



THIS MONTH TOP NEWS

京都のINGを
CHECK IT OUT!!

ロコミ 情報 カタログ

とうがらしチーズ、さんしょチーズ、
両方が入ったミックスは各30個入り
750円。一味や山椒は粉状にした
後、風味が損なわれないように3日
以内に販売



とうがらしチーズ

七味一筋350年の老舗では、10年目の「とうがらしチーズ」なんてまだまだ若輩者かと思えば、チーズ目当ての来店者は増加の一途。そもそも脇役に納まりがちな唐辛子や山椒を、若者に浸透させようとの試みから発進。初めは「え！チーズと一味？」といぶかしがられつつも、まったりの後に訪れる深い辛さはクセになる模様。

七味家 しちみや
■京都市東山区清水2丁目
(産寧坂角)
☎075-551-0738
●9:00~18:00/不定休



ごまらあ油 (400円) は唐辛子の他、ネギ、生姜、八角、シナモン、陳皮(みかんの皮)、山椒がブレンドされ、市販のラー油よりまろやかな辛さ。カレー、パスタなどにも○



山田製油
やまだせいゆ
■京都市西京区桂賀町4
☎075-394-3276
●9:00~17:30
第2・4土、日祝休



ごまらあ油



圧搾したごまのカスの香りをも逃さぬように、20日間かけてじっくり沈殿させて完成する一番絞りのごま油。せっかくだからと、三代目のご主人が「ごまらあ油」を発案したもの、そこからが長い道のり。香り高いごま油に屈しない辛さを求め続けて出会った無農薬栽培の唐辛子とごま油の味わいは、苦節7年の成果が表れた涙モノ。



京都「辛いんじや〜ゆ！」2大決戦！ お好み焼きソース「昌南」 vs カレーあんかけ「福助亭」



モックン・カズロー
またの名を「本誌編集長」

さて、死刑執行直前とも言える日本一辛いお好み焼きソースで名高いのは、何故だか公言通りの成果はなかなか見られることのない24時間TVの「愛は葛城を救こや、日曜日はわれらの団塊、紳助兄さんの「入間マンダラ」でも取り上げられたことのある、我らが紫野代表の「昌南」、それが特注激辛お好みソースである。今回の特集にはまったく縁のない代物と思いきや、ぬあんこのソースには青唐辛子のフツコチを始めとし7種の韓国唐辛子が潜んでいると、今回勇前の大将からあらためて聞き出せて、おいらはモレッツに感動しちまった！ 度重なる常連とのやりとりで超辛党の大将が10年もの歳月をかけて、そのレシピを完成させたこのソース、はつきり言って口に含んだ瞬間舌に感じることは、辛いより痛てえ〜がしかしやっぱりすげ〜！！ バイトがソースを壺から出す時、うっかり目に入れてしまって2週間の病院送りになったつうとんでもないバイトに露骨的存在、いきって食べすぎると翌朝の肛門激痛と痔、即併発での急患は覚悟の上だ。さて、これを迎え撃つのは、ノーマークに近いスキだらけの親父が作るあんかけカ

ヘッドワーク的 セントラルスクウェア 計画 project #1

京町家で新しい食に会う
—— 麩屋町左近太郎 ——
(麩屋町通錦小路上路)



独自の世界を打ち出す姿勢に敬服。
出格子、そして敷石をあしらったはしりなど、ルックスは真正正銘、京の町家の佇まい。しかし、店内に足を運べば、そこはモダンダイニングの世界へと変化する。料理は「西京みそのチーズフォンデュ」や「レンコンまんじゅう」など、京の伝統に敬意を払いつつ、斬新な洋のエッセンスを盛り込んだ「技あり」の品々。上木屋町で好評を博した左近太郎イズムはここでも健在だ。賑やかな河原町界隈から、ほんの少し足を伸ばせば、この閑静な麩屋町通。京の伝統を重んじると同時に新しいスタイルを提案するという左近太郎のスタンスと、京町家の魅力を余すことなく打ち出すには、やはりこんな風情あるロケーションがふさわしいとヘッドワークは確信している。



麩屋町左近太郎
京都市中京区麩屋町通
錦小路上路梅屋町
075-254-6636
17:00～翌1:00/無休
平均予算/3500円

京都中心部でお店を始めたい方、
商用スペースをお持ちの方、
どうぞお気軽にご相談ください。

■ヘッドワークは総合不動産プランナーです
私たちは単なる不動産業者、仲介業者ではありません。京都市中心部の商業施設をメインに、賃貸、遊休地活用のご相談はもちろん、店舗のプロデュースから税務相談まで、幅広くお手伝いさせて頂いています。また、不動産オーナー様の立場や、より地域にマッチしたご提案、京都らしさを大切にしたい街づくりを心がけています。

●秘密厳守・査定無料●

セントラルスクウェアとは？ 南北は四条通～御池通、東西は先斗町通～烏丸通で囲まれたエリアは店舗に最適。別名「ゴールデンエリア」と呼ばれ、私たちはこのエリアに特化した企画提案をしています。

●お問い合わせは… 担当/青木・湯免(ゆうめん)

0120-351-070

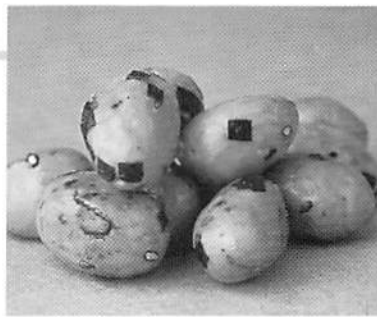
株式会社ヘッドワーク

〒604-8033 京都市中京区河原町通麩屋町上ル東側
テ・ロード館3F tel.075-223-1875(代)

唐辛子豆



唐辛子豆(100円)は、スナック菓子で使用されるとうもろこし粉よりもカリッと感がある蒸揚粉もち米粉を使用。市内では桂華堂、祥院店、京都タワー1店で販売。



「女の人をにっこりさせるのが商売」と言い切る和菓子職人の北川氏。週れば豆菓子専門店の時代だったこともあり、子供の頃に食べていた豆菓子に蘇らせようと一念発起。おつまみにしたい一心で作った唐辛子豆は中辛レベルで自分仕様。「あんまり辛うしたらたくさん食べられへんのか」と笑いながら、実は万人受けのツボもしっかり。

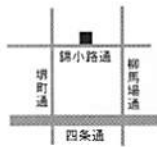


桂華堂
桂離宮前本店
けいけいどう かつらりきゆう
まえばんてん
■京都市西京区桂春日町
53
☎075-393-0303
●9:00～19:00(日祝～
18:00)/無休



七味ソフトクリーム

七味ソフトクリーム(250円)を初めて食べる人の反応を見るのが、お店の人の楽しみの一つ。「七味の配合レシピは頭の中に入っている」とソフトクリーム考案者の野村さん



ちんたら
■京都市中京区錦小路通
柳馬場西入ル中魚屋町477
☎075-221-0038
●9:00～18:00/無休



お茶菓子専門店だったはずが、先代が唐辛子など和のスパイスに興味を抱いたことで、今ではお菓子と唐辛子商品が並ぶ。唐辛子と甘味が合うことに気が付き、ソフトクリームでお客さんの反応を見てみよう！と一致団結。七味の量、バニラ選びに苦労した末、口にはバニラ味…なのに喉だけチリチリし始める味覚未体験ゾーンが実現。

とうがらし酢(880円)は、酸味は幾分控えめなので和洋中何にでも重宝。その他、ぼん酢、すし酢、ドレッシングなど30種のアイテムが揃う。町家造りの店舗も趣アリ。小さい携帯用(600円)は限定品のためすでに生産終了。取り扱い店で見かけたら即ゲットしたいもの



林孝太郎造酢
はやしこうたろうぞうす
■京都市上京区新町寺ノ内上ル東入
道正町455
☎075-451-2071
●9:00～18:00/第2・4土、日祝休
※撮影時の商品は「とうがらし酢」となっておりますが、現在発売中の商品は「とうがらし酢」となります。ご了承ください。



近江米と西陣の名水とを原料に、170年間お酢作りに徹する専門店。原料入手のため、沖縄へ赴く度に目にしていたのが、唐辛子を漬けた泡盛をスパイスとして使う光景。辛さは本物、けれどお酒に弱い人に泡盛は少しきつめ。そこで自家製の酢に沖縄産唐辛子を漬けたら、後味スッキリ激辛調味料が見事完成！

レーもの、今出川は東堀川下がるに位置する「福助亭」の逸話だ。まったく何の要哲もないそば屋とあってこいつを注文したのが最後、うちの女性スタッフはカレー丼を口にして半分も食さないうちに偏頭痛を起し、あんかけの強力な重さも手伝ってか手足にまでしびれをきたしたと思えば午後からの仕事をまったくもって放棄してしまいました。石田靖氏が若手芸人を連れて根性試しに使った店としても有名で、薄暗い店内の壁には、藤井隆他お笑い系のサイン色紙が「何でやねん!」つつつと並んでいる。驚くことにこのメニュー、カレー丼に唐辛子を入れて喰っていった客を偶然目にした親父が奮起! そんなに辛いのが喰いたいのやったらこのわしがビクビクするようなやつを作ったろう! つつと、完成した突然奮闘! これまた今回の巻頭特集に因んで成分分析すると、武骨なおたまの柄でぎくつと杯特製粉(?) をすくい入れ、スプーン一杯の豆板醤ををどめに加えたもの。もちろんカイエンペッパーも隠されている人類絶対の危機レシビ! あくやっぱ京都の辛いメニューはこの軒が甲二つ指ることなく、リ・サルウエボンだと確信するのである! つつと



古美術商のような手入れが施されていない分、価格は相場の半値がここではフツツ、買い取りにあたっての鑑定も随時受け付け中

来たれ！引越し予備軍 骨董ファンもお見逃しなく

何やらリサイクルショップ「Style2」が内容、スケール共にバージョニアップしたという情報を元に向かってみました。聞きしに勝る成長ぶり。以前は1号店のみで装飾品、衣類をメインに家具、電化製品少々だったはずなのに、今では斜め向かいの約40坪のスペースを2号店として、ポケットマネーで買えるレベルの電化製品や椅子やテーブル、収納家具が独立化、ところが、驚くのはまだ早い。電化スペースの奥では、骨董屋さんへ迷い込んだかのような錯覚に陥るゾ。何でも1つの骨董が次なる骨董を呼び、みるみる増えように入替わり立ち代わりするように。破格で和洋アンティーク品が購入できるくれば、マメなチェックは欠かせない。



1号店のブランドバック類、装飾品、衣類等も登場。2号店には全自動洗濯機が3980円均のようなたたき値商品もしばしば登場

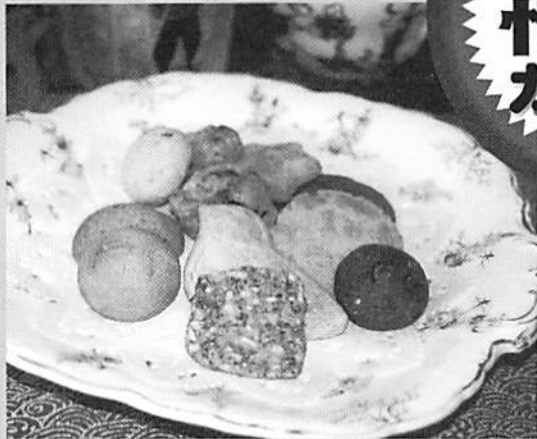
●Style2号店 スタイル
京都市下京区松原通東洞院東入ル南側
☎075-344-7717
●10:00~20:00/第2・3日休



FAXゲット！米田なつえ/学生



約12枚入りのクッキーはナッツ系・柑橘系・よもぎを使ったものなど、250円~450円。店内ではコーヒーや紅茶(300円~)も楽しめる



クッキーの他に、ソフトクリーム(260円)なども。3月まで販売される紅玉アップルパイ(1カット350円)はお昼頃が焼きたて

密かなお願いにも、何も言わずに心憎くくれる心憎いお店なの

●京菓 ぼうか
京都市上京区荒神口通川原町東入ル
☎075-256-9723
●10:00~18:00
日祝11:00~18:00/無休



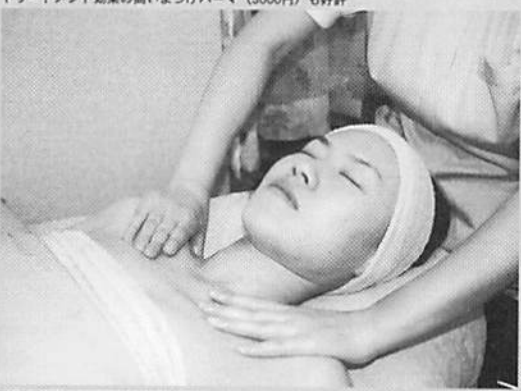
10歩向こうで毎日焼いている
手作り直売クッキー

いつもの帰り道をちょっと遠回りしてみたら、とつともあったかいお菓子屋さんに出会ったよ！私も含め、外から見えるショーケースにスライと並ぶ10種類以上の手作りクッキーに引き寄せられ、通り過ぎても踵を返してアレコレ選り始める人が多数。1日2回焼き上がるクッキーは、味や甘さの度合い、食感などいろんなタイプが勢揃い。例えば、香ばし系がお望みなココナツフレックたつぷりのクッキーでサクッと、しっとりやさしい歯ざわりがお望みなラム酒がほかに香るフランス生まれのガレットあたりがオススメといった具合、ついでに、「わたしの手作り」風になっ



家族でやっておられマス 福本恭子/学生

くすみ除去作用がすぐ表れるフェイシャル(40分・3000円)の施術中。トリートメント効果の高いまつげパーマ(3000円)も好評



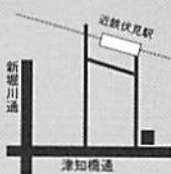
ツルスベ 卵肌獲得は リラックス環境が大前提！

静かめの駅近住宅街の中、小さなエステサロンがあるのはご存知？ 大型エステ店のような最新システムがあるわけではないけれど、わがサロンの自慢はアットホームな空間と私のハンドマッサージ。マンツーマンでのお手入れでは、他愛もないおしゃべりをし、緊張をほぐしつつ、その後は照明を落とし静かな気持ちでマッサージに専念、心を静めてお互いが安らかになることはエステにおいて、かなり重要、なぜならマッサージする側の気持ちも乱れたりすると、どおしても奇立ちとか焦りみたりしてしまう。ささくられた心手からお客様に伝わってしまう。ささくられた心手もお肌も、いっぺんにいやすつもりで、プライベートルームとして使ってくれたらどうも幸せ。



寒冷地に根を張る強靱な白樺の樹液を配合した、あらゆる肌に対応する基礎化粧品「セフィア」などの美顔アイテムも充実

●Fray-a フレイア
京都市伏見区津知橋町376-8
☎075-602-3307
●9:00~21:00/不定休



お得なチケットもあるの 松下真智子/店長



愛車の健康診断のつもりで無料点検がオススメ。修理の必要度も見積もりもパッチリ教えてくれるから安心

バイクを宝にしているって人は多いと思うけど、バイク屋さんにメンテナンスや故障で持ち込みながらも「マイイチ信用できないなあ」とつてどこかで感じて、結局自分でいじっていることない？ かく言うボクが、学生時代に一目おけるバイク屋さんに巡り合えず苦悶した一人、そんな迷える子羊ならぬ、バイク野郎の手助けがしたい一心で、昨年バイク屋稼業のこの地でスタート販売、修理はもちろん、「もう少し滑らかに、早く走るように和らげて欲しい」といったバイク愛好者のささやかな願望こそが、むしろ嬉しいわけ。普段はおちゃらけキャラなボクをはじめとするスタッフ一同の「ええ整備したんねん」魂に火が点くわけやねろ、コレが。



●MOTOCHROME
モトクローム
京都市左京区松ヶ崎河原田町6-7
SHOWA5-1F
☎075-702-1888
●10:00~20:00/水休



販売車種はすべてホンダ製品。顔なじみになってしまおうと、行き着けのモトクロスコースにいつでも誘ってしまおうゾ



早朝モトクロスはいかが？ 興山元成/店長

友好的バイク人間の店で 自分仕様のメンテをせむ！



ひとり暮らし体験

憧れだけじゃ満足できない！
そんなアナタにお手軽&リーズナブルな
ひとり暮らし経験の方法、お教えします

造形作家 / 「建築物ウクレレ化保存計画」主宰

伊達 伸明

Date Nobuaki

KYOTIAN I.D.

キョーティアンアイディ

'64年兵庫県生まれ、京都市立芸術大学美術学部工芸科大学院卒業。創作楽器の制作、建物の音をテーマにした作品を経て、'00年4月からは「建築物ウクレレ化保存計画（第1期）」に取り組み、現在は第2期過程。

建築物ウクレレ化の奥に潜んだたくらみ

落書きをした柱がボディに、ベタベタとシールを貼った壁がネックに…。木造建築の思い出をすくい取り、二つと同じ物のないウクレレに仕立てあげる「建築物ウクレレ化保存計画」。ウクレレへと姿を変えた「家」は、家の思いを残す宝物として、新しい思い出を作り出す楽器として今までとはまったく違った存在価値を得る。それが伊達伸明氏の手掛けるプロジェクトだ。

そもそもは約10年前に遡る。「毎年夏を過ごしていた、仙台にある父の実家が取り壊されることになったんです。子供だった頃の視線の思い出がたっぷりつまったその家をなんとか残したかったけれど、写真に撮ることしかできなくて…。もどかしい気持ちは、心の中に引っ掛かったままだった。元より音をテーマに作品作りに取り組んできた伊達氏は数年を経て、人と最も密に接する建物＝家と音を、インストールではなく楽器という形で現そうと思いつく。その時、心の中の鍵がカチッとハマった。楽器という形で、壊されてゆく家を残そうと。最初の作品は旧明倫小学校の廊下。'00年4月のことだった。以降「頭の中がウクレレ化してた（笑）」という伊達氏は、三条大橋、銭湯のガラス戸などを次々と弾くことのできるウクレレへと変身させ、取り壊される家を残したいと願う人々からの依頼もこなすようになる。

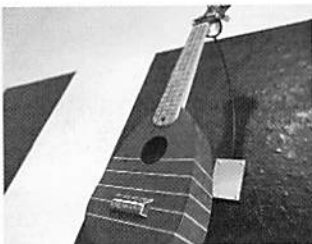
ウクレレを選んだ理由はこうだ。独特の親しみやすさがある、場所も取らず、そう難しい楽器ではないこと。「それに自分の作品でもあるけれど持ち主の物である、というスタンスもよかったと思う。『お宅のウクレレの調子どうですか?』なんてやり取りが生まれたり、『教則本買いました』って報告してくれたりね。つまり芸術品であって日用品でもある、そのバランスがジャストだった。そして伊達氏は、絶妙なバランスを存分に面白がっている。「作る段階で『人の顔』が見えているというのがいい。建物を取り上げるんだけど、背景の違う人々が関わっていることで、ひとつひとつ異なる面白い発見が必ずあるんですね。『電話は3分』というシールから、お母さんは長電話だったのかなあ?なんて想像したり。単に楽器を制作するだけではない、思い出に胸を熱くしたり、ほほえみがこぼれたりという「人間くささ」を感じさせてくれるウクレレ。次の1本からはどんなストーリーが伝わるのか、期待せずにはいられない。ウクレレだけではなく、違う何かを魅せてくれる人だということにも。



展示はこんな風に「かつてあった頃の面影」と「ウクレレ化の経緯」。そして現在の姿の「ウクレレ本体」とが並ぶ



ウクレレはもちろん実際の演奏が可能。展示会ごとに1回ずつ、展示されたウクレレを用いた演奏も行われる



必要以上に熱を加えて素材を傷めたり風合いを損なわないよう、「バイナッブル型」と呼ばれるステンとしたボディが基本形

Information
建築物ウクレレ化保存計画
●問い合わせ先 fax06-6849-2802

いくらからなの?

マンスリーLife Kyoto

1ヶ月単位で気軽に入居できる
ホテル感覚の賃貸マンションです。

1ヶ月 **79,000**円～
1日あたり2,633円～

ウィークリーLife Kyoto

さらに短期間でご利用したい方に
オススメです。

1週間 **27,000**円～
1日あたり3,857円～

まとまった資金も、面倒な手続きもいらない!

- 礼金・敷金・仲介手数料不要
- 保証人不要

どうするの?

利用申込

電話・FAX・インターネット・メールなどで
簡単にお申し込みができます。

入居

生活必需品も揃っているから、
カラダひとつで生活スタートOKです。

場所はどこ?

阪急河原町駅～西院駅間
地下鉄烏丸線京都駅～烏丸御池駅間
駅より徒歩10分以内

1/10
神戸店
オープン!

Good Life

株式会社グッドライフ

京都市下京区四条通新町東入月鉾町47-4

0120-70-2622

インターネットアドレス

http://www.2532622.com

