の挽き方で肉肉しい食感を生かしている。定番人気の「Y'sバーガー980円」のほか、アイデア溢れる日替わりバーガーも楽しい!

京都市中京区新橋通四條上る
東入中之町565-7
TEL 075-254-8810
11:00-15:00 (L.O.)
17:00-21:00 (L.O. 20:30)
月曜(祝日の場合は営業翌日休)・第3火曜休
https://www.ys-burger.com/
Instagram: @ysburger22

ベジニー Vegginy

5年暮らしたニューヨークでアイデア豊富なベジやヴィーガンメニューに出会った店主。「日本にももっと気軽に、楽しくておいしいヴィーガン料理を」との思いから、この店をオープン。メニューはどれもボリュームたっぷり、彩り豊かで目にも楽しい。定番人気は「特製 vegan バーガー」。ほのかに甘くしっとりやわらかな自家製パンズに、スパイス香るひよこ豆のパティ、ひと手間かけた野菜の見事な調和に、思わず唸る絶品バーガー。

パンズとパティ、野菜のバランスが見事!
ビジュアルにも心躍るヴィーガンバーガー



京都市中京区押小路通御幸町西入横町
611 バインオークトゥエルブ地下南側
TEL 075-746-4222
平日 12:00-16:00 (L.O.15:00)
土日 12:00-15:30 (L.O.14:30)
17:30-20:00 (L.O.19:00)
水曜・木曜休
Instagram: @vegginykyoto



きのこを3種混ぜ込んだ旨みあふれるパティに絡むたっぷり甘辛ソースの満足感。とろとろローストオニオンやジュース塩もみキュウリなど、食感のバラエティも豊富で、ひと口ごとにワクワク! 特製 vegan バーガー1,500円 (テイクアウトは容器代+100円)

バーガーレボリューションキョウト Burger Revolution Kyoto

東京・六本木の和牛ハンバーガー専門店が京都に初進出。自慢は粗挽き黒毛和牛100%のパティ! つなぎゼロでガツンと肉肉しく、噛みしめるほどに肉の旨みが口中に広がる。国産バター香るリッチな自家製パンズとも相性ばっちり。プラス1,000円で全メニュー松阪牛100%パティに変更可能。良質な脂がじゅわっととろける贅沢な体験をぜひ。毎月19日は「松阪牛の日」として松阪牛バーガーが半額になるイベントも開催中!

京都市下京区綾小路通堀川西入
妙満寺町586
TEL 075-432-7531
12:00-14:00 (L.O.)
17:00-20:30 (L.O.)
Instagram: @burgerrevolutionkyoto



つなぎゼロだからこその肉肉しさ!
黒毛和牛100%パティの贅沢ハンバーガー

折りたたまれたレタスが心地よいシャキシャキ感! 数種のスパイスをブレンドしたソースは複雑な味わいながら全体の一体感を生んでいる。芳醇なトリュフフレーバーのポテト (+200円) をセットにすればさらに贅沢度 UP。クラシックバーガー1,680円



土地のご縁で16年。丸太町七本松で愛される、通って楽しいベーカリー

「子どもや家族連れが来て楽しいパン屋にしたい」という内山さんの思いから、見るだけで笑顔になれるような親しみやすいパンが店内に数多く並ぶ。また、分けあって食べられるよう、どれも大きめサイズという印象的

コネルヤ coneruya

わたしの店のはなし

第19回 地元の毎日を支えるベーカリー

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。

「子どものときからパンが好きだったんですよ。店主の内山健二さんは奈良出身。高校卒業後、大工がパン屋が迷った末、大阪の老舗ベーカリーに就職した。勤続20年を迎え、一区切りが付いた2005年、退職。その1年後、京都の丸太町七本松に「coneruya」をオープンした。「こういう場所に出せたらいいな」と思ってた所に運良く店を出せることになって。それで16年。びっくりしませんが、土地のご縁だと思っています。土地がなかったとはいえ、当時ここはゆかりの薄い場所だった。内山さんの店主としての奮闘が始まった。第二の土地の縁が結ばれたのは開店して10年目。偶然隣が空き家になり、工場部分をそちらに移して設備を充実させた。「それでやっと人並みの『パン屋さん』になれました。今では社員9名を抱える町内の名物ベーカリーになった。店内には100種類以上のパンが所狭しと並び、時間帯にかかわらず追加のパンがどんどん焼き上がる。「閉店まで焼き立てのパンが並ぶ店にしたい」。しかしその思いの裏で、売れ残りのパンがどうしても廃棄になってしまつことが胸に痛かった。そこで内山さんは昨年3月、店の自動販売機を設置。賞味期限が短いもの、店頭に並べるにはちょっと形が良くないもの、閉店後でもまだおいしく食べられるものなどを特別価格で販売することにした。結果は大成功。24時間いつでも、しかもお得にパンが買えるようになって喜ばれ、閉店後に泣く泣くパンを廃棄することはほとんどなくなった。環境も時代も変わるし、問題がない日はないんですけど、それに誠実に向き合っていると解決しようと思えば、必ずスタッフにもお客様にも伝わりますよ。少しずつでも毎日コツコツと、内山さんの店作りは、止むことなく続く。

【左】オープン時間からパンを満載した棚には、お昼を過ぎても焼き立てパンがどんどん並び、【中】オリジナルブレンドの淹れたてコーヒーと、おすすめのパンがセットに。コーヒーセット(350円) 【右】2022年3月、店舗から西にすぐの場所にオープンした「selfpan coneruya」。パンの自動販売機を設置し、24時間いつでも coneruya のパンを買えるようにした。電子レンジとイートインスペースもある

京都市中京区聚楽廻西町71-2
TEL 075-822-9342
8:00-19:00
無休(年始除く)
https://coneruya.com/
Instagram&Twitter: @coneruya123
Facebook: "coneruya" で検索





ランチ限定のミールス&ターリーが新登場
トレイの上で混ぜて広がるインドの味の世界！


 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)
 月曜・火曜休 (祝祭日は営業)
<https://garammasala-kyoto.com/>
 Instagram: @garammasala_kyoto
 Facebook: @kyoto.garammasala

北白川
ガラマサラ
ミールス
 創業40年。伝統を踏襲しつつ、常に新しい挑戦を続ける京都のカレー専門店のパイオニアが、昨秋、平日昼限定のセットを開始！乳製品などを使った濃厚な味わいの北インドのターリーと、副菜の種類が多く日本人の舌に合う南インドのミールスを、月の前半と後半でそれぞれ提供している。トレイに盛り込まれたカレーと数種類の副菜は、現地の味を発掘・追求したもので、香り・食感のバリエーションが豊富。秀逸なバランスで組み合わせられたスパイスとハーブの調和を存分に堪能できる。写真はノンベジミールス。海老のカレー、ラッサムにダールとライタ。揚げ物のボンダとパッツ、2種類のチャットニアチャール。ターメリックライスにはパバドを砕いて散らすのが現地流。ベジの里芋のサンバルを追加で+350円。内容は月替わり。辛みや酸味を生かしたものを、旨みを感じるものなど、メリハリの効いたラインナップで、混ぜることでさらに味が広がりが生まれる、おいしくて楽しい新名物！ミールス
 ノンベジ1400円 ベジ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等をご確認ください。



珍しい形に戸惑いながらも、口にすればどこか懐かしくホッとのおやつ。平安神宮大鳥居すぐ。「京菓子司 平安殿」で長く愛され続けてきたのが鷗尾を模ったサブレー。鷗尾とは古くから宮殿や寺院に置かれた飾り瓦のことで、こちらは平安時代の平安宮に聳れていた鷗

尾の傍を表現している。日によって材料の配合を変え、空気を入れながら焼き上げたサブレーはサクリほろっと軽い食べ心地。ピーナッツをすりつぶしてバターと合わせた特製ピーナッツバターが独特の風味を生んでいる。宇治抹茶味もぜひ。6枚入りから。6枚入り720円



京菓子司 平安殿
 (きょうかしつかさ へいあんでん)
 京都市東山区平安神宮道三条上
 ル堀池町373-10
 TEL 075・761・3355
 10:00-18:00
 月曜休 ※祝日の場合は営業、翌日休
<http://heianden.shop-pro.jp/>
 Instagram: @heianden_kyoto
 Facebook: @heianden
 Twitter: @heianden

d souvenir of kyoto

今月の、京みやげ

No.087



玄米茶発祥の地・京都から誕生した炭火炒り餅が香ばしい新しい玄米茶
京玄米茶 上ル入ル 東・西

宇治田原製茶場より玄米茶の新ブランドが登場。かつて鏡餅の欠片を茶葉に混ぜたことがはじまりという玄米茶の原点を再現。気軽なティーバッグタイプで、煎茶ベースの「東」とほうじ茶ベースの「西」の2種を用意する。どちらも「鳴海屋」製炭火炒り餅の香ばしさと茶葉の旨みのバランスがとれたまろやかな味わい。オンラインショップにて購入可能。東・西ギフトセット6袋入1,000円



京玄米茶 上ル入ル
 (きょうげんまいちゃ あがるいる)
 京都市下京区烏丸通七条下東
 塩小路町721-1 京都タワー1階
 東入口横 (ポップアップストア)
 ※ポップアップストアは3/26まで
 TEL 075・365・0028
 10:30-20:30 無休
 Instagram: @agaru_iru
 オンラインショップは右QRコードから

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。