



## 中華のサカイ 本店

京都市北区紫野上門町92 ☎ 075-492-5004  
●11:00~22:00/月休(祝日の場合営業) <http://www.reimen.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、通い続けるお客様のために緩めない。



自家製焼豚ときゅうり、のりがかかる  
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!!

# ロコモ 情報 カタログ



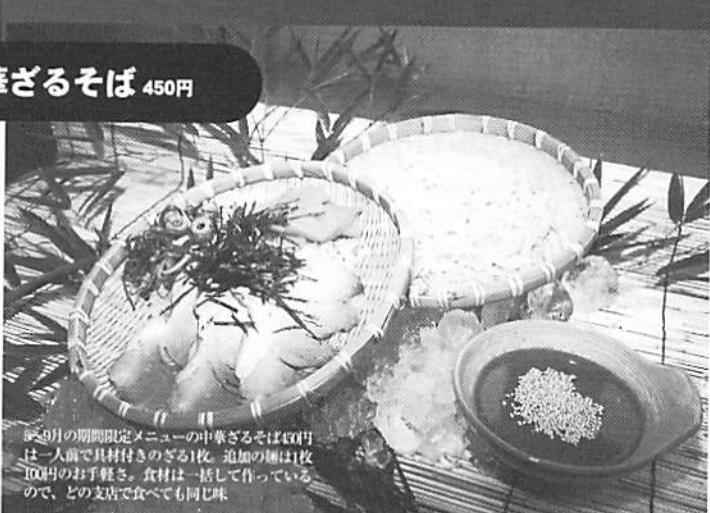
守り続ける  
昭和の冷麺  
通り  
通う人がいる  
限り  
応えたい

## THIS MONTH TOP NEWS

# 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

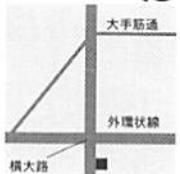


### ひるそばたか 横大路店

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

豚骨、鳥ガラエキス、跡形がなくなるまで煮込んだ野菜の旨味が詰まつ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ダレが完成。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。

ひるそばスープを味噌ダレに  
ナンボでもりける「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  
(株式会員)

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  
て日々仕事に勤めています。



外園卓也さん  
元大手企業会社員  
→現在Webディレクター

以前から興味のあった仕事に  
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つな  
がりも、私が変わったきっかけ  
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**

デジタルの授業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 + 2ヶ月 の  
終了後 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/>

〒600-8006 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、辛さの度合いが格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にのしかかる。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。

**棒々鶏冷麺1200円**

**駱駝** らくだ

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

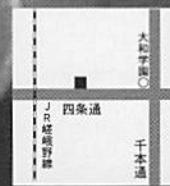
**冷し担担麺**

(並) 650円 (大) 750円

冷し担担麺 (並) 650円 (大) 750円  
見温麺と見分けのつかないが、そば粉  
は油分が固まらないように煮沸されて  
いる。全体を引き締める辛味に、山椒  
製油のごま油が活躍



基本を抑えた  
玄人仕事  
マイナー  
年中無休  
チニンジは



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遂げる代物。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がりへと徐々に移行する。体調や気分で異な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

**韓麺館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通り

☎075-561-3739 Ⓛ18:00~翌1:00／月休

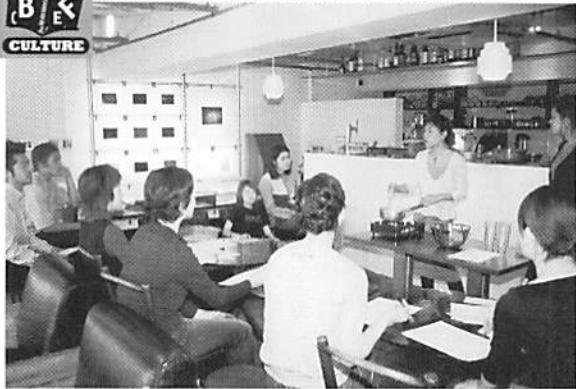


韓国冷麺120g 950円、  
200g 1500円。韓国冷麺と  
石焼ビビンバの専門店  
だが、一品料理のユッケ  
200円は、例に大人分のボ  
リュームと最高級和牛の  
品質が大評判



ご主人もお客様もベタ惚れの  
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  
かつ工直伝お手軽デザート**



●Cafe sweets 教室 patissier  
カフェスイーツきょうしふティエール

●問い合わせ先 etw エトワ  
京都市左京区川端通九条下ル下堤町82  
恵美須ビル2F  
☎075-771-3979  
●14:00～翌3:00（金土祝前日～翌5:00）／火休



今日は果ごまココナツミルク  
ソースにした豆乳のパンナコッタと小麦粉を使わず、メレンゲ  
を焼き上げた和風クッキー。  
抹茶カフェオレと一緒に

今回の仕掛け達。左から「F/reel」中里  
さん、「英楽」菱井さん、「Sheveux Sur」  
竹内さん、「earthy Loop」柳橋さん

In my experience



ライブモロッセヘアシリーもあり?  
常連達が盛り上げる恒例イベント

めっちゃ楽しい  
林努／会社員

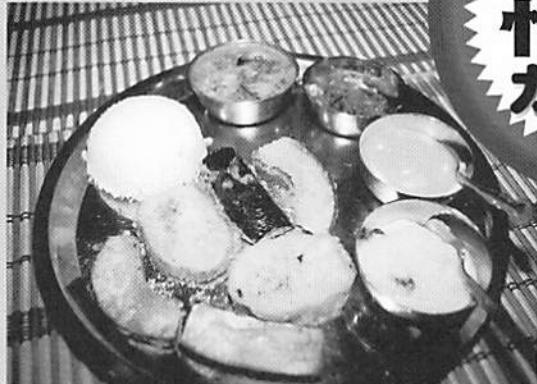


●お茶漬けバー～英楽

京都市中京区木屋町通四条上ル東側 錦会館1F  
☎075-212-2555 ☎21:00～翌7:00／月休  
●F/reel (075-211-1104) ●Sheveux Sur 北白川店 (075-702-1444)  
●earthy Loop (075-823-2400)



ディナーのオリッサセットはライス、バジラ、カーテー、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1プレートは1550円



# ロコモ 情報 カタログ

京都のINGを  
CHECK IT OUT!!

オリッサ料理は太陽の恵み

ショバ・ラニ・ダシユ／スタッフ  
直輸入のインド雑貨もあるヨ

フタソンの故郷は、インド東部のオリッサ州。留学生のワタシから感謝の気持ちを込めて、懐かしの家庭の味を日本人にも知つてもらおうと、日本で結ばれたタンナさま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。何かと幸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つたときには、ナスやジャガイモなどの野菜で、スパイスと米粉を混ぜた衣を付けて鉄板で焼くバジラやカシュー、ナシ、ドライフルーツをトマトと炒めたカーターなど、どれもスパイスがフワットと広がり、素材の味が生きされているのは、はるか彼方のオリッサ州グルメ紀行へは、京都唯一の搭乗口のこちらからドーン。



カレーにナン、サラダなどが付くお昼のランチセットは650円～。ランチリーチキン、シシケバブは単品各500円

●LAA JAWAAB  
ラージャ ワープ

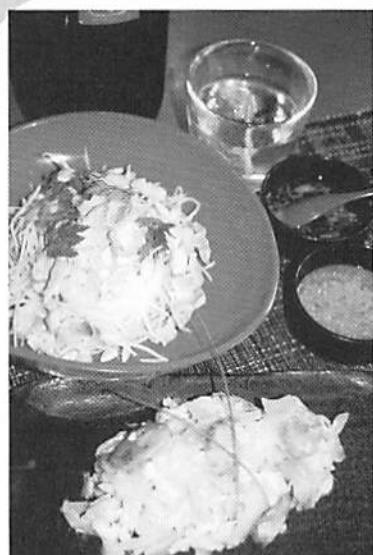
京都市北区西大路通金閣寺前下ル  
☎075-465-6250  
●11:00～16:00  
17:30～22:00 (LO.21:30) / 水休



青ババイヤサラダ680円、青ババイヤと手作りソーセージのヘルシーチャンブル880円、熊本産米焼酎「完がこい」580円

「ラーラ」では、ひとえに「舌で感じる感じ」がモットーだから、普段通りで「ノーブロブレム」。そんな「和み」を体感できるひととき、「ダイエットや美容効果、成人病の抑制等の効能を持つ「青ババイヤ」メニューが、目下癒しのため身も心もバツグン! 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ガラツと変身するラダタ、火を通して優しい手触りなのにシャキシャキ歯応えは健在のヘルシー・チャンブルは、噛む程に果物の甘さが見えて離れて、トロピカルな味わい。そこに感元で完熟させた熊本産辛口米焼酎「完がこい」が好相性! キララ流の癒しづくしを肌で感じてみて。

効果絶大の青ババイヤで  
癒され三昧のひとときを!



●kilala キララ  
京都市中京区烏丸通小路下ル  
堀之町586-2 新風館3F  
☎075-257-8081  
●11:00～23:00 (LO.22:00) / 不定期

ランチもどうぞ 河北光史朗／スタッフ