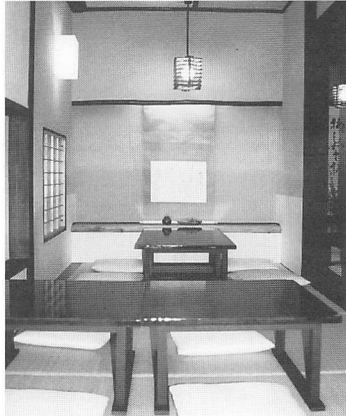


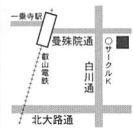
京都のINGを  
CHECK IT OUT!!

# ロコミ情報カタログ

THIS MONTH  
TOP  
NEWS



丁稚羊羹で名高い「中谷菓舗」→「一乗寺中谷」にリニューアルしてから座敷でよ店内商品を取り扱う。近頃は「輸入コーヒーと生菓子」を頼む若者が多いのだとか

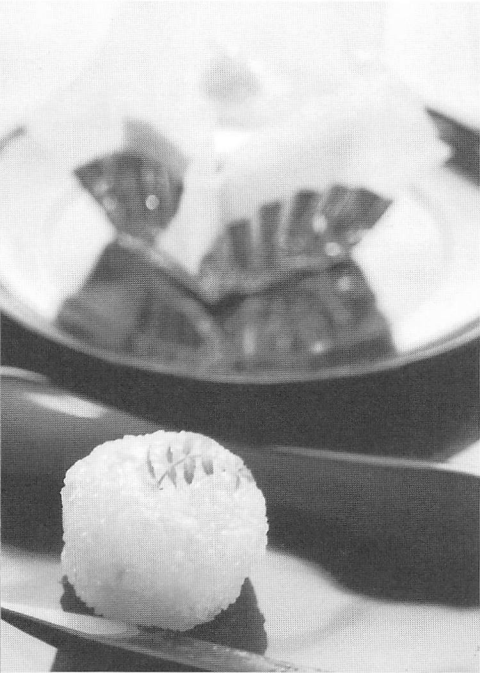


二人三脚＝和と洋の合併が、新規の菓子を呼ぶ

洋菓子店を営んでいた奥さんは洋の立場→和を話す、「季節感に対して抽象的に練る世界観も壮大よ」と。対して「種類が豊富なだけに個性を際立たせるのが至難の業」とご主人は和の立場→洋を見る。そんな互いに互いの世界を意識しつつ、結婚を期に「小さな洋菓子店が和菓子店に吸収合併です」と昨年走り出した。継承した甘味を根本から変えるわけじゃなく、「私が和、主人が洋をしてもいいよねえ」なる二人のちょっとした発想転換が、「結局、ご年輩層は目移りしやばりませんね…」とのためらいを感じさせない新定番モノの生菓子&洋菓子誕生を促す。

巻頭特集を飾った手練な若手の職人は「小割烹」だけではない。生菓子・京菓子業界にも存在する。抽象的に奇をてらい伝統を逸脱したことで創作するのはなく、踏襲された技法・所思を重んじつつも創作意欲を持つ若手が誌上で揃い踏み。

才気を伝統、抽象的世界で灯す、  
'60年代ジエネレーション  
「生菓子・京菓子職人」の新協奏



## 一乗寺中谷

いちじょうじなかたに

■京都市左京区一乗寺  
花ノ木町5  
075-781-5504  
9:00~19:00/水休

「春やし柑橘系を入れてっ」と奥さんの洋菓子志向な彩りイメージが入り、道明寺粉にも白餡にも伊予柑を入れた「伊予柑餅道明寺使」130円。豆乳の蜜漬けで作られた「お豆腐のレアチーズケーキ」350円



合併前は「中谷菓舗」の生菓子職人中林采昭さん(30歳)と結婚前は西陣で「ていあん」という洋菓子店を営んでいた中林恵子さん(30歳)ご夫婦。生菓子・洋菓子共にお二人の笑顔から察する「甘い思い」が凝縮される

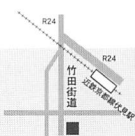
## 御生菓子司 松甫堂

しょうふどう

■京都市伏見区上神泉苑806  
075-601-1940  
9:00~19:30/火休(祝日の際は営業)  
<http://homepage2.nifty.com/shoufudo/>

夏に桜餅なんて断固NGでも  
カフェに生菓子はOK

季節に裏腹な「夏に桜餅とか」等のオーダーには頑なに「バリアしますね」と長谷川さん。その心は「月見の頃には縁側で夜空を見上げ、蛍の頃にはせせらぎに通う」という風物詩で心和ます生活習慣が潜在的にあるから。すなわち、この世界に携わる故じゃない、生粋の「その季節を味わって初めて生菓子だから」と言える職人の一人。そんな彼の念頭は「カフェのショウケースに生菓子を列べたい」との願い。洋でも和テイストでも供することができ、若い世代に季節感をアピールするのに、やはり彼にとっての生菓子は威力を持つ。四季の移ろいは彼のアイデアソース。



全国にファンを持つ八宝焼で名高い「松甫堂」三代目の長谷川甫巴さん32歳。小学校時に47都道府県に一店舗ずつ自店を持つとの夢を描き、現在では幼少の頃とは違った目標に向け日々邁進中



桜吹雪で舞い散る花びらから葛餅にそっと乗ることで、桜色に染まるイメージから作られた「葛桜」150円。



## 斬新さが菓子に息づく、真面目な試行錯誤

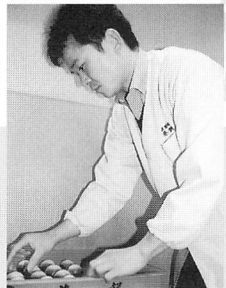
「元々職人気質じゃないし、日頃イメージ練ってないなあ」と言いつつも創業大正7年「菱餅」の若大将は日夜、生菓子に光る斬新さを折り込む。「余所より僕は不真面目かもよ」との分析は、時々閃きに頼っていると思うから。しかし「頭の中で青写真さえ見えれば、世間で自分のが浸透する」と言うことは決して驕りではない、結果が全ての営業マン時代から他世界、或いは流行を目の当たりにしてきたから。伝統技巧や年数が足りないことは承知の上。「崩したスタイルの方が僕らの世代らしい」と踏襲された「味」の中にアイデアが活きていることを地に足が着いた生菓子が物語る。

京都府菓子工業組合青年部の部長をも務める上田孝博さん33歳。山口店では火・金曜日はみたらし団子、月に一度はみかさ・鳴門金時・芋きんづば・おこまんじゅうの実演販売も催す

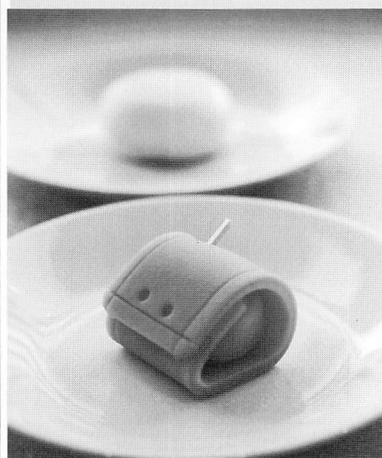
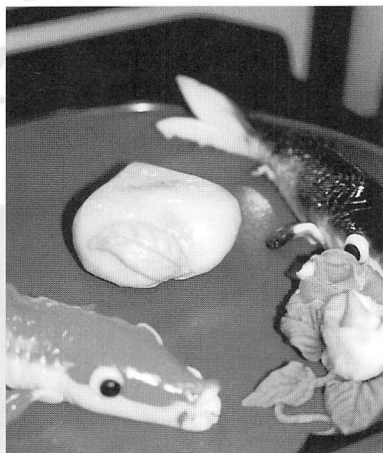
### 京菓子司 葵餅

きょうがしし あおいもち

■京都市北区紫野雲林院町37(大徳寺前)  
075-451-0946  
10:00~18:00/火休  
http://aioimochi.com/



裏を向けると桃、表を向けるとハートになる、「マジパン」と呼ばれる洋菓子材料で作られた「桃かハート」(ディスプレイ用の非売品)。



敷居は関係ない、ベクトルが向く先は気軽さ

4月とのお題からイメージして頂いたランドセルをモチーフにした京菓子「入学式」300円(予約制・4月初旬~中旬限定発売)。ど真ん中に焼き印せず、取手で一般外すところに京菓子センスが見える「さくらさくら」300円(予約制・4月初旬~中旬限定発売)



「家はケーキ職人になったんです」と話す山本高宏さん33歳。「高校時代は漫画研究会にいたからかなあ」と彼のデフォルメ能力はそのころ身に付いたのかは定かではないが、京菓子コンテストで年間チャンピオンを獲得の経験指先を持つ

### 菓子司 山もと

かしつかさ やまもと

■京都市東山区東大路五条  
下ル常盤町459-1  
075-561-2250  
9:00~19:30/水休



宇治の新興勢力なれども、技術はもはや棟梁さばき!? なこちらのサロン。“オールウェイズ・イズ・スーパーナチュラル”が信条だけに、「春はわれらの季節」と豪語してやまない好感度ナンバー1ヘアはというと……、キメすぎない大人のウルフカット。春風になびくよう、えり足はすかし過ぎないように質感を調整。また、やや長めの前髪はヘアアイロンで大きく外巻にカールさせ、顔立ちをスッキリと縦長に演出。さらにレッド系ブラウンのカラーでしつやかな京女の艶っぽさを爆発させる!

## show ambiente

宇治市宇文字17-4 クレセントハウス2F  
TEL. 0120-25-6765  
10:00~20:00 (受付P・C ~18:00 Cut ~19:00)  
日祝10:00~19:00 (受付P・C ~17:00 Cut ~18:00)  
月、第2月火、第3日月休 ※予約優先制  
カット4000円~、パーマ4500円~  
ウエア/レースアップカーディガン21000円~  
スカート26000円、レザーベルト16000円  
ネックレス10000円 (以上すべてリユージュ-)

衣装協力/ステラ (075-575-3533)  
ロケ地/中村藤吉本店 (0774-22-7800)



本来は京菓子としての色・形・銘から作り手の込めた思いを凝縮して食べて頂きたいが、今回のモチーフは新年の節句の唄のぼり、写実的に製作した「雄姿」(5月上旬だけの限定発売)



### 京菓匠 長生堂

きょうがしやう ちようせいどう

■京都市左京区下鴨上原町22-1  
(北大路植物園前) 075-712-0677

10:00~18:00/月・最終日休  
茶房 長寿庵  
10:00~18:00 (L.O.17:30) /月・最終日休



## 伝えたい「隠された思いと伝統」繋ぎ

大正8年創業の「長生堂」中村さんは作り手の心と季節の材料に込められた「隠れキーワード」が京菓子の不朽の要素と、「粉と心で好かれ味」なる座右の銘を詠う。そんな彼が解釈する伝統は「変化を遂げて且つ店を潰さない」、新と旧のパラレル思考を繋ぐモノ。時代のニーズに則った温故知新な京菓子を創作しないと結局「次世代にバトンを渡せなくなるでしょう」。が、それは必要に駆られた新商戦に直結する京菓子作りではない。時代の移り変わりと同様、お得意様の気持ち、好みを捕えながら、「僕が気付いて欲しい」京菓みに忍ばせた「心」を提案し続け、繋いでいきたいから。



創業当時は四条大宮で営んでいたが、15年前にこちらの地に縁があり商売場を移した。それに伴い、昔からのお得意さまの疲れを癒すこと願って茶房を設けた。お抹茶(お菓子付) 750円、お煎茶(お菓子付) 680円