

於・吉祥院
食欲増進系丼も
お目見え!



辛ウマ丼の発祥地

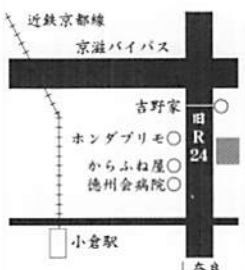
生乾の2種のパン粉で、肉汁をとじ込め、サクッと感を実現した「かつ丼元」。新顔はキムチがドンッと乗った、甘辛絶妙かつ丼

キムチかつ丼
600円(税込)

かつ丼元
けん



吉祥院店
京都市南区吉祥院
西ノ茶屋町45-1
TEL.075・662・6655
営業時間 11:00~翌2:00
(L.O.翌1:30) 無休



宇治小倉店
宇治市小倉春日森10番地
TEL.0774・24・0977
営業時間 11:00~翌2:00
(L.O.翌1:30) 無休

店舗デザイナー

荒井 弘

A r a i H i r o s h i

KYOTIAN I.D.

キョーティアンアイディ

1967年、京都市生まれ、京都芸術短期大学卒。アライ企画としての店舗デザインが現在の形で本格化したのは4年ほど前のこと。デザイナーはデザインだけ、で仕事を終えるケースも多い中、アライ企画は施工までハード面をきっちり、市場調査などのソフト面もがっちり、で高い評価を得ている

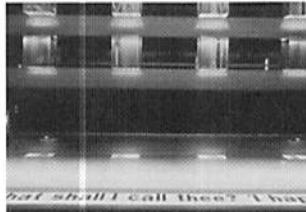
店舗デザイナーとは…

テナントを得て、クライアントとの打ち合わせを重ね、デザインという形で表す仕事人。店を流行らせるにはデザイナーを使え、というのが最近の常識

トリッキーな形で魅せる
京都への愛、自分への確信



念願の自営masohoは松尾からの引越しを機に開店。デザイナーとして大切なマーケティングリサーチにも役立っている



荒井さんの好きな香港の夜をイメージした木犀町のParis Kiss La Boccaも連日の人気店だ



自分が手がけた店には照れくさくてなかなか行けないが、ここは朝によく使うというCafe Diego

カフェ・サリュ、石庵、NS、Kiss La Bocca、masoho…。ここ1~2年、巷で流行る店の影にかなりの割合で見え隠れする名前がある。店舗デザイン事務所「アライ企画」。やり過ぎないお洒落感と、こじんまりした中にスッと直線の効いた内装デザインで、みるみるうちに京都を中心にあまねく店からラブコールを送られるようになった存在である。そのデザインの城は現在、自らがオーナーをも務めるカフェ「masoho」の2階にある。うっかりすれば転げ落ちそうになる細くて急な階段を上がると、意外や意外、そこは昔ながらの民家。洒落た店々を造る人の仕事場は案外そういうものか…と裏のトリックをつい深読みしがちなのは、荒井さん自身、かなりトリッキーな人であるがため。撮影するなら脱がない!と、じつはメキシコ帰りの覆面レスラーだったとか、表情も変えずにうそぶくジョークがどこまで本当かわからない。その度に、本当に?といちいち驚いていたら、しゃあないなあもう、という感じで「なわけないやん」と笑い始める。

大学ではインテリアデザインを専攻したが、その時は車と遊びに明け暮れて、デザインのデの字もなかったと言う。ただ、絵だけは描いていた。現在の店舗デザインでも重視する、色のバランス、秩序あるシンメトリー、壁の重量感・存在感。これらの好みはすでにその作風に現れていた。卒業後、米国放浪の後に飛び込んだ東京の建築設計事務所では建築設計のデビューは果たしたものの「東京は遊ぶとこやなって思っ」て生まれ育った大好きな京都への仕事帰りを決意する。

「京都ってかなりやりやすかつが多いよ。こじんまりしてる割には身の回りに芸術が多いから、住んでるだけで感覚がちよっと上がる」。そんな「やりやすかつ」のひしめく中で、一番になってから他所でやってみよう。それが荒井さんの願望だ。彼の手がけた店は盛況を究めているが、なお「一番」とはまだ先にあるのか?と問えば、「コストパフォーマンスで言えば、僕はNo1だと思うわ。あとは企業とか相手のでかい仕事やね。それから海外」。米国を皮切りに、もう海外進出に着手はしているという。大型店舗についてもすでに今秋から次々にお目見えの予定だ。

京都で流行る店は他の土地でも流行るというセオリーがある。だから目指すは「京都の一番」。そしていずれ日本を離れ、例えば荒井さんの好きな香港や韓国のアグレッシブなエネルギーの中でもそのセオリーが通じるか?近いうちに「一番」誕生の瞬間に立ち会えそうで、また期待と緊張に胸が湧き立つ。

Information
最新店舗情報
「玄玄」
京都市中京区堺町通納涼下 075-222-6955
町家を改装した大型ダイニングバーが今秋オープン予定