



「京都はdash, dash言っけドウチはこれ」と体に染み付いたリズムでそばを手際良く削む



「おろしそば」900円。香ばしい「おそばのアイスクリューム」はそばの美のフチアブ手感で美味しさ伝達

「ひと口に『そば』と言ってもお店の数だけその味は違うもの。ウチのそばを気に入ってくれるお客さんが増えてくれたら。そう話す大将は、地物のそば粉を使った挽きぐるみの信州そばを打って40年。細かいがっかりとコシのあるそばと、主張はするものの上質な風味を兼ね備えるつゆとの相性は言わずもがな。太陽の日差しから逃れなくなるこの季節、涼をとるなら何はともあれ「おろしそば」をまずは一枚、鬼おろし大根、刻み大根に卵を絡めてスルズルとすすり込むべし。体を駆け抜ける清涼感にお腹も心もやれやれ、と落ち着いたところへ、「そば湯お持ちしました」。使うそば粉の量はとろりと濃厚。ししみじみとしたやさしさ、とはまさにこのこと。

### ●信州内藤流手打そば あずみ 京都店

しんしゅうないとうりゅうてうちそばあずみきょうとみせ

■京都市中京区御幸町通御池下ル  
○075-222-8528  
◎11:00~20:00/不定休



## ただ一徹に味覚一本勝負 そばの奥深さを再確認せよ



「飲む！ジュース！」。当たり前だ。当たり前なんだけど、こんな男らしく宣言されてしまったら、「あたしだって飲むもんね」と負けじと参戦したくなるのがオンナ心？。そんな深いポップを掲げているのは錦市場の老舗果物専門店「池鶴果実」の店主・石原氏。後ろでキュッと結わえたチヨンマゲがまた凛々しく、「と思いきや鈴なりに付いたパンダの携帯ストラップを「ホレホレ」と見せてくれる茶目っ気も持ち合わせていたり。お店に並ぶ果物も、目の前で作ってくれる生搾りジュースも、そんな石原氏の多面性を反映したライオンナップが魅力的。次から次へと果物の説明をしてくれただに、高校時代から凝りだしたという落語も披露。錦のエンターティナー見つけました。

目の前でマドラー一片で作ってくられる様子はパーニングさながら、「夏は桃や梨探りいちじくこのジュースがおすすめです。写真は「パイナップルオレンジバナナ」300円。鮮やかな色味をお伝えできなくて残念！



### ●池鶴果実 いけつるかじつ

■京都市中京区錦小路通  
柳馬場東入ル東魚屋町171  
○075-221-3368  
◎9:00~18:30/水休



「何れも、全種類無料でテイステイングしてもらえようになっただけいいな」とあくまで豆屋さん。裏に入ったなら裏に持ち帰ってまよ

入れ替わり立ち替わりやって来るお客さんたちは、まずお気に入りのコーヒーで「ほーっ」と一息。そしてしばしスタッフと会話を楽しんだ後、「こちこそさま」と何処へともなく去って行く。大丸東側にこじんまりと店を構えるコーヒー豆の専門店が、さしつめ羽休めに来た鳥たちの止まり木である。そして止まり木のオーナー・田中氏は、いつでもニカッと笑顔で枝を広げてくれるのだ。取材中もやって来る鳥さんたちと軽口叩きつつ、コーヒーを淹れるその時だけは職人の顔。彼の慈しむような熱い視線も注がれた自家焙煎のコーヒーに、「クッキー職人のおじいさんが作った」というソレだけですでに美味しいクッキーをセットで出されたら、なかなか飛び立てないんですが。

### ●京都松ヶ崎 自家焙煎珈琲 びんす亭 びんすてい

■京都市中京区高倉通錦小路下ル  
○075-213-1445  
◎10:00~19:00  
(日祝11:00~18:30)/無休  
<http://beanstei.com>



やさしい苦味とほど良いココが飲みやすい「びんす亭おじいなるふれんど」など20種のコーヒーは一杯260円。テイクアウトもクッキー付き



## 京都大丸東側に工工感の 止まり木ありマス。

「ヘルシーカレーランチ」1500円。季節の野菜がごろごろ。ご飯は十割米になっている。定番の「ビーフカレー」にも男らしさ

「ベタベタな町家にはしなくなかった」というオーナー。店内はヨーロッパのインテリア家具が並び、カントリースタイル



熊本直送・馬スジ肉のdashでのばしたカレーベーストは、あっさりとしながら色んな味が口に広がる。ふんわりと瑞々しい米は、お店のためだけに特注したものだ。さすがカレー屋さんのカレーは米にも手を抜きません。でも夜はニューにも手を抜きません。さらに夜はアラカルトやデザートなどそろってありますが？。実はホテル出身のマスターが「脇役だっって手を抜かない」ということで、決して脇役とは呼べない洋食メニュー陣が看板に。夜のおすすりは「月替わりのステーキコース」。オードブル・牛乳コースステキ・デザートなど10品で2100円のお値打ちコースで、もちろんカレーも昼同様に抜かりなし。カレー屋さんの洋食を食べるか、洋食屋さんのカレーを食べるか、それはアナタ次第。

### ●La porte bleue ラポルトブルー

■京都市中京区富小路通  
御池上ル守山町165-2  
○075-251-0163  
◎11:00~22:00/無休



「好きこそもののなんとなが...」で  
新メニュー&新ネタ常時開発中



カレー屋さんの洋食なのか、  
はたまた洋食屋さんのカレー!?

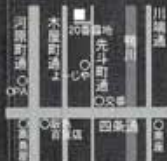


一品香  
いっぴんこう

20年目にあぐらをかくどころが  
改良&精進の日々を送り続ける



お馴染みの中華料理店が、ロゴを一新、「20番ロジの中華屋さん」なんて解り易いサブタイトルも加わった。が、「植物油のあっさりヘルシー・京チャイニーズ」という定評はもちろん健在。中華料理独特の料理の基本と素材の大切さを再確認し、さらに磨きをかけ続ける。



■京都市中京区先斗町通四条上ル  
20番露地  
☎075-211-2493  
●12:00~15:00 (L.O.14:30)  
17:00~22:00 (L.O.21:30)  
火休  
【平均予算】昼1000円 夜3500円

CF!スタッフおすすめ  
妙に気になるこのお店

銀閣寺 貝  
ぎんかくじ かい



「味に貪欲な方、大歓迎です」  
貝料理に捧げた40年が結実

貝は近海の天然物。その味と新鮮さに自信があるから、余分な手を加えない。そんな店主の信条に惚れ抜いて通う利用客の中には、海辺に育ち、貝のなんたるかを知り尽くした御仁も。そして、流行りに振り回されることのない料理に魅せられて、通いつめる若者も多い。



■京都市左京区浄土寺西田町5  
☎075-771-8712  
●12:00~23:00/不定休  
【平均予算】5000円



テレビの怪談特集でもおなじみの藤川淳二氏。ついつい見てしまふ、という人も多いのでは？



稲川氏が贈る戦慄の怪談話は  
暑さに利きすぎるこのウワフサ

2003年にはNobody KnowsやHOME MADE家族を、2004年にはインリン・オブ・ジョイトイやロマンホルシエを招聘し、同日に開催される京都三大祭のひとつ、祇園祭とともに夏の風物詩ともなったのが3ACAFE主催の「京都ぎおん祭」。2005年も開催決定、と喜んでいたのも束の間、なんと今年のメインゲストにかの稲川

淳二氏を迎えるとの情報。夏ともなれば、怪談話をひっつけてメディアに連日登場するストリーテラーが、京都で初の「怪談ライブ」をこのイベントで行うとか、そうでなくとも恐ろしいだろうに、WORLDのあの逃げ場のない空間で語られる怪談ってどんなでしょう…。ちよっと涼みがてら聞きに行っても、決して後悔しないように。



他のゲストには、某人気番組で活躍中のダンスグループ「プリンクアップリックス」や、3ACAFEのアーティスト「サクラ」など、もちろん、DJ陣によるパフォーマンスも

3ACAFE Presents  
●京都ぎおん祭 vol.5 in MYSTERY NIGHT TOUR

会場：WORLD-京都  
日時：7月14日(木) 20:00~翌1:00  
料金：前売り3500円、当日4500円(どちらも1ドリンク別)  
※当日WORLDのチケットの半券を持ってれば、同日METROで行われるアフターパーティーに¥500ワンドリンク付きで入場可  
問い合わせ先：京都3ACAFE <http://www.3ACAFE.com/>



音楽好きの選択肢のひとつに、  
今後「能囃子」が入りますよう



photo:牛窓雅之

囃子方は笛・小鼓・大鼓・太鼓で構成される。指揮者も置かない、西洋音楽とは全く異なる日本古来の音楽。音楽から観し、いつかはまた能の鑑賞に挑戦を

校外学習で観た能の舞台。内容がさっぱり理解できずに、なんとなく退屈、という概念を抱いてしまひ、それが撤回される機会もなく自分の中に定着してしまつた、という人もいるかもしれない。しかし、あの舞台上で演奏されていた音楽だけを取り出してみたらどうだろう。能舞台でお囃子を担当する「囃子方」の方々の演奏を、舞台上の演技なしで聴くコンサート「囃子堂、能囃子を音楽として普及し、新たな音楽の選択肢となるようにと、今年で3回目の開催。確かに、日頃我々が聴き慣れているようなメロディーではないが、笛や鼓、人の声で形成されたそれら「お囃子」は、初めて津軽三味線のセッションを聴いたときに「カッコイイやん」と思ったように、純粋に胸に響いてくるものだ。



photo:牛窓雅之

「でも、ほんまに何も分からんし」と躊躇することなかれ。曲間には、説明のナレーションも入るため、超初心者でも安心(写真は昨年の様子)

●第3回 囃子堂-和の室内空間・音満月・音新月-

会場：京都コンサートホール 小ホール  
日時：8月5日(金) 19:00開演(開場18:30)  
料金：前売り3000円、当日3500円  
問い合わせ先：エラート音楽事務所 ☎075-751-0617