

マジメな話も噂話も、事実無根の話も、いつもカラスポと共に！

# カラスポ

鳥丸スポーツ

京都CF  
2008年6月1日  
臨時増刊号  
次回発行は未定です

## 大衆居酒屋あんじ、6年目の新たな船出へ。

### 飲食店集まり

# 社会貢献目指す

ブイっかは  
ブリっになりたり!



京都市陽養護学校の生徒が描いたラベル。奄美黒糖焼酎「TSUBASU」1本につき100円の寄付金を集める。

京都市内の飲食店オーナーらが有志で集まり結成された「TSUBASU会」が、「京都の飲食店から何かを発信して京都を盛り上げたい、社会貢献のできるイベントをやってみよう」という熱い想いを胸に活動を始めている。

同会の活動の第一弾として誕生したのが奄美黒糖焼酎「TSUBASU」。京都市陽養護学校の生徒が授業で描いた絵をお酒のラベルに起用し、ラベルに使用される紙は特定非営利活動法人「ぼらりす」の協力で、回収された清酒パックを100%使用したりサイクル紙。瓶の下部には「黒糖」と点字が入っている。中身の焼酎は、同会の企画趣旨に賛同する奄美大島酒造(株)の奄美黒糖焼酎を選んだ。会員の店舗で販売し、その売上の一部を利用して施設に物品等を寄贈するという。

元々は昨年末に開催した四条烏丸

近辺の飲食店オーナーが集まる情報交換の飲み会がきっかけだった。当初は小さな集まりだったが、飲食店オーナー同士がそれぞれ熱い想いを語り合ううちに徐々に参加人数も増えて、定期的に集まるのであれば会しよう」と「TSUBASU会」が結成された。名前の由来になっている魚のツバスは、ハマチ、メジロ、ブリへと成長していく出世魚。結成して間もない僕たちはまだツバスで、これから活



京都府庁前烏丸六角、魁屋町姉小路の3店舗を展開する大衆居酒屋「あんじ」が、5月6日、4店舗目となる「おさかなBAR Tarow」を東洞院蛸薬師にオープンさせた。

あんじ京都府庁前店が産声をあげて以来、これまで新鮮な魚介類を中心とした和食を安価で提供する居酒屋を展開し、ビジネススマンを中心に好評を得てきたが、今回はスパニッシュ・イタリアンバルとして出店。6年目の新たな挑戦となる。オーナーの中谷さんは、皆さんから「ツバスを」と訊かれるんですが、バルはスペインの居酒屋ですし、ツバスはおぼんざいのようなもの。ウチは魚を看板にやっていますから、お造りがカルパッチョに変わっただけで、個人的には違和感はないんです(笑)。今までのあんじにはなかった新鮮な魚の醤油以外の食べ方を提案したいですね」と話す。

おさかなBAR Tarow  
住所/京都市中京区東洞院通蛸薬師下元竹田町631、  
電話/075-213-5560、  
営業時間/17時~24時、  
休日:月曜