

今日もカポカボやつて来る
京女京男を育てた第一の母

京都のINGを
CHECK IT OUT!!

ロコモ 情報 カタログ

THIS MONTH
TOP NEWS



蒸しパンは全て80円。約10年間
勤めたロバに変わり、現在は3
台の自動車と昭和30年代から今
なお現役の1台の自転車が京都
市内の中心地を始め、京都府下
とその近郊で営業中



ここはフランスはパリか 今出川通りの芳しい謎

以前から思っていたこと「なぜか今出川通にはパン屋が多い」。そして今回のパン特集で実感、「やっぱり今出川通にはパン屋が多い!!」。あるあるわ、東へ西へ、西から東へ、通りを歩けばパン屋に当たる。昔ながらのパン屋さんからフランスのカフェスタイルのベーカリー。パリパリもちもちのパケットからしっとりコロコロのあんぱんまで。御所や北野天満宮を抱える観光地、由緒正しい学生街、西陣の町家が並ぶ住宅地、人の集まるところおいしいパン屋あり。「香ばしい香り漂う」今出川通にはそんな顔もあった。



京のパンにまつわる エトセトラ

姉・三・六角・蛸・錦…、あげパン・食角・チョコ・一色…
町の数だけパンがあり、パンの数だけ逸話があつた
これぞまさしく新庶民の味

京都生まれ京都育ちなパン達のアレコレずすいとじ紹介

「ロバのおじさん チンカラリン♪」
のメロディが聞こえて来れば即ダッシュ!
京都つ子のおやつの定番「ロバのパン」。
その歴史をひもといてみれば、ロバ（実は
木曾馬という種の小さな馬!）を引いて蒸
しパンの販売が始まったのは昭和24年。生
地に練り込まれた秘伝のパンの

素「ビタミン」によりはじけ

たパンの表面と、ふわふわの甘さがキツツ
のハートを連射し、今日にまで至るという
ワケ。開業当初は3種類程だった蒸しパン
も、ピンク色のあんぱんながらなぜか名前
は「オレンジ」やピリ辛の「カレー」など
新製品も開発中で、ロバのパン屋の味連鎖
はまだまだづく。

「パン売りのロバさん」

- ①ロバのおじさん チンカラリン チンカラリンロン やってくる
ジャムパン ロールパン できたて やきたて いかがです チョコレートパンも あんパンも なんでもあります チンカラリン
- ②赤い車は チンカラリン チンカラリンロン ひいてくる ジャムパン ロールパン 甘くて おいしい いかがです チョコレートパンに あんパンに どちらにしましょう チンカラリン
- ③いつもにこにこ チンカラリン チンカラリンロン こんちは
ジャムパン ロールパン さあさあ みなさん いかがです チョコレートパンと あんパンと はいはいありがとうございます チンカラリン
- ④晴れたお空に チンカラリン チンカラリンロン 鈴がなる ジャムパン ロールパン よい子のおやつは いかがです チョコレートパンも あんパンも なんでもあります チンカラリン



ロバのパン

●問い合わせ先
株式会社ビタミンパン連鎖店本部 京都市下京区中堂寺庄ノ内町1-7
☎075-311-8606 ☎9:00~18:00/木休

4
コマ
マ
その1

C.F.バイ特集 来る日も来る日も
パン試食が続いたあげく
食べたパンの総数約100個!
酵母菌まみれの編集部 ゲプツ



C.F.バイ特集

来る日も来る日も
パン試食が続いたあげく
食べたパンの総数約100個!

CF.18

Fresco

フレスコの 食べ心地

驚くほどに新鮮で充実の食材
美味しいものを思い浮かべる瞬間
その幸せはフレスコにあります

フレスコ

ふと立ち寄りたい、そんな品揃え
冷蔵庫の中身を思い浮かべながら

少し奮発した食料に手を伸ばしたり
こんな楽しみもフレスコならでは…

ZEZE店

大津市丸の内町8-24
TEL.077-521-7701
7702・7703

営業時間10:00~20:00



伝統ありきの新しいもん好き こんな京のみやげはどう？

京都の台所、錦小路、その郷土色をパンにも…ってことで生まれた「漬物パン」。[漬物にはご飯でしょう]なんて考えを払拭するその味の秘密は、パンVS漬物の、どちらの主張も通るよう思索と試作を重ねた末の、両者のバランスにあり。ふわっのパンとともにやってくる漬物のパリッ。その食感もまたおかしい。

京都市中京区錦小路通烏丸西入ル 平野ビル1F
075-213-1208 8:00~19:30/日休



都麗美庵



お揚げより御利益アップ? お稲荷さんもお気に入り

パン生地は酒種研究家に指導を仰ぎ生み出した自家製酒種で発酵させ、水は藤森神社の御神水を使用と、酒処伏見ならではの御当地パンがこの「酒種あんぱん」。酒種といえども、パンを焼く時の熱で酒の匂いはさようなら、こうじ菌の活躍で皮のパリッ、中のしっとりが実現。あんとの相性もよしの、伏見稻荷の新名物。

とれびあん
京都市伏見区深草一ノ坪町27-20
075-642-6840 6:00~20:00/不定休



ブチパンはクロワッサン・セサミクロワッサン・ポテトアップル・クルミデニッシュ・ウインナーデニッシュの全5種類。100g 180円または1個からでも購入可



●桂川パーキングエリア上り 売店 BOULANGERIE 桂

遠距離恋愛のお相手は PAに住む高嶺の花

旅の途中にちょっと一息のはずが、いつのまにやら目的地にまで昇格したパン屋がここ。桂川インター売店内という立地のもと、小腹を空かせたドライバー達に猛烈アピールをするのが、店の奥で焼かれる充実のほかほかパン。その筆頭はブチパンシリーズ。バターの甘い香りと、ボイボイつまめるそのパティに会うためだけに、名神に乗る人も多数。

かつらがわばーきんぐえりあのはりばいてん ブーランジェかつら
京都市南区久世東土川町400-1
075-922-2138 7:00~21:00/無休

茨木IC 名神高速道路 京都南IC





届いた時が食べどき 超私的おつまみケーキ

店頭に並んでいたと並んだケーキの中から好きなものを選ぶのもいいけど、自分のためだけに作ってもらいう、なんて贅沢はどう? 「そのケーキの魅力が一番生きている時に食べて欲しいから」と、ショーケースは置かず、一つひとつ食べる日にはもちろん時間まで考へて作られる、注文販売のお店がココ。一週間前迄に注文すれば、味から素材まで理想のケーキを実現してくれるフルオーダーも、アドバイスを参考に自分なりのエッセンスを入れるセミオーダーもOK。はたまた仮セレブ御用達のショコレー工房を町中のショコラ工房に置いてスタンダード! を開催したり、シュー・ティ・エイジング個展を開いたりと、いつも驚かせてくれる岡山さんの手でオリジナルなやり方で教えてくれるから、すでに評判は上々。「使えるものじゃなく楽しくない」と、スタートはボウルで型をとるカブエオレボウルから。裏表紙のムースケーキなど、自分でフルーツをつけてマグネットにしたり、ホタインとか作ってみても楽しいかも。と焼き物ながら「ちょっと手作り」的に楽しめるのも魅力。ただし口ボは作れないで、「注意を。

マドレーヌ(120円) や フィナンシェ(150円)
たっぷり詰め菓子は当日でも購入可

●Atelier La Page Blanche
アトリエ ラ バージュ ブランシュ
京都市上京区今出川大宮東入ル
カツラギビル1F
☎ 075-411-4170
●10:30~18:00/月休



平沼 繁子 / 情報レポーター



先生はロボ・メーカー ネオ陶芸のスマスマ

1回目は体験入門もOK。3000円でカフェオレボウルの制作に挑戦。まずは話を



●CRAFT ROOM クラフトルーム
京都市下京区四条通寺町 フジダイマル7F ☎ 075-221-8181 (代)
●問い合わせ先 TKO.co.,ltd. (岡山拓) ☎ 075-706-1169
tkocolt@mbox.kyoto-internet.jp



鮮やかなブルーのガラスが印象的な「ガラス頭部」は紀元前15~14世紀のもの

桃源郷!! 360度ハノーラマサイズの鏡の中体は美術館。この秘境で現在開催中の「古代ガラス」特別展。王族達のゴージャスな生活が眩しいアクセサリー、や、ルーブル美術館も羨望。世界のガラス史にも名を残す、古代ガラスの立体彫刻「フアラオ頭部」にも盗めそう? なほどの距離で御観見。ちょっとした小旅行気分のはずが、いつの間にやら時空までトリップ! の美術鑑賞を体感。



未知との遭遇? と、恐る恐る進んで行くと、その先に広がるのは: 近未来的なヴィジュアルに、信楽をライブ中、何かに吸い寄せられるように山道を登っていくば、突然現れる大きなトンネル。

中央にどんと鎮座する、中国の故事から抜け出したことを建物の正

王族達のゴージャスな生活

が眩しいアクセサリー、や、

ルーブル美術館も羨望。世

界のガラス史にも名を残す、

古代ガラスの立体彫刻「フ

アラオ頭部」にも盗めそ

う? なほどの距離で御観見。

ちょっとした小旅行気分の

はすが、いつの間にやら時

空までトリップ! の美術鑑

賞を体感。

近未来的なヴィジュアルに、

未知との遭遇? と、恐る恐る進

んで行くと、その先に広がるのは:

近未来的なヴィジュアルに、

未知との遭遇? と、恐る恐る進