

呼んで字のごとく少し甘めの豚キムチをオムレツのように包んだもの。玉子の内側はトロツと半熟の状態に。サイドメニューというより、お好み焼きに匹敵するボリュームは、十分メインディッシュとなる。

ふうせん堂の
「ぶたキム玉子」
600円



りょあんの
「ウルテ」
630円

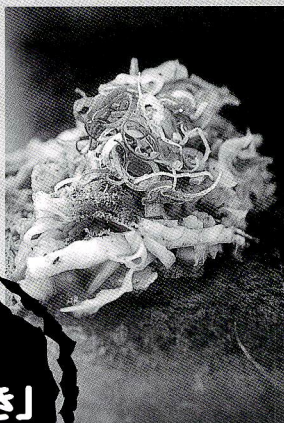
コリコリの食感と、噛むほどに滲み出る旨味に箸が止まらなくなるウルテは、ご主人が焼いて出してくれる状態でも十分美味しいが、辛ソースを垂らせば箸の往復するスピードは確実に上がる。

たこ焼き3つをおせんべいに挟んだもの。紙でくるんで持って食べ歩いちゃうのは、まんまクレープのノリですね。最初こそバリバリという食感を楽しむが、「せんべいが程良くシットリしてきたところでたこ焼きとともに食う」が、食べ頃とみた。

炎の焼きたこ
明石なると水産の
「たこせん」
120円



まんぼと双壁をなす同店の名物。細かく刻まれたホソとキヤベツを炒めてネギを乗せ、そして粉鯉をバラリ。1人前を注文しても、片手にビールがあれば追加注文の誘惑に負けることは確実。まんぼを注文する前にビールと数人前食べるのが定番でもある。



山本の
「ホソ焼き」
420円

まひの
「生レバー」
800円
「あか」
450円

どれだけ牛肉が高騰しようと独自のルートで仕入れつづけ、創業からずっとホルモンは欠かさない。「ホルモン仕入れにいくのが朝一番の仕事なんよ」とおかあさん。もちろん鮮度はいわずもがな。ボリュームも母の愛を加えてかなり多め。お好み焼き屋定番の「あか」と一緒にどうぞ。



サクッと行ってしまえばサイドメニュー。ところがどっこい粉モンの世界ではやっぱりサイドメニューよりも「アテ」と呼ぶほうがしっくりくる。鉄板（だけではないけれど）を舞台上にコテと共に踊る各店の英雄たちの勇姿を、ご覧あれ。

※各店の店舗データはP.2〜P.15に掲載

アテの世界

嗚呼、素晴らし

京都の
粉もん
ちぢみ粉もん

KBS京都 × 京都 CF メディアMIX コラボレート企画

読上 なご 夜口 Taniyori's Night

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中

セレブア〜！春です！私の好きな春がやってきましたー！「谷口な夜」はおかげ様で100回を越すことができました！これはそのお祝いにいただいた100本のバラ！キレイでしょー？それから4月で何と3年目を迎えるんです。みなさん、ホントありがとねー。というわけで番組は4月からプチリニューアルをします！もっともっと面白い番組にするから、みんな見てねー。



谷口キヨコ



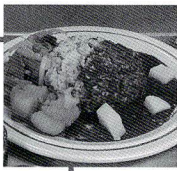
金太郎

こんばんニャー。金太郎です。毎週毎週しゃべり続け早3年目。ここまで来られたのはホントにオレのおかげやで、谷口。これからも師匠を敬うように！というわけでみなさん、猫ながら、こんなに活躍するオレの応援をよろしくねー。

デイブでセレブな京都の情報番組 こんなん放送してます！

誰でも1日シェフ

誰でも1日シェフになれる店。それは舞鶴にある「八島いっぷく亭」。ここで1日「谷夜食堂」を開きたい！と考案したメニューは「谷夜食堂」。舞鶴に伝わる独特のレシピで作った「元祖肉じゃが」とかぶるカレーをハーフにトッピングした「谷夜丼」に小鉢やスープなどが添えられた豪華な一品。この定食、かなりの好評であった。腕に自信のあるあなた、1日シェフになってみては？



華麗なるカレー

突然ですが京都のカレーを紹介しよう。1軒目は「沙羅」。名物は鬼も泣くほど辛い「鬼のカレー」。豚中が汗と涙でぐちゃぐちゃになるほどである。2軒目は「ピクニャー」。白ワインとミルクに色のない香辛料を使って出来た珍しい「ホワイトカレー」が頂ける。3軒目は「タージマハール」。本場インドのカレーを一度に何種類も食べられる「特選タリーセット」がオススメ。しかもここでは無料で手相までみてもらえるのだ。一口にカレーと言っても十人十色。自分の好きなカレー、探してみよう！



町家で変身！

京都の町家に何故か大きな旅行靴を持って集まる人々が、何とここに集結したのはコスプレイヤー連であった！この日は町家という和の空間を使ってのコスプレ撮影会が行われた。自分で何ヶ月もかけて手作りしたという衣装はかなりのもの。また、親子で参加している方や萌え系キャラのコスプレをする男性コスプレイヤーも。自分で好きなキャラクターになりきれるのが魅力だとか。やってみると以外にハマルかも？



番組のHPへアクセスしてご意見、ご感想、応援メッセージなど、どんどんメールしてください！

パソコン <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyoru/>
ケータイ <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyoru/mobile/>

お好みへ進む前に、「ちよっとビールのアテに」としつついオーダーしてしまう。ニンニクはそれほどきつくないので、明日の口臭を気にせずガツガツいける。現在同店の鉄板メニューでOLさんを中心に人気急上昇中。

りゃあんの
「げそマヨバター
ガーリック風味」
630円



カドヤの
「和牛のすじ」
819円

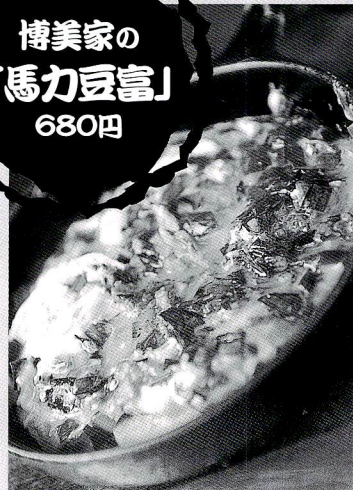
だし醤油でコンニャクと一緒に煮込んだ柔らかめと、シンプルに塩コショウで味付けをしてコリコリした歯触りの2種類がある。塩のほうは、おろしポン酢で食べても美味しい。写真はだし醤油の「和牛のすじ」。

やすみの
「すじ」
600円

味付けは特にせず、客のお好みでソースなどを付けて食べるスタイル。すじに限らず、鉄板焼きメニュー全般につけるのはやっぱり辛ソースが断然美味しい。で、左手にはもちろん「あか」を。



博美家の
「馬力豆腐」
680円



ニンニクとスジ、豆腐を炒めてニラと半熟玉子を投入。強烈なニンニク臭とピリ辛さがヤミツキに。翌日、「職場や学校で冷たい目をされてもいい」と開き直ってでも、とにかく食べたくなる一品。

同店名物の「九条ネギ焼スジ入」と同じく、ソースではなく自家製の醤油ダレで仕上げられる。鶏は但馬地鶏、九条ネギは根この「ず」の多い部分のみを使用。ついついビールが進んでしまう問題作でもある。

博美家の
「地鶏九条
ねぎ」
560円



「負けへんでえ」。もちろん本場大阪にも負けな味という気概だ。専用の焼き機を導入。生地とイカ、そして玉子を焼き機の鉄板にのせ、同じく鉄板のフタをしめ、ジュウ〜ッと圧力をかけて挟み焼き。サイズは大きいけれど、大味ではなく、やっぱり京都はあっさりダシ味だった。

姿の蛸焼き
明石なるど水産の
「イカ焼き」
200円

