

のイズのすばいほんご未だ知標。

第3弾 祇園編



ご主人の趣味でつくられた名刺。腰間の部分を指で押すと……これ以上書かれへん。

持ち合わせは南屏うーん、観光気分。



おばちゃんに土産までもらた。ありがとう



壹銭洋食

京都市東山区祇園四条錦手通り角
電話番号 075・551・2365
営業時間 11:00～翌3:00/無休
お好み焼のようであらず、祇園定番の食処。ネギ、玉子、肉を中心とした具とソースのマッチは夜の仕上げに不可欠。

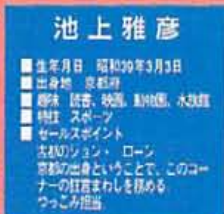
のイズ プロフィール

松竹芸能が放つ新進気鋭の漫才コンビ。超シュールで、それでいてどこまでも庶民的という独特なラインのコントネタを武器に装備し、お笑い界に挑む。



久田 俊裕

- 生年月日 昭和44年12月24日
- 出身地 大阪府
- 趣味 バンクミュージック、パンク文化、ヒビアン・フエストラット
- 特技 パチンコ
- セールスポイント 男のしよきさながらこのコーナーのストーリーテラーの片鱗を垣見る



池上 雅彦

- 生年月日 昭和29年3月3日
- 出身地 京都府
- 趣味 読書、映画、動物園、水泳
- 特技 スーツ
- セールスポイント 本物のソシヤ、ローン、宮城野出身ということ、このコーナーの狂言まわしを務めるっくみ担当



今

回のすいはほっこりは、お待ちかね、夜の祇園だ。祇園といえは舞妓さん。舞妓さんと言えは白塗り、白塗りとさえは白虎社、白虎社と言えはもっええねん！ とにかくのイズが祇園を攻めたわけですよ。それではちよつとCMです。「クラブフェイムは真実90%、憶測5%、デッチ上げ5%で成り立っている雑誌です」。

す、え、お好み焼きみたいなえ、つとまあおいしい食べ物です。相手の久田君も始めて訪れた壹銭洋食でホクホクしておりました。しかし風情のある店内やね。「ご主人の心意気がピンピン伝わってきましたよ。何かこう「京都の外食界の一番バツターやでえ」という洗練されたかつこよさを感じましたなあ。何というかフットコロが深い。女で言うならショートカットの元気のいい美人でとこよなな、ウン。さて小雨の降りしきる祇園を歩いていると、

「モルッククラブ」という鹿鳴館みたいな建物が現れた。これは何や？ 我々は戦国自衛隊の千葉真一のようにタイムスリップしてしまったのか？ いやいやそうではない。中に入るとそこはまさに平成の大正ロマン。はいからさんがいっぱい。ビールを飲まずにいられない。店の人におねだりしよう。「ビール飲みたいですウ」タフちゃん風に言うてみた。すると店の人が3階へどうぞとアナコさん風におっしゃる。シメシメと思つて3階へ上がると、

そこは古き良きアメリカという感じのバーになっており、僕は思わず「フエンスの向こうのアメリカ」を口ずさんでしまった。冷たい目で見つめる久田を無視してビールを溜めたのに流し込む。負けずに飲めない久田もビールを飲む。一口飲んで久田は夢見がちな少年になって横で飲んではる外人さんに向かってつたない英語で「あなたはデウィッド・ボウイですか？」などと話しかけている。その外人さんは「コティネイにも「イイエ、



入口にはこんな人形が。内にもいろんなふだがある。



川沿いの高そうなどころは、強烈スルー！
でも空気を染むには夕暮よん



芸能の神サマを祀りする
辰巳神社にお参り。何を
お願いしたかって？ それは
言われへんも。

モルツクラブ
京都市東山区橋手通新橋東入ル
電話番号 075・551・5678
営業時間 17:00~23:00/無休
祇園カジュアルの代表、モルツ
クラブ。中華・和風・洋風・パ
ーと「客を選ばない」充実のメ
ニューはさすが。多国籍コース
4000円〜、和風せいろ蒸しコー
ス4500円、中華風つみれ鍋コー
ス6000円など新年会にもって
こい。



中の吹き抜けを見てひっ
くり。こりゃ広いワ。



山口西店
京都市東山区花見小路吉町西20m北側
電話番号 075・551・2995
営業時間 17:00~24:00/日休
祇園のメシ屋さんとしては基本。かやくめし
300円、肉じゃが350円などの一品もんはすべ
て庶民価格。しょうゆの良くしみたマグロ山盛
りの鉄火めし470円も○。



カウンターに並ぶ料理に気を取られ、オーダーを決めるにも一苦労。いや、みん
な皆そうなんです、コレが。



くつくオレってディスコ世代やな、
やっぱり大人はあそこやろというの
でやってきたのは「CKカフェ」。久田は
ビビアン風の赤い部屋の雰囲気をとても気
に入っておりました。ホシマに赤いヤツや
で相方は「ようっ、レッドマン」。

かしあれやん、祇園やんこは。お
姉ちゃんのいる店いかなアカンやん。
ホステスさんと喋りたいやん。ドキドキし
に行こうぜというので、「らうんじ 京」
にやってきたぜ。扉を開けるといえる、
綺麗なお姉さん達がお。これが夜の蝶
か。あつ、ママもいる。何か色っぽいなあ。
あれがチーママか。ちよつと色気あり過ぎ
るぞ。ああどうしよう、何かいたたまれへ
ん。あつ久田は何故か、この店に不釣り合
いな手エックスを歌いだした。こうなっ
たらオレも一緒に歌おう。さあ読者のみな
さんもこいつしよに。さあみんな！ 一緒
に〜！ 星屑のステークス。

私はマイケルです」と答えて下さった。久
田の酒の弱さを除けば、完璧なシチュエー
ションですなあ、この店は。パーテンは坂
本一生活の美青年やし、これで僕の横にフ
イービー・ケイツが座っていれば「人生の
勝利者はオレだ」と叫んでしまいうるな
あ、ほんまに。

さてそんなチョイトほろ酔い気分
でやってきたのは「山口西店」。拮据
ビルの中に入らないと入口がわからへんか
ら、一見にはキツイんちゃうかと思えば、
気さくなおばちゃん心地よく迎えてくれ
た。まさしく祇園の母って感じ。カウンタ
ーに並べられたたくさんの食材も食をそそ
る。さて、日々いろいろな店が来るとは消え
している祇園やなあというのを肌で感じた
のは「ココナッツ・グループ」が閉店して
いたことやった。祇園で若モンが遊べる数
少ないクラブやつたのに、残念。しかし
るんな店が出来ては消えしてからのこと、
街で遊ぶのはやめられへんや。

京このごろ

手から手へ、
この基本は
今も昔も変わらない。



2階に喫茶室を設けたゆいで、お客様にいろいろな配膳をします。

家伝への手みやげとして長き
の四半人々をに親しまれてきた
甘栗、何人でも分けたいとが
できたこと、飽きることない自
然な甘味と香ばしい香り、つや
が夫々の心をつかんだのだら
う。明治四年創業の甘栗の老舗
「林万昌堂」は昔ながらの製法
を守りつつ、時代と共に変化す
る客の好みに的確に合わせなが
ら夫々の味をつくり続けてい
る。甘栗のおいしさを決まづけ
るのは「素材」焼き加減に
加えて「出来立て」であること。
店頭には焼いてから2時間以内
のものしかあてない。少し
でも冷かたりすれば、常連か
ら電話が入る。指摘されればす

ぐにあらゆることからを再検
討。このように客の反応を直接
察知できることが何よりも大切
だと林万昌堂は考える。「小売
りこそが私たちの基本。小売り
をやめたら味が減り、店も減る」
と林社長は言う。常にお客を
「林万昌堂」は昔ながらの製法
を守りつつ、時代と共に変化す
る客の好みに的確に合わせなが
ら夫々の味をつくり続けてい
る。甘栗のおいしさを決まづけ
るのは「素材」焼き加減に
加えて「出来立て」であること。
店頭には焼いてから2時間以内
のものしかあてない。少し
でも冷かたりすれば、常連か
ら電話が入る。指摘されればす

甘栗の老舗 林万昌堂



■京都市下京区四條通り
新京極西
☎075・221・0258
●10:00~20:30/水休
(2Fに茶房も営業)



VIPルームでフロアを観察。こ
んな特徴もタレントならではの
やなあ。

焼き肉屋の前でフリカンを勘
定中の団体に遭遇。すかさず、
「いくらやった？」と輪に入
ると、握手せぬ。まあ、写真
くらいつとときましょ。



CKカフェ

京都市東山区祇園町北側323 祇園会館4F
電話番号 075-514-8753
営業時間 19:00~深夜/無休
祇園夜の新たな名所。架空の人物CK氏のサロン
をイメージした店内にはコートヤード
(中庭)、書斎、ダイニングなどが。週末の
イベントは要チェック。



らうんじ京

京都市東山区祇園町北側中
末吉町347
ラ・ルナルビル3F
電話番号 075-561-0004
営業時間 20:00~翌1:00/
日祝休
10月1日にオープンしたば
かり、京子ママが仕切るこ
の店の子、明るいはかりか、
本職の芸人をもおきざりに
するテンションの高さと、
底の見えないポテンシャル
を持つ。いわゆるラウンジ
とは一線を画す存在。