

What Matter

CLUB FAME PICKS UP THE NEWS OF KYOTO TOWN.

**カウンター主体。ボトルをキープして
気の向いた夜、気まぐれに訪れたいバー。**

また一つ誕生した、京都の夜を賑わす店、の今後に注目。

**スター気取りで気分よし、の宇宙一を
謳うカラオケ・ボックス。**

1月3,000万円は投資し、総

工費が25億円といつても驚く。

メキメキ頭角を現し、すっかり定番化した人気で隆盛を極めた

感のあるカラオケ・ボックス。

世の不景氣とは対的に新店舗

オープンが相次ぐなか、他店との差別化は重要なポイントの一

つとなってきた。そのポイント

はスター気分の演出、とばかりに、VPS=ビデオプロシ

スム導入して登場したのが、

ミール吉祥院。VPSの時は、照

明ナビテオ映像で本物のスター

気分が味わえるシステム。コン

ピュータ制御されたディスコ並

の照明に合わせて、4台のカメ

ラで撮影された映像が100イ

ンチモニターに映し出される上、

一枚300円で写真としてプリ

ントアウトができるという、実に

ハマれるシロモノである。ール

**鷹川の野鳥の声なき讃美。セイフ・ザ・バ
ーでじりみゼロの日。**



耳からのリラクゼーション。イヤー・キャンベルでナチュラル・ヒーリング。

ストレスがたまつがちな現代人にとって、どうリラクゼーションを得るかは、最大の関心事の一つでもある。そんな中、注目したいのがイヤー・キャンベル。アメリカ先住民の中でも、最も平和的で、予言者としても知られているボヒ族が古来から実施してきた自然療法を元とすることから、耳がすつきりすると耳の不快、気分が晴れないなどの症状を緩和してくれる。ミツ

バチの蠟、麻布、ハーブを素材に全て手作りされており、使い方は、外耳道をふさぐように垂直に立て、燃やすだけ。まず負圧の効果で耳の中の空気が外に引っ張り出され、さらに温熱による弛緩効果とアロマセラピーの効果で気持ち良い解放感が得られるという。五感に訴えながら身心共に癒すヒーリングが話題だが、これはいわばナチュラル・ヒーリング。使用後は、面白い程、耳がすつきりすると評判で、期待できる。

- マッキー総合学園
- 0120・414・3336

触れるいい機会でもあり、気軽に参加してみたい。

● マッキー総合学園

5・30(火) 鶴川の日。5年間
あたる今年は「EARTH DAY」
VCDのスローガンのもじ「セ
イフ・ザ・バーン」キャンペー

リジナル・ラベルが貼られた工
ラ・ブルックスがある。通常は客の二
バーボン特有の個性を備えつつ、
すつきめらかな口当たりで、
男の口マンには似合いの酒だ。
● シシリ

京都市左京区白川鳥町21-4
075・702・2262
8:00 PM ~ 3:00 AM 無休



有名ディスコ「真木寺の腕店」である。ロッカの腕を生かし、通常は客の二三に合わせた選曲で楽しめてくれるバー・スタイルをとりながら週末はクラブ化。ハイバー・ハウスな土曜のマッシュ・ナイト、第3金曜のレゲエ・ナイトを中心盛り上がりを見せている。音楽関係者の来店も多い。思わず有名人に出会えてこなまうハブニングもあり。

ロコベース付バーといつてももはや自新しさはない。この狭い京都で客に入るポイントは、そのスタイルより「誰がやってる店」とその「イベン性」かもしれない。その点で期待したいのがライブ・ポート。元某

● ライブ・ポート
京都府京都市左京区川端通東鞍馬口通
東入ル50丁
時、1ドリンク付千元。

7:00 PM ~ 3:00 AM

075・723・2335

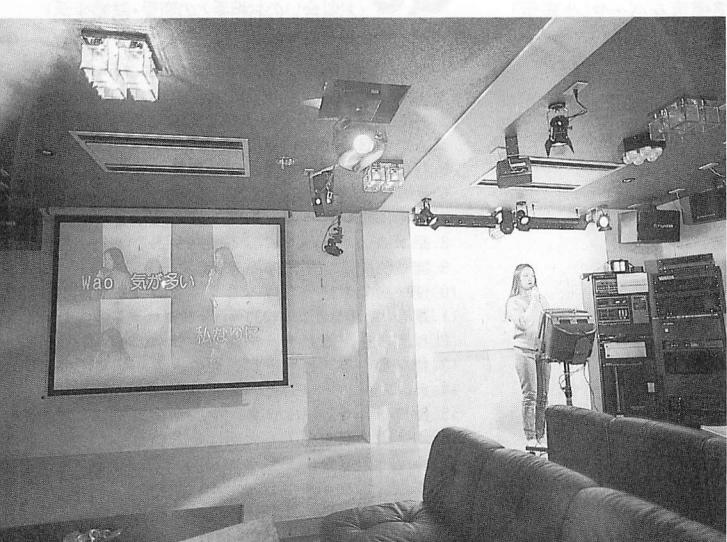
有名ディスコ「真木寺の腕店」である。ロッカの腕を生かしてカラオケだけに限らず、結婚式の二次会などに適した「ミニユーティーホール」とても使えそうだ。もちろんパーティーメニューは別途オーダー1,500円~2,000円。この「宇宙」のカラオケ・ホール、一休体験してみ

● カラオケ・ミール・吉祥院
京都市南区吉祥院西ノ茶屋町84
075・661・8488
11:00 AM ~ 2:00 AM
(金土祝日9:00 AM ~ 5:00 AM)
無休

動物・植物・ダンス・スポーツ、
レジャーの分野に渡り、個性重視のカリキュラムで人間性養成

5・30(火) 鶴川の日。5年間
あたる今年は「EARTH DAY」
VCDのスローガンのもじ「セ
イフ・ザ・バーン」キャンペー

● マッキー総合学園
EARTH・LOVE事務局
京都市下京区丸太町七条下ル
075・341・3096



なスペシャリストを育成する5

つの専門学院のあるマッキー総合学園。その一つの日本動物植物専門学院の授業で鴨川を観察するうちに、自らのあたりにしたのが、想像以上の川の汚れと野鳥が年々姿を消している実態であった。そこで学園が毎年主催しているのが、身近な環境問題を考え自然観察する清掃活動。

AM~3:00PM、五条大橋と加茂川、高野川合流地点を出発し丸太町橋下で合流、のこと。

カイツブリ、カルガモ、カツセミなどの野鳥に

手間いらずの便利モノ。ヨーロッパ生れのセルフ・インキング・スタンプ

取り扱う時、なにかと汚しやすいのが普通のハンコ。そんなハンコの機能性を高めたコンビニエントなスタンプがヨーロッパ生まれのセルフ・インキング・スタンプ、トロタットのアーティスティックシリーズ。印判が内側に収納されているから、そのまま持ち歩いても汚れの心配がなく、手間いらず。その上、セッキされたハガキで印判を注文できるハガキ・オーダー・システムだからオリジナリティも抜群。選

べる書体（8種類）に飾りケイジ（2種類）が新たに加わり、イヤード・オーダーも自在。ハガキを投函すれば、約一週間でゴム判が郵送してくれるスピード販賣もなかなか、である。5月31日までキャンペーン中の今なら、トロタット商品を購入の方にもれなく、お洒落で便利なサイズのカード・キット（7種類のデザインカード各7枚、箋紙10枚セット）をプレゼント中でお得だ。プリンティのサイズは12×

新世代エキゾチックメニュー。異いつばいのタイスキ鍋。

このところの食のブームといえ

ば相変わらずもつ鍋。その結果、

イキ鍋を紹介しよう。激辛ア

ームなるもので少々の辛さはも

うあたりまえになっている我々

の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京

区嵯峨にオープンしたエマレス

tronのオリジナルで、海の幸、

山の幸を独自のタレにつけて食

べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし

よつちゅう特集が組まれてし

人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

ンと称し、対象を学院生に限らず広く一般参加を呼びかけている。

日程は、5月30日10:00

AM~3:00PM、五条大橋

と加茂川、高野川合流

地点を出発し丸太町橋

下で合流、のこと。

カイツブリ、カルガモ、

カツセミなどの野鳥に

岩倉に新しいタイプのアウト

ドアショップが誕生した。クラ

フト&アウトドアクッズのウッ

ドンドストーンである。

クラフトとは作家の手作り商

品のこと。トレーナーは京都在

住の坪倉由美、石をキャンバス

としたピクチャーストーンの青

木滋など、どれをとっても自然

もちろん、アウトドアクックスは

ダイビング、カヌー、マウンテン

バイク、フライフィッシング

を中心、ナイフや薪ストーブ

など品ぞろえは京都一と言える

だけの充実ぶりである。さらに

この夏流行の光しきを見せている

東に琵琶湖など、京都

はアウトドアにとっては恵まれ

た環境にあるといえます。この

店が京都のアウトドアライフの

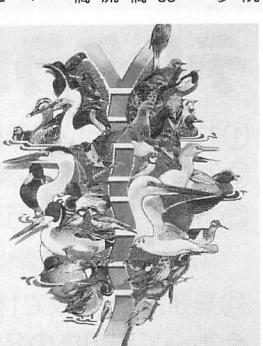
情報発信源になれば、と考えて

います」と語ってくれたのは長

谷川店長。この春、アウトドア

とウッドアンダストーン、要チ

ェックである。



12mmのものから、58×22mmのものまで全10サイズ（1,700円～4,500円）。鮮明な捺印ができる以上可能というのもうれ

12mmのものから、58×22mmのものまで全10サイズ（1,700円～4,500円）。鮮明な捺印ができる以上可能というのもうれ

しい限りで、色使いもカラフルに揃えられている。

●トロタット株式会社

東京都新宿区四谷2-4 12
03-3226-6892

京都で長年「お米」の卸にたずさわってきた中田道子氏がプロデュースする野喜食料苑。農薬の使用を最小限に押さえ、限りなく有機農法に近いやり方で育てられたお米は「やはり、おいしい」という願いが込められた新しいお米のお店だ。取り扱うのは、乾燥した清らかな空氣で本アルブースの冷たい水病害虫が発生しないらしい気候。そして有機肥料で育ち、やさしく自然乾燥された長野産の「シビカリ」。なかのほまれ・しなのこがねの3種類のみ。稻作文化そのものにも関心と理解が深まるよう、とギャラリーも設けられた店舗は、塗り壁に素木の棚、和紙の天井と、統一された

グラフィックデザインによるロゴ、パッケ

京都市左京区高野古川町18-2
075-723-1120

11:00AM～9:00PM 火休

●ウッドアンダストーン
京都市左京区高野古川町18-2
075-723-1120

10:00AM～6:00PM 日祝

従来の米屋のイメージを払拭して、モダンに「一テイネイトされた店が斬新。

京都で長年「お米」の卸にたずさわってきた中田道子氏がプロデュースする野喜食料苑。農薬の使用を最小限に押さえ、限りなく有機農法に近いやり方で育てられたお米は「やはり、おいしい」という願いが込められた新しいお米のお店だ。取り扱うのは、乾燥した清らかな空氣で本アルブースの冷たい水病害虫が発生しないらしい気候。そして有機肥料で育ち、やさしく自然乾燥された長野産の「シビカリ」。なかのほまれ・しなのこがねの3種類のみ。稻作文化そのものにも関心と理解が深まるよう、とギャラリーも設けられた店舗は、塗り壁に素木の棚、和紙の天井と、統一された

グラフィックデザインによるロゴ、パッケ

合学園。その一つの日本動物植物専門学院の授業で鴨川を観察するうちに、自らのあたりにしたのが、想像以上の川の汚れと野鳥が年々姿を消している実態であった。そこで学園が毎年主催しているのが、身近な環境問題を考え自然観察する清掃活動。

AM~3:00PM、五条大橋と加茂川、高野川合流地点を出発し丸太町橋下で合流、のこと。

カイツブリ、カルガモ、カツセミなどの野鳥に

岩倉に新しいタイプのアウトドアショップが誕生した。クラフト&アウトドアクッズのウッドストーンである。クラフトとは作家の手作り商品のこと。トレーナーは京都在住の坪倉由美、石をキャンバスとしたピクチャーストーンの青木滋など、どれをとっても自然の温もりあふれたものばかりだ。もちろん、アウトドアクックスはダイビング、カヌー、マウンテンバイク、フライフィッシングを中心、ナイフや薪ストーブなど品ぞろえは京都一と言える

だけの充実ぶりである。さらに

この夏流行の光しきを見せている

東に琵琶湖など、京都はアウトドアにとっては恵まれた環境にあるといえます」と語ってくれたのは長谷川店長。この春、アウトドア

とウッドアンダストーン、要チェックである。

●エマレストラン
京都市右京区嵯峨新宮町39
075-872-3039
12:00PM～12:00AM (平日)
5:00PM～12:00AM (日祝)
無休 駐車場あり

このところの食のブームといえ

ば相変わらずもつ鍋。その結果、

イキ鍋を紹介しよう。激辛ア

ームなるもので少々の辛さはも

うあたりまえになっている我々

の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京

区嵯峨にオープンしたエマレス

tronのオリジナルで、海の幸、

山の幸を独自のタレにつけて食

べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし

よつちゅう特集が組まれてし

人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ

ば相変わらずもつ鍋。その結果、

イキ鍋を紹介しよう。激辛ア

ームなるもので少々の辛さはも

うあたりまえになっている我々

の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京

区嵯峨にオープンしたエマレス

tronのオリジナルで、海の幸、

山の幸を独自のタレにつけて食

べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし

よつちゅう特集が組まれてし

人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ

ば相変わらずもつ鍋。その結果、

イキ鍋を紹介しよう。激辛ア

ームなるもので少々の辛さはも

うあたりまえになっている我々

の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京

区嵯峨にオープンしたエマレス

tronのオリジナルで、海の幸、

山の幸を独自のタレにつけて食

べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし

よつちゅう特集が組まれてし

人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ

ば相変わらずもつ鍋。その結果、

イキ鍋を紹介しよう。激辛ア

ームなるもので少々の辛さはも

うあたりまえになっている我々

の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京

区嵯峨にオープンしたエマレス

tronのオリジナルで、海の幸、

山の幸を独自のタレにつけて食

べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし
よつちゅう特集が組まれてし
人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ

ば相変わらずもつ鍋。その結果、

イキ鍋を紹介しよう。激辛ア
ームなるもので少々の辛さはも
うあたりまえになっている我々
の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京
区嵯峨にオープンしたエマレス
tronのオリジナルで、海の幸、
山の幸を独自のタレにつけて食
べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし
よつちゅう特集が組まれてし
人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ
ば相変わらずもつ鍋。その結果、
イキ鍋を紹介しよう。激辛ア
ームなるもので少々の辛さはも
うあたりまえになっている我々
の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京
区嵯峨にオープンしたエマレス
tronのオリジナルで、海の幸、
山の幸を独自のタレにつけて食
べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし
よつちゅう特集が組まれてし
人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ
ば相変わらずもつ鍋。その結果、
イキ鍋を紹介しよう。激辛ア
ームなるもので少々の辛さはも
うあたりまえになっている我々
の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京
区嵯峨にオープンしたエマレス
tronのオリジナルで、海の幸、
山の幸を独自のタレにつけて食
べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし
よつちゅう特集が組まれてし
人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ
ば相変わらずもつ鍋。その結果、
イキ鍋を紹介しよう。激辛ア
ームなるもので少々の辛さはも
うあたりまえになっている我々
の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京
区嵯峨にオープンしたエマレス
tronのオリジナルで、海の幸、
山の幸を独自のタレにつけて食
べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし
よつちゅう特集が組まれてし
人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ

カ。これから注目されそうなタ

このところの食のブームといえ
ば相変わらずもつ鍋。その結果、
イキ鍋を紹介しよう。激辛ア
ームなるもので少々の辛さはも
うあたりまえになっている我々
の舌を適度に刺激してくれる

このタイスキ鍋。去年の11月右京
区嵯峨にオープンしたエマレス
tronのオリジナルで、海の幸、
山の幸を独自のタレにつけて食
べるといつばいのタイスキ鍋。

味の秘

クだやれ無国籍だと珍しい味を

求める我々にまた新鮮な感動

を呼び起したやうなのだ。そ

してそれに便乗して鍋料理自体

が注目を浴びテレビや雑誌でし
よつちゅう特集が組まれてし
人気のsettは2種。エマレス

トロース、ワンタン、カニボ</p