

京都のINGを  
CHECK IT OUT!!

# ロコミ 情報 カタログ

## THIS MONTH TOP NEWS

### 粉モノ括りは失礼。B級グルメにもあらず 「たこ焼き」、よつつのルーツ ひとつの新しい、計5キャラ・5味

京都のその球体の中身は、キャベツ入りだったり、パリエに富んでいたたり、ブランド志向の蛸だったり、タレもソー  
スだったり、違っていたり。一つひとつのたこ焼き毎に共通するキーワードはないが、むしろキャラの違いは際立つ。  
ここに登場の4店舗は京都たこ焼き界でも特に個性豊かであり、且つ歴史が特に古い店々。プラス新たな味のニュー  
アンスを含んだ一店舗。さあ新旧の「蛸焼き」5キャラ5味で、自身の好みのルーツを探れ。

#### 北白川 御蔭

創業1969年  
営業35年目



### 「古」で羨むない。「新」で羨むない。性格のパイオニア

昔では「蛸安」＝ふくらと焼き上がった球体。それは京に現存するたこ焼き屋の長老と騒がれる。でも、主・安山さん曰く「歴史の古さとブランド品に頼ればたこ焼きも骨董品だ。そう言えるまで屋台から35年間を費やした。「名水も産地じゃなく、ミネラル・鉄分だの中身でしょ。たこ焼きも一精、京都で『ふくら』なのはココ」との性格に徹してきたから現在があるのだ。経歴を辿り着き、一心不乱にたこ焼きを料理してきた「蛸安」の弟子達もまた、同じ想いを3店舗で刻む。

「蛸焼」(8個) 500円、「舌に刺さるのではない甘さ辛さではなく、舌で乾かされるような…」が再現された蛸焼きは全25種。その他「蛸料理の部」なる13種類のメニューが揃い。最新の傑作はピピンバのたこ焼きVer.「蛸石」



「お客が与えられたものを口に運ぶだけの一方的な商売とは違って、来てくれる人の要望に基づき応えられる」をモットーにする安山英市さん(写真奥)。そんなご主人が予約客だけに「自分達だけの世界を」と貸し出す2階付車屋のお座敷



●蛸安 たこやす  
■京都市左京区  
北白川別当町バス停前  
☎075-701-8113  
🕒16:00～翌2:00  
日・連休最終日12:00～22:00/水休  
<http://www.5b.biglobe.ne.jp/~takoyasu/>



#### 大宮 錦小路

創業1978年  
営業27年目



「焼くのはお母さん担当。生地を練るのはお父さん担当」と分担作業ながら、具材のアイデア練りはご夫婦で仲睦まじく共同作業。常連の中には「東京からたこ焼きだけを食べに来はって」と年に2～3回来店するファンも少なくない

### つぼみを雷と想うなかれ。歴とした「具パリエ」が満開

「つぼみ」とは花の蕾み状態の意ではなく、「壺」状の鉄板から味を醸し出すコトに由来する。通る「25年前、西陣で帯を織っていた工本ご夫婦が今宮神社の屋台で食したたこ焼きが「ウチのように変わり種のの中身だったら、この商売に燃えてなかつたかも」。そのきっかけが上賀茂猪熊で13年、移って四條大宮で12年、中身の具を「お母さんは蛸嫌い、息子はチーズが嫌いになったんよ」と食べ飽きるくらい試行錯誤させた。その甲斐も26年の歳月もあり、鉄板140個の窪みでパリエに富んだ花を咲かせている。

ミックス(蛸4個・うすら3個・チーズコーン3個)は計10個で400円。その他大だこ入6個310円。普通たこ入320円・すじ肉入520円・明太子入600円・帆立入600円・ササエ入600円・ウィンナー入520円・肉入520円・海老入520円・うすら入520円・チーズコーン入520円・お餅入500円各10個



●壺味 つぼみ  
■京都市中京区  
大宮通錦小路下ル  
☎075-821-6328  
🕒11:00～24:00/水休

# たご焼

創業1999年  
営業4年目

白川  
北大路



具は「天かす」「根エビ」、そして歯ごたえのある「納の足」のみの「たご焼味（9個）」500円は10分ほど待ち時間が必要。「餅つゆなど、つゆ系を食べると舌が鈍り微妙な味の差が解らなくなる」と、塩味ゆえ細心の注意は拭えない

「ウチは『納の味焼き』で小籠包目指してますから」と「緑納」の鈴木さんは、納のダシを生地に吸収するたご焼を編み出し12年、生業として5年が経つ。自らナマの扇形産地を塩もみ＆ホイ乳した納、数日間寝かした「そんなしやぶしやぶでいいの？」と尋ねられる程のサラサラ生地、それを焼き上げるコトで、濃度の薄い生地に納のエキス「ペタイン」が吸収され純粋な納味が移る。結果、中身トロトロの微量の塩味が効いた妙味が完成するのだ。ソースを塗らない塩味とはいえず、ソース否定派ではないが、彼のたご焼は「噛めば、煮汁が湧き出す」蛸味肯定派。



「納の緑」との緑納日本一認定を譲り、現在1139人をはこる会員が在籍。そして緑納で焼きたてを買えば、四字熟語の「お札ステッカー」が買える

ソースを纏わない、小籠包を追従する「蛸味」

創業1985年  
営業18年目

河原町  
丸太町

「つい3年ほど前、脳腫瘍を越えてしまいましたわ」と御年64歳のご主人。最近は隣で無農薬野菜の委託販売を始めたのだとか



「たご焼屋は一日中火の番せなあかんから、遊びの誘いも断れると転身して」と、蛸屋からたご焼屋へと転身した「大文字」、脈絡のない両極の間にご主人が通した信念は、「子供や孫が安心して食べられるもの」を提供すること。油分を最小限に抑えるために、天かすを使わずに粉・玉子・ダシ汁のバランスを独自に割り出したあっさり味は、和食畑を歩んだご主人の集大成。子供の頬のようにふっくらと焼き上がる町内のおやつを前に、「大文字のおっちゃん」はもう18年間火の番を怠っていない。

生地に千切りキャベツ、ネギ、紅しょうがを混ぜた「たご焼」（8個）300円は「胃にもたれない」と年配客からも喜ばれている。「チーズ入たご焼」（10個）450円や「もち入たご焼」（10個）500円もロングヒット



創業1983年  
営業20年目

一乗寺



天かす、千切りキャベツ、紅しょうがを混ぜ合わせた生地と主役の蛸を熟練の火加減で封じ込める「たご焼き」（9個）600円。「納造り」600円。「納アツ」600円のサイドメニューは新鮮な生蛸を仕入れている証

カリッカリの楕円に築城するトロトロの生地と大粒の蛸、蛸虎の御家芸はこの硬軟のギャップに集約されている。30分を費やす「焼き」の火加減を司れる一人前の蛸虎職人だが、その花形に到達するまでに具の質や気候に応じて水加減を調節する「仕込みの勘」を養わなければならない。体得したとて、「フランチャイズは一切お断り」が創業主の信条。4つの直営店を任せる相手も信頼できる親類縁者のみだ。基本の味が一人歩きしないように、虎の巻はたご焼以上に固い殻で守られている。



「打倒蛸虎？」意識してもらえるのはすごく光栄だし、基本を大事にしないくは、とますます身が入ります」と本店を仕切る森下店長談



新旧・大文字の共通項は、「あっさり和風」の親心

第一食感も、伝承経路も硬派を貫く虎一族の基本法



●緑納 えんたこ  
■京都市左京区一乗寺出口町16  
☎075-724-1380  
☎17:00~翌1:00  
土日祝15:00~翌1:00/木休  
<http://www.entako.net>



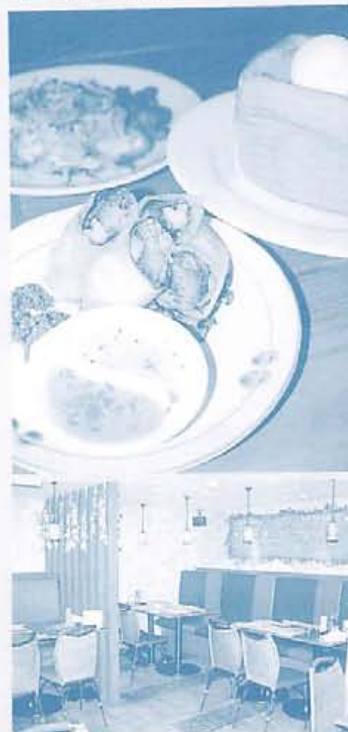
●たご茶屋 大文字  
たごちゃやだいもんじ  
■京都市中京区河原町通竹屋町上ル西側  
☎075-231-4848  
☎11:30~22:00  
日祝~21:00/無休



●蛸虎本店 たこたら  
■京都市左京区一乗寺赤ノ宮町15-3  
(高野交差点上ル)  
☎075-791-5205  
☎17:00~翌2:00/火休



「パトナム風生春巻き」780円、「はちみつトースト」680円、新作「ゴーヤちゃんぷる」860円、「CF見たよ」の一声で、平日単品全品半額、金土日祝日は25%OFFに



店内に立ち込める香ばしい匂いだけでも、食欲を呼び起こす

あら食欲不振? 倦怠感? まだ夏バテ気味のアナタには、「祇園にんにくや」を処方しましょう。今季新作メニューの「南国家庭料理」で、スタミナ丸飲みしてちょうだい。今作は、沖縄をはじめ南国人の活力の源となるゴーヤなどの食材と、スタミナ源の王「にんにく」とを一緒に摂ることで、バテた身体の中からダブルの効果。中材でも、「ゴーヤちゃんぷる」は、その舌ざに敬遠してきた人でも、ウチのスパイシーな味付けで難なく口にに入り、人気上昇中。オーダ率による生き残りかけたシリアメニュー番付の中で、大注目の一品よ。更に、大勢の仲間と摂取すれば、効き目はダブルのそのまたダブル!? 160席ある大バコだから、安心してつめかけてOKよ!!



スタッフみんな夏バテ知らず! 鹿島こすえ/スタッフ

●祇園にんにくや

■京都市東山区祇園町北側323  
祇園会館4F  
☎075-533-4192  
0120-520-298  
●17:00~23:00 (LQ2220)  
金土日祝日~24:00/無休  
http://www.ninnikuya.jp



一寸のムクも出さない「和」の心  
そんな思いも含めて、連れ歩いて!



中箱ケース1600円、めがねケース2800円、480個入り、全ておまかせ、和のクセまで精製!

ココは、夏月橋の坊、それゆえ、店先からの山紫水明の景色が贅辞を浴びる我が「よしむら」。だけど社長曰く「場所はどこでもよかった」、つまり、この景色に頼らずとも、針穴程の隙間まで行き渡らせたウチの「和」の心は、他と充分勝負できるんです。その根拠は、染めから全て手をかけるウチの「布」にあり。例えば、下駄の鼻緒ほど小さなものを作るためにも、一から布を染め織るの。更に、鼻緒に使い余る布でバックを作るのはもちろん、細かなハギレまで雑書やポチ袋の装飾に利用、細かな布でも和の雰囲気も充分伝わるから、こうして一枚の反物を最後まで生かすの。こんな自信をもつウチの和空間を前に、観光客も京都の人も「日本人」に立ち戻るのよ。



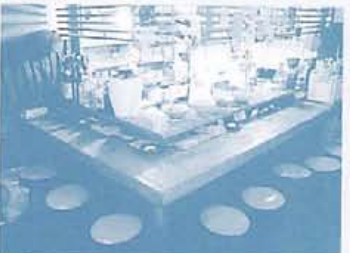
1階の和雑貨、2階書庫も「素材を生かした」手打ちに造る装飾が印象的



●嵐山よしむら

■京都市右京区嵐山渡月橋北詰西2軒目  
☎075-863-5700  
●1F「布遊び」10:00~18:00  
2F「旬遊び」10:30~17:00  
(2Fの18:00~21:00は予約のみ) / 無休  
http://www.arashiyama-yoshimura.com

三子の八角餅100円、球の舌のスライス380円、紹興酒グラス400円、毎日おすめ10品のほか、夏メニューに造詣できる種率高し



「入りにくさも自慢!」と豪語する店主たちが、入ってしまえばかなりフレンドリー。オジサンも来れば、学生も通う「左京区っぽい」穴場

●上海バンド  
ちゃんはいりバンド

■京都市左京区  
田中里の内町26奥  
☎075-711-4568  
●18:00~翌1:00/日・第4月休



中華と昭和のミクスチャー  
淋しがり屋を救う居酒屋

左京区のおおじ奥に妖しく佇む上海バンドに出合ったのは、ホクが引越して間もない今年の春、人恋しさのあまり勇気を振り絞って入ったものの、そんな気負いも吹き飛ばすくらいにのちよいとノスタルジックな中華居酒屋だったのデス。日頃のグチを聞いてくれる店長2人について甘えちゃって、今ではすっかり筆頭常連様。中華といえば、大皿テンド盛りイメーションだったけど、ココは中華おばはんさいを小皿で出してくれるから、その日のおすめをいろいろつまめるし、懐が冷え気味なホクにとっては願ってもないスタイル。友達に紹介したら「お前よく入れたな」なんてビビられたけど、ま、入ってみんかちヤココの良さはわかんないんだよな。



遅るペースで通ってます  
秋元理/フリーター!

INFORMATION

エースも狙える?! 上達保証  
ヴァル10月期生に立候補!

クラブハウス内のショップでは、スクール生やメンバーでなくてもストリングの張り替えに詳しいコーチと専用機械によってマイ・ラケットをバージョンアップできる。それに小物、アタセ類、今話題のハボラがフルで揃う



オフィスワークで鈍った体を目覚めさせなきゃ!と信じた私が選んだスポーツは、熟年になってみずとっ続いていけそうなテニス。でも、数多あるテニススクールのどれかを選びたいわけじゃなく、20周年を迎えてスクール1期生に体感スクールが、20周年を迎えてスクール1期生をリニアルしたヴァルブランド。今まで10期生だったレッスン数が計12回に増えて、初級・中級・上級を細分化した5クラスの目標をしっかりとマスタードできるようなったんだって。文科大臣認定の教師ライセンスを持つコーチ陣が、各自の弱みをすぐに見抜いて指摘してくれるから、90分のレッスンでメキメキ実力が付いてきそう。濃密レッスンとウェルカムムードが気に入ったので、私はココに決めちゃおう!



レベル別の5クラスから選べるスタンダードコースは月7200円。インドアコートを購入しているため、雨天でもいつも通りのレッスン

●Balle Blanche テニススクール  
ヴァルブランドテニススクール  
■京都市西京区山田山田山田4  
☎075-391-2899 http://www.balle-blanche.co.jp



ヴァル15はテニス三昧!  
河村和子/全社員