



冷麺 (焼豚) 680円  
(ハム) 630円

## 中華のサカイ 本店

京都市北区紫野上門前町92 ☎075-492-5004  
◎11:00~22:00/月休(祝日の場合営業) <http://www.reimer.jp/>

印象深い黄色の太麺と、「酸・甘・辛」の調和がとれたタレは、戦後まもなく完成した先代のレシピ通り。ゴマも味噌も使わないという「秘伝の味」を受け継いだ二代目ご主人は、毎朝一番に厨房に立ち、人知れずタレ作りを開始。毎日ひいきの製麺屋に麺の良し悪しを伝え、自らの味をも採点する厳しさは、通い続けるお客のために緩めない。



自家製焼豚ときょうり、のりかつかる冷麺(焼豚)680円。持ち帰り用もあり。地方発送もしてくれる

京都のINGを  
CHECK IT OUT!!

# ロコミ情報カタログ

THIS MONTH  
TOP  
NEWS

守り続ける  
昭和の冷麺  
通う人がいる  
限り応えたい



スープをまどい、具を絡ませ、清涼麺が喉をスルー

# 暑さを蹴散らす 冷麺5番勝負

今年も冷麺が食べたくなる季節の到来。キュッと締まった麺にスープを絡め、涼を胃へ運ぶ夏のスーパーサブ。スープや麺、具、あるいは食べ方まで個性が光る京都の冷麺行脚、はじまりはじまり~!



中華ざるそば 450円



※9月の期間限定メニューの中華ざるそばは10月  
は一人前です。具材付きのざる1枚。追加の麺は1枚  
100円のお手軽さ。食材は一括して作っている  
ので、どの支店で食べても同じ味

## ひるそばたか 横大路店

京都市伏見区横大路芝生53 ☎075-602-0099 ◎11:00~24:00/無休

豚骨、烏ガラクエクス、跡形がなくなるまで煮込んだ野菜の旨味が詰まったしるそば流のしょうゆスープ。これをさらに煮詰めて、八丁味噌と白味噌を加えると、コクたっぷりの中華ざるそば専用タレが完成。味噌の他は何一つ新たな材料を用いない通称「ざる中」は、もう1枚に手が出してしまう思いもよらぬ食欲を誘発する名うての冷麺。

ひるそばはスープを味噌ダレに  
ナンボでものける「ざる中」





**IT職をゲット!**  
初心者からプロへの道

STUDENT VOICE



金子かおるさん  
元アパレル会社事務  
→現在Webデザイナー  
(所属社員)

会社事務員から大手企業内へ派遣のWebデザイナーに転職しました。大手企業内という事もありクライアントも大きく制約も厳しいですが、デジタルハリウッドで学んだ事を活かして日々仕事に励んでいます。



外間卓也さん  
元大手企業会社員  
→現在Webディレクター

以前から興味があった仕事に転職するために、デジタルハリウッドに入学しました。在学中に築いた様々な人とのつながりも、私が変わるきっかけとなり、私の今の大切な財産です。

7月生募集中!半年後に勝つ技術を学べる。  
**未来予告型カリキュラム**

初心者をプロにする!

**4大スキル 習得システム**

デジハリの受講システムは技術習得だけではありません。すべての技術をビジネスシーンで総合的に求められる4つのスキルに分類。本物のプロに育てます。

技術 知識 企画力 マインド

6ヶ月 終了後 + **2ヶ月** アドバンス

6ヶ月の実習期間修了後、2ヶ月のフォローアップ期間がプラス。教室マシンを使用して作品制作に集中したり、学内企業説明会への参加など自由に利用できる2ヶ月間です。

<http://www.dhw.co.jp>

24時間オンライン資料請求受付中。  
i-mode・j-sky・eZweb対応

**デジタルハリウッド学校説明会**

京都校では毎週土曜日の14時から最新の業界動向やコースのカリキュラムの説明会を行っております。初心者からでも最短半年間で業界が求めるスキルを習得できます。詳しい日程・イベントについてはホームページまで。

お問い合わせは

**デジタルハリウッド**  
The School for Your Future - KYOTO  
☎ 0120-634-810

京都校 <http://kyoto.dhw.co.jp/>  
〒600-8008 京都市下京区四条通柳馬場北西角 スターバックス上6F

ひなやか細麺と見事共演  
四川の名物オードブル



棒々鶏冷麺1200円は、5~9月の夏季限定。四川料理の重要な素材、唐辛子や山椒は、辛さの度合いが特別なので四川省産のみ使用。他にも広東や上海のテイストもメニューに盛り込む



学生時代を過ごした街で開店した、アットホームな四川料理店の夏の定番は棒々鶏冷麺。香川県から絞めたその日に仕入れるヒナ鶏の肉を蒸し煮した後、急冷却で旨みをギュッと閉じ込めた弾力のある鶏肉が、キュウリやトマトと共に細麺の上のしかかる。ゴマで作るチーマージャンベースの特製タレが、涼やかな前菜風冷麺の画竜点睛を担っている。

**棒々鶏麺 1200円**

**駱駝** らくだ

京都市北白川瀬ノ内町27-4 ☎075-781-0306 ●11:30~14:00 17:30~21:00/月休



冷し担担麺(中) 650円 (大) 750円  
見慣れと見分けのつかないが、それは油分が回らないように調理されている。全体を引き締める香料に、油揚げ油のごまら油が活躍

**冷し担担麺**  
(中) 650円 (大) 750円

基本を抑えた  
玄人仕事  
マイナーチェンジは  
年中無休



ホテルの中華担当13年の経験を持つご主人が、満を持して挑んだ担担麺専門店。キーンと冷えた信楽の器に入った冷し担担麺は、四季を通じて微々たる変化を逃げる代物。夏はさっぱりとした酸味を、冬は特製XO醤や豆板醤で辛さを効かせた仕上げへと徐々に移行する。体調や気分が変る人間の舌を知り尽くした、経験に基づく方程式。

**担担** たんたん

京都市中京区千本四条西入ル北側 ファミール四条1F  
☎075-822-5211 ●11:00~21:30/日祝休

**韓国冷麺 38 本店**

かんめんかんさんじゅうはち

京都市東山区川端正面上ル  
☎075-561-3739 ●18:00~翌 1:00/月休

「悪いけどママは天才!」とご主人が豪語する、在日2世の「ママ」が作る韓国冷麺。注文が入ってから練った生地を大鍋の上でいきなり製麺機にかけ、直接熱湯に泳がせる。時差が生じるのに、なぜか均一にシコシコに仕上がるのは素早い手さばきの功か。自家製の水キムチなどが浮かぶなみなみのスープの中には、内臓の滋養がたっぷり。



韓国冷麺 120g950円、200g1500円。韓国冷麺と石焼ビビンバの専門店だが、一品料理のユッケ300円は、風に2人分のボリュームと最高級和牛の品質が大評判

**韓国冷麺**

120g950円、200g1500円



ご主人もお客もベタ惚れの  
コリアの母のスタミナ食堂



会費は1回3000円、時間は13時~17時くらいまで、定員10名の少人数制だから、質問もしやすい。6月は「ひんやりみずみずしいお菓子を」予定

**お高い本も道具も一切不要  
カフェ直伝お手軽デザート**

お茶だけのつもりが、ついオーダーしちゃうカフェスイーツ。一度は自分で作ってみたいけど、難しいレシピには拒否反応を起す持病持ち。そんな私の元へ、大好きカフェのetwから天の声が、定休日を利用して月2回、お店でお菓子教室を開催中というから、騙されたつもりで参加してみたの。先生はetwのデザートを手掛けるスタッフで、わずか4ステップのオリジナルレシピを元に、実演しながら重要ポイントや裏技まで授けてくれる。その後の実践ラウンドは、みんなで和気あいあいとなり、あっといふ間に授業が終了。そして最大のお楽しみは、やっぱり試食タイム！カフェ貸し切りで作ったデザートとドリンクをいただいたらなんと、もおお喜び過ぎるっ！



**Cafe sweets 教室 patissier**  
カフェスイーツきょうしつパティシエール

●問い合わせ先 etw エトワ  
京都市左京区川崎通丸太町下ル下堀町82  
恵美須ビル2F  
☎075-771-3979  
●14:00~翌3:00 (金土日祝前日~翌5:00) / 火休



今日で3回目のリポーター 星野悦子 / 学生

京都のINGを CHECK IT OUT!!

# ロコミ情報カタログ

ディナーのオリッサセットはライス、パジャ、カター、ダルマ(豆と野菜のカレー)、キリ(牛乳の粥)、マンゴー入りヨーグルトのプレートは1550円



**故郷インドのやさしい味  
オリッサ料理は太陽の恵み**

ワタシの故郷は、インド東部のオリッサ州。留学中のワタシからの感謝の気持ちを込めて、懐かしい家庭の味を日本人にも知ってもらおうと、日本でははれたタンナサマと幼なじみのインド人シェフの3人でおもてなししているの。何かと辛いイメージのインド料理だけど、オリッサ料理はたっぷりの野菜と辛さを抑えたスパイスを使うのが特徴。たとえば、ナスやジャガイモなどの野菜に、スパイスと米粉を混ぜた衣を付けて鉄板で焼くパジャや、カシューナッツやドライフルーツをトマトと炒めたカターなど、どれもスパイスがフワッと広がり、素材の味が活かされている。はるか彼方のオリッサ州グルメ紀行へは、京都唯一の橋本口のこちらから！



カレーナン、サラダなどが付くお昼のランチセットは650円〜、タンドリーチキン、シシヤパは単品各500円



**LAA JAWAAB**  
ラージャ ワーブ  
京都市北区西大路通金剛寺前下ル  
☎075-465-6250  
●11:00~15:00  
17:30~22:00 (L.O.21:30) / 水休

直輸入のインド雑貨もあるヨ  
シヨバ・リン・ダシユ / スタッフ

今回の仕入れ人、左から「F/free」中里さん、「英楽」藤井さん、「Sheveux Sur」竹内さん、TeArty Loop 櫻橋さん

## In my experience



**ライブもDJもヘアシヨもあり?  
常連達が盛り上げる恒例イベント**

木更町にお茶漬バアをオープンしてはや4年目の「英楽」藤井氏に、目頃から気の合う常連同士の美容室のオーナー達が集まる恒例イベントをプレゼン！常連主導でイベントはがままに進んで、お互いの店の元気がつがアビイル出来た一夜に、会場ニューカントリーの常水真梨バンドや異色の3人DJ、はては藤井氏もハサミを持つて参加のヘアシヨまで、とにかく真夜中までハイテンション。で、読者には「CF見ただけ」の一声で「英楽」からは生ビール100円のサービス、美容室の「F/free」「Sheveux Sur」「TeArty Loop」からは20%オフのサービスが6月いっぱい受けられるんで、覗いてみてね



**●お茶漬バア~英楽**  
京都市中京区木更町通四条上ル東側 錦会館1F  
☎075-212-2555 ●21:00~翌7:00 / 月休  
●F/free (075-211-1104) ●Sheveux Sur 北白川店 (075-702-1444)  
●TeArty Loop (075-823-2400)

青パパイヤサラダ680円、青パパイヤと手作りソーセージのヘルシーチャンプル680円、熊本産米焼酎「元がこい」580円

# 効果絶大の青パパイヤで 癒され三昧のひとときを!

創作和食で聞いて「量産型硬そう...」って？僕の勤める「キララ」ではひとえに「至って感じる癒し」がモットーだから、普段通りで「ノープロブレム」そんな「和食」を体感できるひとときに、ダイエツや美容効果、成人病の抑制等の効果を持つ「青パパイヤ」メニューが、且下癒しのため身も心もバクッアップ中！中でもベトナム風タレで甘酸っぱく、キララ風タレでは甘辛くカラッと変身するサラダや、火を通して優しい舌触りなのにシャキシャキ歯応えは健在のヘルシーチャンプルは、噛む程に果物の甘さが口元隠れて、「トロピカルな味わい」そこに還元で完熟させた熊本産芋焼酎「元がこい」が好相性！キララ流の癒しづくしを肌で感じてみてっ！



ランチもどうぞ 河北光史朗 / スタッフ

南向きの3階だからランチタイムは一面一面に自然の灯りが注ぎ込み、夜は三灯に抑えてムードが料理を盛りやかにアップ

**●kilala キララ**  
京都市中京区丸太町通小堀下ル  
堀之町586-2 新風館3F  
☎075-257-8081  
●11:00~23:00 (L.O.22:00) / 不定休