

京都のINGを
CHECK IT OUT!!

ロコミ 情報 カタログ

THIS MONTH TOP NEWS

京のパンにまつわる エトセトラ

姉・三・六角・蛸・錦…、あげぱん・食角・チョコ・二色…

町の数だけパンがあり、パンの数だけ逸話があった

これぞまさしく新庶民の味

京都生まれ京都市育ちなパン達のアレコレをすいっとご紹介

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



今日もカポカポやって来る 京女京男を育てた第二の母

「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！京都っ子のおやつ定番「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ズのハートを連射し、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昔前には「オレンジ」やビリ辛の「カレー」など今では全13種とバリエーションもアップ。新製品も開発中で、ロバのパン屋の味連鎖はまだまだつづく。

「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 あんぱんも 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 あんぱんに 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 こんにちは 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 あんぱんと はいはいありがと 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 あんぱんも なんでもあります チンカラリン

特集で紹介した「ラ・パンドール」や「プチメック」「ラ・ナトゥラ」の他、「マリーフランス」「ABC」「大正製パン所」…と、味もスタイルもいろいろ



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!!」。あるわあるわ、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バ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。



ロバのパン



●問い合わせ先
株式会社ビタミンパン 卸店本部 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
その1

CFバイトのママ
パン特集 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1000個!
酵母菌まみれの編集部 ゲブツ

Fresco

Fresco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 Fresco にあります

Fresco

ふと立ち寄りた、そんな品揃え

冷蔵庫の中身を思い浮かべながら

少し奮発した食材に手を伸ばしたり

こんな楽しみも Fresco ならではの...

ZEZE店

大阪市丸の内町8-24
TEL.077-521-7701
7702-7703
営業時間10:00~20:00



写真は、しば漬け(左)・京生菓(右)・山ごぼう(奥)・梅に、すくき・錦しぐれ・こみ漬と漬物パンは全6種130円。漬物は全て錦市場の「打田漬物」のものを使用

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。

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



アドニム



酒種あんぱんはつぶあん(右)へ丸型な島産の梅漬漬けがのつたこしあん(左)の2種。漬物はじんた豆あんぱん。季節のものを含め、あんぱんだけでも全30種

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、伏見稲荷の新名物。

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



都麗美庵



プ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。その筆頭はプチパンシリーズ。バターの甘い香りと、ポイポイツマめるそのパデ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ぼりばいてん プーランジェかつら
京都市南区久世東土川町400-1
☎075-922-2138 ●7:00~21:00/無休



