

京都人

Kyoto-Jin

京都的日常似乎跟台灣有點像。
兩地都有著真誠、認真打拼的面孔。

創刊號



たなかおおくぼちよう
田中大久保町

免費

老若男女が、
笑い、集うトコロ。



京料理 京柿

真

京料理 祇園 京柿 Kyogaki 地圖：P4-a

地址：京都市東山区小松町568-3 (東大路八坂通往西走後靠北側)

電話：075-531-6600

營業時間：

中餐11:30~15:00, 最後點餐時間14:00

晚餐17:30~23:00, 最後點餐時間21:00/不定期公休

※部分套餐需事前預約。

http://kyoto-hanatsubaki.com/kyogaki_en/



在日本畫家
西山翠嶂的畫室
來一場京都料理的饗宴吧

聳立於石板斜坡上的八坂塔，
背對京都東山的地標石板路下坡處，
京都料理店「京柿」坐落於此。
稍微向前行，可至以十日惠比壽(糸ひす)大祭與二十日惠比壽大祭為名的
京都惠比壽神社，
及以風神雷神圖聞名的建仁寺參拜。
以竹內栖鳳為師，
活躍於1900年代的日本畫家西山翠嶂，
也曾將「京柿」作為畫室致力創作。
感受四季各種風情，細細品嚐京都料理。
舒適且奢侈的片刻就在此處。
請您盡情享用，
孕育於東山，
精心製作的料理與道地的待客之道。

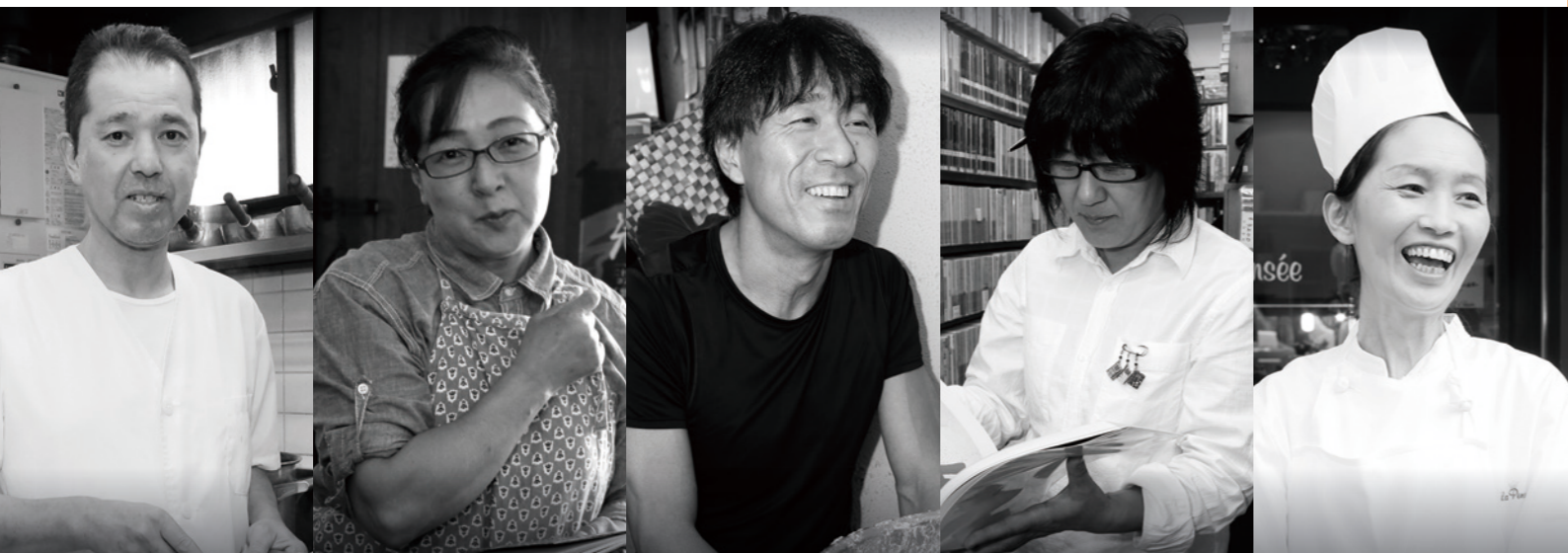
京都人 Kyoto-Jin

京都的日常跟台灣有點像，兩地都有著真誠、認真打拼的面孔。

在日文中有個詞彙「京おんな(Kyo Onna)」特別用來形容京都女性，她們對於事物追求高品質的堅持在日本眾所皆知。而造就京都製品高品質的關鍵，正是傳統職人的技術。本雜誌著眼於京都在地所培育的「職人」，將有自己的信念與堅持的人們定義為「現代職人」，於京都各個公車站的方圓500公尺範圍內，用雙腳慢慢探索、尋找京都「職人」們。

我們發現，能滿足講究與追求高品質客人的店家，都存在著優秀的「職人」。而本雜誌的宗旨就是，將京都職人最真實的面孔和想法，透過本誌的特輯、連載與專欄，絲毫不差地重現於讀者面前。我們親自走訪了各店家，用五感體驗職人們與眾不同的價值觀，以及從他們身上散發出來的「京都品味」。希望能將這份感動及樂趣和各位讀者們分享。

創刊號



26	日本寄宿家庭..... you & host in Kyoto
25	東山花燈路・京都料理冬季特別活動介紹
24	招募工作夥伴..... 活力京都
23	「京都人」創刊之際
22	體驗京都的宴會文化..... じふじ
21	松園莊・八千代・花やしき浮舟園
20	「京都人」特選 京都極品旅館
19	在溫泉旅館享受道地的日本待客之道..... 旅館嵐山辨慶
18	從清水燒體驗日本茶道..... 朝日堂
17	舞妓變身體驗..... スタジオ四季
16	健康蔬菜甜點..... むしやしない
14	和漢植物護膚保養・素顏美UP!..... ANBAN
12	融合日本傳統&現代時尚的蛙嘴錢包..... Beiregiao(かたおか)
10	舞妓變身體驗..... スタジオ四季
8	從清水燒體驗日本茶道..... 朝日堂
6	健康蔬菜甜點..... むしやしない
2	和漢植物護膚保養・素顏美UP!..... ANBAN
1	融合日本傳統&現代時尚的蛙嘴錢包..... Beiregiao(かたおか)

特輯 田中大久保町 方圓500公尺小散步

品嚐日式咖啡文化 就在京都的「前田咖啡」

「前田咖啡」社長 前田剛

若來到京都，一定要在「前田咖啡」喝杯咖啡。「前田咖啡」創業40年，是深受京都人喜愛的老字號咖啡店。「前田咖啡」提供用嚴選咖啡豆精心烘培的咖啡，傳統手工餐點，以及專業甜點師傅烘烤的蛋糕。包含總店，六間店面皆坐落於有歷史意義的地點或建築物。觀光旅遊的同時，亦可體驗京都獨特的咖啡文化。



圖中的杯墊為中國藝術家的作品。其墨寶「MAEDA」相當可愛!



原為和服店的室町總店。在極具復古風的店內，跟著懷舊的掛鐘一同渡過舒適的時刻。

前一陣子，我造訪了台灣的咖啡店，其散發出的活力與高品質的服務讓我雀躍不已。



請細細品嚐蘊含「茶道」精神的待客之道與舒適的空間。

在觀光景點眾多的京都，你絕對不能錯過日本的咖啡文化。社長前田剛代：「請大家盡情享受，傳自西方，廣受日本文人雅士喜愛，融合東西洋文化孕育而成的咖啡文化。」

所謂的「咖啡店」，和現今常見的連鎖咖啡店不同。「咖啡店」裡的氣氛能讓人沉澱、放鬆心情，由店員為您服務，端上熱騰騰的現煮咖啡。像在自己家裡一般舒適宜人的店。

前田咖啡總店位於因和服買賣而繁榮的京都中心「洛中地區」，深受極具挑戰性的饕餮們所喜愛著。

「客人們有各式各樣的喜好，像是砂糖和牛奶添加的量，吐司的烘烤程度，生菜沙拉食材的喜好。只要看到常客的臉孔，便可立刻做出符合客人喜好的餐點組合。客人們選擇的座位以及閱讀的報紙也大多是固定的。」

周到的服務不僅限於店內，甚至有「宅配咖啡」的服務。這一帶有個風俗習慣：「如果端不出美味的咖啡給來到家中或公司的客人，是非常失禮的事情。」從中學時代就在店裡工作的前田社長，也曾經抱著咖啡壺四處奔波配咖啡呢！

如此被京都人所喜愛的「前田咖啡」其堅持就在於「永不改變的傳承」。「前田咖啡」的料理從以前到現在全部手工製作。「每天早上，都是從製作馬鈴薯沙拉，削10公斤馬鈴薯皮的作業開始(笑)」。如果追求效率，使用市面販售的現成品當作餐點是最方便的。但是，客人連火腿的切法改變都會注意到，我們的料理不能辜負客人的期待。

從具摩登復古風的裝潢到溫暖細心的服務，皆是一脈傳承下來的風格。當然，除了延續傳統「前田咖啡」也積極創新，精心設計菜單內容以及增加店鋪數量。近年來，年輕族群與外國客人的回客人數也快速增加中。社長更是親自走訪台灣、香港等各國的咖啡店，吸取不同咖啡文化，放眼於未來。

「藉由咖啡，人與人之間有了連結，世界也變得更加廣闊。這真的是一件很了不起的事呢！」此外，前田咖啡總店有規劃吸菸區與禁菸區，因此，享受咖啡的同時也可無顧慮地抽口煙！



前田咖啡 室町總店
Maeda Coffee
地址：京都市中京區橋弁慶町236(蛸薬師通烏丸往西走)
電話：075-255-2588
營業時間：7點~19點 全年無休
網址：http://www.maedacoffee.com/



田中大久保町 方圓500公尺小散步

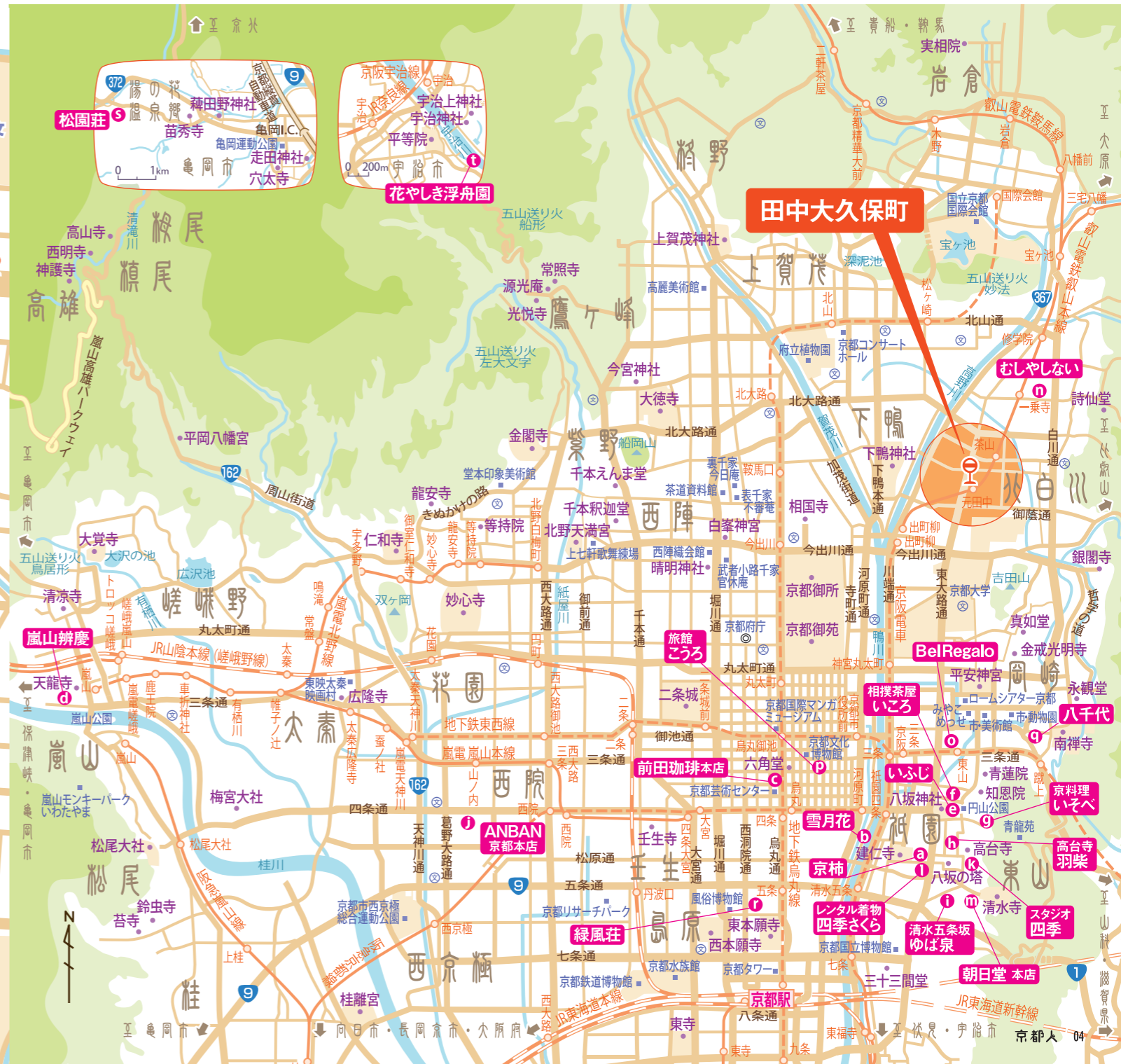
垂涎三尺看著奶奶吃著火鍋的孫子旁，年輕男女正美味地吃著烏龍麵。
對面蔬果店旁有間墨西哥餐廳，印度人和泰國人坐在開放式席位談笑著。
平交道「噹噹噹」響起，交織著各式各樣的歡笑聲，
這附近被人們的笑容包圍著。



「京都人」所刊登之店鋪所在地地圖

- a 京柿 P01 祇園名店 [京料理]
- b 雪月花 P26 鴨川沿岸名店 [京料理]
- c 前田珈琲 P02 京都老字號咖啡店 [咖啡店]
- d 嵐山辨慶 P19 名勝嵐山知名旅館 [料理旅館]
- e いふじ P22 園山公園的宴會場所 [鍋料理]
- f いころ P23 相撲力士傳授的相撲火鍋 [鍋料理]
- g いそべ P23 在園山公園品嘗京懷石 [京料理]
- h 羽柴 P23 午餐時享用湯葉料理 [湯葉・京料理]
- i ゆば泉 P23 現做的美味豆腐皮 [湯葉・京料理]

- j ANBAN P17 和漢植物保養品 [護膚保養]
- k スタジオ四季 P18 舞妓變身體驗 [紀念攝影]
- l レンタル着物さくら P18 和服出租 [服裝出租]
- m 朝日堂 P18 茶道入門組 [清水燒]
- n むしやしない P17 健康蔬菜蛋糕 [甜點]
- o BelRegalo(かたおか) P17 融合傳統與現代的和風雜貨 [雜貨]
- p 旅館こうろ P20 京都市中心的正中間 [旅館]
- q 八千代 P21 南禪寺知名庭園 [旅館]
- r 綠風莊 P20 京都的隱藏版商品 [旅館]
- s 松園荘 P21 京都旅遊達人的私房溫泉旅館 [旅館]
- t 花やしき浮舟園 P21 知名畫家也喜愛的知名旅館 [旅館]





1/店裡滿滿的都是糕點和麵包。「國王派是節慶甜點，所以只在11月至1月之間販賣。其他日子會提供當季水果製作的法式薄餅。2/全在日本國內的國王派大賽Soutien類別兩度獲得優勝。「希望日後能在整體類別勝出，代表日本前往法國參賽。」3/拇指大小的可愛小瓷偶都是法國製造，每年的設計和顏色都不一樣。在冬天，切片販賣的國王派也放有小瓷偶。「想讓購買切片的客人也能體驗到抽中小瓷偶的樂趣。」

LaPensee

京都市左京区田中西高原町
19-2 ウィング 佐藤 1F / ☎
075-708-7206 / 營業時間：星
期五六8點~16點（其他時間
只限預約）/ 不定期公休 /
<http://lapensee.org/>

到老都想一直做糕點。

杏仁奶油。
這個派不但好吃，而且好玩。派裡會藏著

雖然是很普通的糕點
卻一點也不簡單。

刻紋著漂亮花紋的派，裡頭包的是
杏仁奶油。
這個派不但好吃，而且好玩。派裡會藏著

它們對話聽聽他們的心聲才行。」

動攪拌，製作時就像跟材料聊天，如照顧
孩子的媽媽一樣不能太用力，要好好跟

油、杏仁粉、雞蛋和砂糖。
「看似普通的糕點卻一點也不簡單。
最重要的是味道，其次便是外觀。派的整
體均衡度、烘烤的時間和溫度、與切面的
美觀都相當重要。混合麵粉和奶油是手

所吸引。
「不是一個人吃，而是能和大家分享
的糕點真的很不錯」。
國王派的材料很簡單，只使用麵粉、奶
油、杏仁粉、雞蛋和砂糖。
「看似普通的糕點卻一點也不簡單。
最重要的是味道，其次便是外觀。派的整
體均衡度、烘烤的時間和溫度、與切面的
美觀都相當重要。混合麵粉和奶油是手
動攪拌，製作時就像跟材料聊天，如照顧
孩子的媽媽一樣不能太用力，要好好跟

時，西原金藏糕點主廚在製作安格斯醬
GRENIER D'OR 研修。
Dreams、糕點店 Michel Coniti 和 AU

開始教人如何做麵包。
「因為很喜歡麵包，所以常常會去不
同的麵包店，但『果然還是要專業的才好
吃』，覺得很不甘心。」
接受自己不認輸性格的全兩度造訪法
國，更在知名的麵包店 Green Cablos

京都。
出身於愛知縣的全，結婚後移住到
起初一邊做主婦，一邊學習麵包製作，就
在第三個孩子進入小學時，受朋友請託
開始教人如何做麵包。
「因為很喜歡麵包，所以常常會去不
同的麵包店，但『果然還是要專業的才好
吃』，覺得很不甘心。」
接受自己不認輸性格的全兩度造訪法
國，更在知名的麵包店 Green Cablos

不服輸的她，遠赴法國糕點店研修
果然還是要專業的才好吃」
不服輸的她，遠赴法國糕點店研修

競技選手般的強烈上進心。

是店休日，她也會在凌晨一點起床製作糕
點。穿著筆挺圍裙的纖細身子，卻有顆如
競技選手般的強烈上進心。

卻很不一樣。
「國王派是法國新年的傳統節慶甜
點，和日本過新年一定會吃的年糕湯一
樣重要，所以糕點師傅為了不讓技術生
疏，1年365天都在練習。」
全說：「到老都想一直做糕點。」就算

時，為了把雞蛋香味都提出來，非常小心
地慢慢加熱材料。他對原材料的重視讓
我感到非常驚訝。」
越是簡單的糕點，就越能顯現出糕點師
的手藝。品嚐全女士製作的國王派時，那
細膩的口感令人眼睛為之一亮。派皮和
杏仁奶油的材料明明很相似，可是味道



目標成為日本第一的纖瘦糕點師
「我喜歡能跟大家分享的國王派」。

LaPensee 糕餅師 全美乃

LA PENSEE



1/問她喜歡甚麼書，鎌倉舉出了三種類型：『個人喜好類』、『適合作為商品類』和『純粹是一本好書類』。照片上的就是鎌倉個人所喜歡的書，例如照片集、畫冊、介紹各種蕾絲圖樣的書等等。2/『盡心思考店內的陳列方式』。以老闆娘的喜好與選擇而成立的舊書店，就是老闆娘的腦內世界。3/美麗的價格標籤可作為藏書票，相當受歡迎。「製作價格標籤時非常開心，不知不覺就超過50種了。」



紫陽書院

京都市左京区一乗寺西水干町 15
-2 ファーストコーポ白川 1F /
☎075-702-1052 / 平日 12 點 ~
19 點左右 / 不定期公休

因為貓很可愛，不是嗎？

只放好書的紫陽書院，人文、漢文典籍、歷史、考古學、美術、思想、相片集、繪本及有關貓的藏書為其專門領域。
「因為貓很可愛，不是嗎？」鎌倉在對待舊書時充分發揮了女性特有的感性。
紫陽書院裡的任何一本書拿在手裡都令人心曠神怡。
擦拭書本的除塵布、橡皮擦及標價用的鉛

筆都是工作用的工具。
「我很喜歡書。所以討厭書上有灰塵或是輕率地對待書本。就算是舊書，也希望手碰的時候不要去摸(笑)。」

「這家店是我的房間，也是我腦內的世界」。說這句話的是前面介紹過的「La Place」斜對面舊書店，紫陽書院的老闆娘鎌倉麻里。
一踏進店內，就如想像中一般，書堆積如山，直達天花板。過了一會兒，才發覺這裡並沒有舊書店特有的霉味，每一本書都乾乾淨淨，細心地修繕與整理過。

在日本鮮少有舊書店是女性經營的。更遑論在第二代第三代居多的舊書業界裡，自己創業的鎌倉更是少數中的少數。
「一般書店及外文書店等等，曾在各種書店工作過。大約在20年前下定決心『想以喜歡的書為職業』。但當初並沒有考慮太多。」
開始經營舊書店後才了解到舊書儼然是個男性社會的事實。

「就像拉麵店的湯頭一樣，舊書的採購也是商業機密」女性創業的辛苦鎌倉不願再多談。
舊書店開業至今約20年。最初是以店舖為中心，但最近將主力轉移至舊書祭為主

的展銷會上。
「緊盯著市場的市價，並以『自己是否覺得這本書有趣』來定價。只有理解其中價值的人才會買走那本書。」
當客人上門時，鎌倉的眼睛會跟著客人的目光移動。
「靠著觀察客人遊走在架上書背間的視線，就能知道他所要的是何種層級的舊書」
賣家的千萬種感情全都表現在書籍的陳列與價格標籤的數字上。
就算沒有言語間的對話，透過書，老闆娘與客人依舊有著密切的交流，這就是舊書店。

「在男性為主流的舊書業界，充分發揮女人的感性。」
「緊盯著市場的市價，並以『自己是否覺得這本書有趣』來定價。只有理解其中價值的人才會買走那本書。」
當客人上門時，鎌倉的眼睛會跟著客人的目光移動。
「靠著觀察客人遊走在架上書背間的視線，就能知道他所要的是何種層級的舊書」
賣家的千萬種感情全都表現在書籍的陳列與價格標籤的數字上。
就算沒有言語間的對話，透過書，老闆娘與客人依舊有著密切的交流，這就是舊書店。

「在男性為主流的舊書業界，充分發揮女人的感性。」
「緊盯著市場的市價，並以『自己是否覺得這本書有趣』來定價。只有理解其中價值的人才會買走那本書。」
當客人上門時，鎌倉的眼睛會跟著客人的目光移動。
「靠著觀察客人遊走在架上書背間的視線，就能知道他所要的是何種層級的舊書」
賣家的千萬種感情全都表現在書籍的陳列與價格標籤的數字上。
就算沒有言語間的對話，透過書，老闆娘與客人依舊有著密切的交流，這就是舊書店。

「在男性為主流的舊書業界，充分發揮女人的感性。」
「緊盯著市場的市價，並以『自己是否覺得這本書有趣』來定價。只有理解其中價值的人才會買走那本書。」
當客人上門時，鎌倉的眼睛會跟著客人的目光移動。
「靠著觀察客人遊走在架上書背間的視線，就能知道他所要的是何種層級的舊書」
賣家的千萬種感情全都表現在書籍的陳列與價格標籤的數字上。
就算沒有言語間的對話，透過書，老闆娘與客人依舊有著密切的交流，這就是舊書店。



老闆娘守護的書架。以人文書、漢文典籍、藝術書籍見長的舊書店
「留下該留在這個世界的書，這就是我們的工作。」

紫陽書院 老闆娘 鎌倉麻里

SHIYOU SHOIN

1/路邊令人信感舒適的綠色植物及開放的空間感。2/三種墨西哥捲餅(雞肉&豆泥、辣味肉醬、巴西風味香腸)加上莎莎醬及墨西哥辣椒。酪梨醬(酪梨製的醬料、附上墨西哥脆片)也非常受歡迎。3/店內各處裝飾著可愛的墨西哥雜貨。4/將揉捏成圓形的玉米團放入左方的鐵製器具中，一個個壓平製作出墨西哥捲餅餅皮。



Taqueria Pachanga

京都市左京区田中大久保町 22 / ☎075-712-7891 / 12點~22點、星期三從18點開始營業 / 公休日：星期二



最喜歡流動在 這家店的 優閒氣氛。

沿著東大路通，在姑婆芋綠葉繁茂的一隅，有一家如露天般通風的店。邁步跨進店內，玉米獨特的香甜撲鼻而來。手工燒烤墨西哥捲餅專門店，Taqueria Pachanga。老闆小林和弘有著從研究人員轉行到飲食業的獨特經歷。

從研究人員、作家， 直到墨西哥捲餅店。

1983年畢業於立命館大學。在大學工作9年後，進入研究所研究國際關係。「對拉丁美洲有興趣，研究題目是古巴革命前後的蔗糖農業變化。在墨西哥學習西班牙文的那兩個月期間，下課後經常去吃美味的墨西哥捲餅。」碩士畢業後，小林一邊撰寫農業相關的文章，一邊持續做研究，因朋友偶然發現了一處待租店面，他的人生出現轉機。「當初我自己並沒有想開店，但是朋友們全部出動為店面上漆，幫我準備了一間店鋪。」小林回憶道，2002年開店時，京都連一間平易近人的墨西哥捲餅店都沒有。抱持著「要是附近京都大學的留學生能來就好了」的輕鬆心情開了店，沒想到一開就開了12年。

材料非常簡單。 風味全靠「手工」

「墨西哥捲餅對於墨西哥人來

說，相當於章魚燒或大阪燒一樣，是嘴饞時填飽肚子的食物。不像正餐那樣拘謹，材料也非常單純。」小林現場製作墨西哥捲餅的餅皮給我們看。毫無任何多餘動作地揮動著結實的手臂，玉米粉加水揉捏出圓形丸子狀的玉米團。把玉米團放入鐵製的專門器具，施力一壓，圓形的墨西哥捲餅皮就成形了。在鐵板上燒烤數分鐘，玉米獨特的陽光香味撲鼻而來。

雞肉及豆泥(豆泥的基底為花豆)是標準內餡材料，淋上略帶酸味的莎莎醬，美味的墨西哥捲餅完成！「我認為『好吃』並不是什麼特別的事。我們的莎莎醬也只是混合了鹽、香菜及萊姆而已，但是用心手工製作，絕對會讓料理變得好吃。」

田中大久保町的公車站周邊有各種異國料理及義式餐廳。

Taqueria Pachanga的客人裡有兩成是外國人，午餐時間的店內充斥著各種外國語言。

「也可以說是親民的國際化環境吧，非常喜歡這一帶的輕鬆氣氛。」

晴空下的午後，一杯啤酒配上純手工製作的墨西哥捲餅是極致的幸福。擁有拉丁美洲氣息的稀有店鋪。



KAZUHIRO
KOBAYASHI

從研究人員變成墨西哥捲餅店老闆
「好吃並不特別，
用心製作才是最重要的。」

Taqueria Pachanga 老闆 小林和弘

TAQUERIA PACHANGA



大量使用北海道的食材,母女檔經營的咖啡店。
「我自稱是禮文島的觀光大使。」

れぶんcafe 老闆娘 高橋友佳子

REBUN CAFE

掛著以圓形字體書寫而成的「れぶん」招牌,有著木頭紋路店門的可愛咖啡店。應該不需要花太多時間就能發覺其店名來自於靠近北海道上方,浮現於日本海上的禮文(Rebun)島吧。

總而言之,這裡的海鮮相當出名。由禮文島產的花鯽魚乾(石班的一種)和猿払產的奶油烤扇貝組合成「北海道 Special」套餐,海鮮的美味洋溢。夏天還會進馬糞海膽。惦记著它的客人太多,一下子就賣光了。

如此說道的是出身於禮文島的上總京子與其女兒高橋友佳子。兩人經營的れぶんcafe,提供充分發揮北海道食材的套餐與甜點。

媽媽料理餐點,女兒負責外場服務及陶器製作。

開業於2010年。過去友佳子於大阪工作時曾學過陶藝。

「喜歡製作東西,雖然學習過很多事物,但是陶藝是持續最久的。」因興趣之故,友佳子於馬町的陶工高等技術專門學校學習陶藝。因父親謙司生病倒下決定與母親京子一起在田中大久保町開設自家與陶藝工房兼容的店舖。

「原本就很喜歡咖啡店巡禮。若是經營咖啡店的話就可以在顧店之餘進行陶藝創作,還能開設陶藝教室。父親病倒,反而成為能持續創作陶器的契機。」對於れぶんcafe來說,創作於咖啡店後窯中,友佳子的作品是不可或缺的。圓潤飽滿的杯子,更是襯托出咖啡的香



其實, 每個人都是旅人。

濃。

母親京子因為結婚於1979年來到京都。京子娘家在禮文島經營飯店,所以能夠透過飯店的海鮮販賣部門進貨。

「要在京都開店的話,就要開以禮文島食材為主的店。」

京子在廚房擔任大廚,友佳子負責製作甜點及外場服務,有時候也兼陶器製作。分工便自然而然地決定了。

感受大自然寬廣的魅力。

北あかり(Kia Akari,北海道產馬鈴薯別名黃金男爵)的馬鈴薯泥、利尻昆布的味噌湯、經過一夜風乾的花鯽魚。更想讓人品味的是旅行的故事。

涼爽的夏日,海邊回響著海鳥的叫

聲。花一個小時於宛如在高山植物花園的步道健行。日本北方大地的人們。一旦提起禮文島,京子就會打開話夾子滔滔不絕。

「我自稱是禮文觀光大使(笑)。有很多客人聽了我的介紹而造訪禮文島。相反的,也有很多去過禮文島觀光的人因懷念島上風情而來。」

れぶんcafe的客人以男性一個人來居多。不僅是因為套餐美味,他們也是在追求那份愜意的感覺。

以最佳的笑容,迎接人生旅客的母女倆。京子與友佳子醞釀出的氣氛,不禁讓人聯想到禮文島寬闊的自然風光。

1/充滿木頭紋路的店內裝潢。從禮文島望去的海景照片是被雪覆蓋的美麗利尻山。2/套餐的「北海道 Special」1250日圓。3/可以購買友佳子的陶藝作品。4/白色牆壁上嵌著厚重的木門,隨處都能感受到手工的巧思。

れぶんcafe

京都市左京区田中西大久保町 8-3 / ☎
075-756-7832 / 9點~20點 / 公休日:
星期四、每月第四週的星期五 /
<http://rebuncafe.web.fc2.com/index.html>



滿足在地男女老少的胃，知名烏龍麵店「てんぐ」
 「希望客人一定要吃吃看我們的咖哩烏龍麵，
 保證好吃！」

てんぐ烏龍麵店 老闆 芝山晃一

TENGU

「我們是普通的烏龍麵店」，老闆芝山晃一毫不猶豫地說。但這間店卻一點也不普通。中午用餐時間，店內湧進的人潮是有點值得一見之場景。客人快速地將烏龍麵吞進肚裡後，趕緊將位子讓給下一位客人。就連編輯部的我跟也是てんぐ的狂熱粉絲之一。放著工作不管，兩個人的話題一直環繞著昨天咖哩烏龍麵打轉。

てんぐ的早晨從凌晨4點開始。用熱水沖洗中華麵所使用的雞骨後熬煮。凌晨5點過後，在熬製昆布與柴魚湯頭的同時，開始煮紅豆飯。還沒到開店時間，常客就從半開的鐵捲門進到店裡購買豆皮壽司。

包辦廚房大小事的是第三代老闆晃一跟32歲的長男。「我們成長空間還很大。聽說40年前，還是前代老闆掌廚的店裡更加忙碌呢。」

てんぐ創業於1940年代，晃一會進到店裡工作的契機是因為「店裡人手不足」。對晃一而言，從小就是吃烏龍麵長大，烏龍麵的湯頭早已成為身體的一部分。無需鉅細靡遺的傳授也能毫無障礙地傳承那個味道，理由就在於家族式經營。「父親過了中午就會從店裡回來，換我接手打理店裡，於四十多歲時正式繼承家業。」

晃一繼承家業後，注入心力的招牌



一切都是為了咖哩烏龍麵。

1/てんぐ最受歡迎的人氣咖哩烏龍麵定價520日圓。「第二名大概就是鍋燒烏龍麵跟中華面相互爭奪。」2/不起眼的店面。只看外觀難以嗅出理面有極品咖哩烏龍麵的存在。3/價格平易近人的菜單。「菜單是以自己願意付的價格訂價。」



てんぐ烏龍麵店

京都市左京区田中西大久保町
 47 / ☎075-701-6709 / 10點
 ~16點 / 公休日:星期二

料理就是咖哩烏龍麵。「口感柔軟的特製麵條，油豆腐皮味道的濃淡與厚度，一切都是以咖哩烏龍麵為中心調製。以烏龍麵的湯頭為基底，配合咖哩調和味道。」

一談到烏龍麵的話題，原本講話木訥寡言的晃一語氣充滿著熱情。現在店裡的工作幾乎都交給兒子，但晃一必定親自確認咖哩烏龍麵的味道。

無微不至的服務是經營人氣餐廳的秘訣。

說到這間店就不得不提及負責外場服務，晃一的妻子美惠子。「鍋燒烏龍麵辣椒多一點」、「烏龍麵大碗」、「不要加花椒」，美惠子熟記約兩百位客人的喜好。就算客人絡繹不絕地湧進餐廳，也能確保客人點菜順序出餐。那驚人的仔細度、準確度與記憶力，讓人不禁想稱呼她為聖德太子。

美惠子謙虛地說「我只是抱著『感謝每一位來到店裡的客人』的心情，盡全力服務而已。」

夫婦兩人是鴨沂高中的同班同學。美惠子的娘家從事買賣，也因此，對她而言協助晃一的家業是相當自然的事情。

就在談話之間，咖哩烏龍麵送了過來。筷子放進帶著光澤濃稠湯汁的碗裡，豬肉薄片、蔥與油豆腐皮渾然融為一體。湯頭與咖哩醬天衣無縫的順口組合，麵條怎麼咬就是軟Q。讓我打從心底認同充滿自信的寡言老闆。

「怎麼這麼好吃！」，回公司後一定要馬上跟E與S分享我的感動。

My Favorite News

橫跨1200年 歷史的京都之美。

和漢植物護膚保養-素顏美UP!

在擁有1200年悠久歷史的京都,深愛四季變化之美的京都人開始尋求事物本質的自然美。ANBAN基礎保養品的美容成分萃取自天然植物。細心栽培之26種以上和漢植物,透過獨家配方技術,經千日以上充分混合,浸製,發酵,最終由京都職人手工特製孕育而成。



萃取和漢植物而成的極致乳霜,為您帶來奇蹟的潤澤彈性肌膚

保濕乳霜/販售價格: 5000日圓 (不含稅)
內容物重量... 80克

洗完臉後只要這一瓶就搞定一切。請將乳霜輕柔地塗抹於臉部,待肌膚充分吸收後,您將感受到肌膚前所未有的滑潤有彈性。與其他市面ALL IN ONE保養品相比,本乳霜快速吸收不黏膩,因此也可作為妝前打底使用。持續使用一段時間後,您的肌膚將變得光滑有彈性,讓人忍不住想要觸摸。



ANBAN京都本店 Anban 地圖: P4-j

地址: 京都府京都市右京区西院安塚町24
電話: 075-323-6800
網址: <https://www.anban.jp/>



ANBAN素顏姊妹

亞希子
ANBAN董事長
體育系清爽女子



AKKO
不適合圓領
即使素顏也會被說「放好濃」。
喜歡基本色、圖案花紋

倫子
ANBAN經理兼設計
體育系宅宅女子



NONCHAN
總是穿圓領。
素顏就是素顏。
條紋愛好者



從田中大久保町的飲食文化 來看京都的烏龍麵

麵條有嚼勁的讚岐烏龍麵席捲了全日本,但在田中大久保町附近居民經常光顧的てんぐ烏龍麵店卻是以柔軟麵條著名。本次,以媒體對てんぐ初次專訪紀念為由,探討「京都的烏龍麵不需要嚼勁?」這個議題,一時之間,てんぐ的狂熱愛好者們聚集於市區內某處。

京都的烏龍麵 重點並非嚼勁,而是高湯

篠本我認為京都的烏龍麵是以高湯為主體,以麵為主體的主張是不行的。對我而言,灑在拉麵上的蔥,是誘使人將湯頭送入口中的安排。藉由咀嚼,將吸收於蔥裡的湯頭釋放而出。同樣的,為了將湯頭送入口中,麵條不需要彈性十足的嚼勁。

韓可以理解。讚岐和京都,雖然同樣使用了烏龍麵這個詞彙,享受的方式卻是完全不同呢!補充一點,我出身的上海,有著和烏龍麵一樣使用小麥粉製成的麵食,雖然外表相似卻又完全不同。京都的烏龍麵,其中又以てんぐ最為特別,高湯真的十分美味。

坂根 其實,參加了本次座談會,我才意識到てんぐ烏龍麵的麵條偏軟。話說回

來,我從小時候就開始吃てんぐ,てんぐ的麵很自然地成為我心中的標準。因此對於てんぐ烏龍麵偏軟這件事沒有特別的感覺。
篠本 てんぐ的烏龍麵條吃起來很柔軟喔!但是並不是指麵糊掉時那樣的軟爛。應該是說他們刻意去除麵條的嚼勁。因為,如果有嚼勁的話,會讓人想要咀嚼,與高湯一起吸吮時反而會造成阻礙。
韓 這間店並非以高級餐廳為取向,而是在地居民能品嚐到高水準的高湯為目標。我認為這樣的精神正是京都這座城市所蘊含的潛在力量。

擁有美味高湯的店料理品質安定。

坂根 在京都各地應該都有如てんぐ一般,被在地居民喜愛的烏龍麵店,而那間店決定了周遭居民的口味。因為,我也有「比起てんぐ,我們當地的店更加好吃!」這樣堅持不退讓的朋友呢(笑)。
篠本 的確是如此。但是,てんぐ厲害的地方在於,無論是菜單上的哪一道料理都毫無疑問的相當美味,品質非常高呢。
韓 我也有相同看法。雖說てんぐ的咖哩烏龍麵容易吸引關注,但它中華麵的美味能與其他知名拉麵店相提並論,應該要被更多討論才對。
坂根 果然高湯的重要程度很高。雖常聽別人說「京料理是高湯文化」,但也確實感受到「以麵來襯托出高湯」的京都烏龍麵文化。

京都市民
不是應該都有自己的
私鳥烏龍麵店嗎。

總有一天要出
てんぐ的專刊。

並不是這麼喜歡烏龍麵,
但是喜歡てんぐ。



てんぐ資歷30年
在てんぐ附近購屋的公務員
坂根 貴志



てんぐ資歷20年
「方面500公尺」編輯
篠本 暁人



てんぐ資歷15年
中國籍日本職員
韓 問一

傳統與現代交融的 和式雜貨店

「BelRegalo」在日本全國擁有眾多愛用者,為深受京都人喜愛的雜貨品牌。其主要販賣的商品,並非和服的周邊配件,而是搭配洋服的和風飾品。如同店名「美麗的禮物」,從紡織品到原創設計的可愛蛙嘴錢包等商品,都蘊含著「贈送給重要的人」的意義。以北歐風的流行色調縫製出平安時代延續至今傳統日本風圖案,是揉合西洋與日本文化而成的精品。

BelRegalo 地圖: P4-o

株式会社かたおか(Kataoka)
地址: 京都市東山区分木町
電話: 075-771-5939

京都市營地下鉄東西線「東山駅」下車 二號出口對面
網址: <http://kataokawabisuke.shop2.multilingualcart.com/>



京都人打從心底覺得 美味的健康甜點

鄰近曼殊院、詩仙堂的蛋糕店むしやしない。
鵜野老闖身為豆奶糕點師,為台灣知名飯店設計甜點食譜而廣為人知。她的蛋糕口感細緻,擄獲了無數京都人的心。新鮮水果與蓬鬆蛋糕塞滿用餅乾做成的小鍋子,由裡到外都能食用的「むしやしない(Mushi-yashinabe)」是店裡的招牌甜點。
本店也提供宅配至飯店的服務!



むしやしない Mushi-yashinabe 地圖: P4-n

地址: 京都府京都市左京区一乗寺里ノ西町78
電話/傳真: 075-723-8364 營業時間: 10點~20點 公休日: 星期一 (如遇假日則順延一天)
網址: <http://648471.com/>

在嵐山溫泉旅館體驗道地的日本待客之道

嵐山溫泉 京料理 旅館「嵐山辨慶」社長 磯橋輝彦

世界文化遺產・天龍寺旁，位於眺望嵐山・渡月橋絕佳地理位置的「嵐山辨慶」，並非一般商業飯店，而是傳統日式旅館。其溫泉、京料理、和室以及細膩的待客之道使得來自國內外的回客迅速成長。如果來到京都，希望客人能在此處渡過難忘的一晚。



午餐供應於此大餐廳。具歷史風味的景觀「寄休め (Hashiyasume/日式小菜 在兩道主菜之間稍微做轉換的小品料理)」，也有提供結婚喜宴等宴會或會議的場地。

也有美食與溫泉的一日遊行程。請在緩慢步調中悠閒地欣賞嵐山絕景。



名勝・嵐山、渡月橋就近在眼前。請盡情享受溫泉，京料理以及榻榻米文化

「這才是京都！」令人不由得發出如此讚嘆的「嵐山辨慶」。位於嵐山的上好地段，從「嵐山辨慶」眺望出去的視野開闊，是以渡月橋及大堰川搭配遠方嵐山為背景的絕佳美景。

「這裡是平安時代離宮的舊址，是過去只允許貴族進入的私人地帶。」第三代的社長磯橋輝彦說。過去貴族們所喜愛的「遊船」，其乘船處也離這不遠。以和室為主題，房間內渲染著濃厚的日本情懷。插花、掛軸、窗外景緻以及日式庭院置身其中，心也隨之平靜。在日本茶與和菓子的片刻休憩後，來去享受露天溫泉浴池吧。令人期待的晚餐是主廚精湛手藝下的傳統京料理。無須擔心時間，充分地享受閉靜，與發揮季節食材的美味饗宴吧。渡過這樣寂靜的夜晚，想必身心都能充分休息，回復活力。

「嵐山辨慶」如此細膩的接待，從國內外來的回頭客，與希望連續住宿的客人持續增加中。其中也有來自瑞士的一家人連續住宿六晚。「雖然會擔心客人不會厭倦了和食，但客人每晚都相當期待我們的料理、鍋物以及涮涮鍋料理也備受喜愛。」

「嵐山辨慶」創業於1969年。上上代老闆在城崎溫泉經營旅館，直到父母這一代才遷至此處。開創員工們的工作環境，與近鄰的旅館共同開鑿溫泉，「老店京料理」公會成員們相互切磋，逐漸奠定起料理亭、溫泉旅館的地位。

「有些客人也會將來旅館的住宿日期加註在他們的自己的年曆上，固定每年都會來訪。每次登記入住時，同時預約下次住宿的時間。我們很高興能擁有許多這樣的客人。」

客房數有10間。除了寬廣的露天浴池外，附屬房間內的個別展望浴池，身障對應客房等，具備飯店等級的舒適完善度。作為京都知名旅館，近來已變成最難預約的旅店之一。

祖父母分別為90歲與89歲。大老闆娘的祖母擅長跳舞，熟知嵐山的祖父擔任顧問，如今仍堅守崗位持續工作著。傳承以最好的服務作為最高喜悅的精神，讓旅館的光芒更加閃耀。



嵐山辨慶 Arashiyama Benkei 地圖：P4-d
地址：京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町34
電話：075-872-3355
網址：http://www.benkei.biz/



My Favorite News

推薦套餐介紹 舞妓漫步方案

費用17000日圓
特別優惠價格8900日圓 (不含稅)
服務開始時間：9點，
最後著裝服務時間：14點30分

方案內容：
・化妝・著裝(可以自由選擇和服)・攝影(六種姿勢)
六張特大尺寸照片當日交付。
另加890日圓(正常價格2000日圓)可製作成相冊，當日即可領取。

・漫步45分鐘
裝扮完成後(化妝・著裝・假髮)，
客人們可自由散步45分鐘。

除上述方案之外，本店也有戶外攝影方案，
男性專用的「武士方案」，「兒童舞妓方案」等特別優惠價格。
詳細請參閱本公司網頁
http://www.maiko-henshin.com/tw/



※特別優惠活動至2016年6月30日為止。
※全部標示價格皆不含稅。

舞妓扮相攝影四季影樓 Studio Shiki 地圖：P4-k

地址：京都市東山区高台寺南門樹屋町351-16
電話：075-531-2777
傳真：075-533-2244
E-mail: info@maiko-henshin.com
網址：http://www.maiko-henshin.com/tw/

一般和裝的出租和服在此！ 出租和服四季櫻花 Shiki Sakura 地圖：P4-l

地址：京都市東山区東大路松原上辰巳町110-9
電話：075-533-6666
傳真：075-533-6667
E-mail: info@sakura-wasou.com
網址：http://www.sakura-wasou.com/tw/



轉瞬變身為舞妓，
親身體驗京都之心。



京都舞妓變身體驗

在京都接觸利休之心



2 F 的咖啡廳提供茶蕎麥麵等京都風味餐點。

若要開始學習茶道，
就要使用清水燒。

「點茶組 一期一會」12,000日圓(不含稅)
清水燒茶碗，茶刷(奈良製)，茶匙(京都 嵯峨野製)
茶棗(石川縣製)，收納用木盒



朝日堂本店 Asahido 地圖：P4-m

地址：京都市東山区清水1丁目280
電話：075-531-2181
營業時間：9點~18點 全年無休
網址：http://www.asahido.co.jp/traditional-chinese/

明治三年在清水寺門前創業的朝日堂。與清水表參道的熱鬧相呼應，是一間以京燒與清水燒等傳統工藝品為首，販賣許多鐵器與漆器的名店。

近幾年，京都製作天目茶碗的工匠輩出，向世界推廣與台灣茶文化和京都茶道密不可分。茶具與茶碗。自古以來，清水燒就是名匠與技術齊聚在京都，再由公卿階層、僧侶，以及茶道中人一手培育而成的高級品。在此道中耕耘約150年的朝日堂，這次活用老店多年累積的慧眼之力，為今後要接觸茶道的人選出最合適的茶道具。

描繪上日本的春與秋，整年都可以使用的清水燒抹茶碗，奈良茶道專門用具老店的茶刷，京都嵯峨野竹藝工房工匠製作的茶匙，石川縣漆器工廠的茶棗。

連同能妥善收納這些茶具的木盒一起販售。是能親近自古在京都孕育而成的茶道文化，千載難逢的逸品。



京都最近的溫泉景點，
京都旅遊達人的私房溫泉旅館。

「松園莊 保津川亭」位於有京都後花園之稱，自古療癒京都人身心的
龜岡・湯之花溫泉。本店料理使用龜岡當地生產的京野菜，堅持選用
在地食材，不同季節風味的特選料理更是本店自豪的招牌料理。
其中選用深受牛肉行家好評，最高級的丹波和牛。其肉質佳，即使是
鐵板燒料理，也不會因為煎烤過度而變硬難嚼。另外，本旅館擁有京
都市中心絕對看不到，奢華寬敞的溫泉浴池。舒適的空間設計讓您在
盡情享受泡湯樂趣之餘，也能悠閒漫步於其中。
建議您可以多住幾天慢遊此地，從保津川乘船順流而下至嵐山，享受
風光明媚的嵐山後，搭乘嵐山嵯峨野小火車眺望歸途的美麗景色。此
為京都旅遊達人深度慢遊京都，奢侈的假期旅遊行程。

京都 湯之花溫泉 松園莊 保津川亭 地圖：P4-s
Syoenso Hozugawatei

地址：京都府龜岡市湯之花溫泉/有免費停車場(可停放大型巴士)
電話：0771-22-0903
網址：<http://www.syoenso.com/english/>



松園莊

「京都人」特選 京都こだわり旅館

欣賞千變萬化的景色，
品嚐當季的美味。
希望讓國內外專程造訪京都的
旅客體驗日常絕對沒有的奢侈享受。
京都旅館真誠的待客之道享譽日本，
可說是日本國內最高水準。
京都人在此介紹精心挑選的旅館，
保證讓您賓至如歸。



南禪寺畔 八千代

享受日本首屈一指庭園設計師建造的
庭園與南禪寺知名美食湯豆腐

「八千代」發跡於安土桃山時代(亦稱為織豐時代,1573年~1603年間)，
提供京都御所海鮮食材起家。於豐臣秀吉時代，為京都聚樂第(豐臣
秀吉的京都宅邸)的指定宴會料理店家，以傳統與講究的庭園料理享
聞名。二戰結束後不久於南禪寺開始經營料理旅館，其餐廳與本館眺
望出去的優美庭園景色讓客人賓至如歸。
旅館的庭園是由日本首屈一指的庭園設技師「小川治兵衛」所建造。
巧妙地將琵琶湖疏水的豐沛水源引入庭園，而庭內的花草則為庭園
帶來四季感，讓您忘記身處京都市中，引領您進入靜寂時光。使用京
都名水熬製的極品高湯-搭配上南禪寺知名美食湯豆腐與京野菜，體
驗幽靜京都的同時品嚐京料理感受四季風情。帶您暫時從繁忙的日
常生活抽離，讓身心沉醉於優雅氣氛之中。

南禪寺畔 八千代 地圖：P4-q
Kyoto Garden Ryokan YACHIYO

地址：京都市左京區南禪寺福地町34 /有免費停車場
電話：075-771-4148
網址：<http://www.ryokan-yachiyo.com/top/english/top.html>



旅館 こうろ

位於京都市中心，
去哪都方便的旅館

「旅館こうろ」位於棋盤狀的京都市中心，鄰近京都觀光各據點。步行
即可至匯集各種食材與飲食店的錦市場，或是名產店櫛比鱗次的新
京極，前往熱門觀光景點嵐山和東山的交通也非常方便。本店的特色
是提供十種以上料理任客人選擇，除了有傳統的懷石料理，也可享用
高級日本國產牛肉與京野菜的涮涮鍋。
早餐與晚餐皆可悠閒地在客房享用。檜木打造的浴場，中央設有浴
池，宛如日式的奢華澡堂。旅館的服務人員經常為國外客人介紹京都
旅遊資訊，在這您不用煩惱京都該怎麼玩。

旅館 こうろ Ryokan KOHRO 地圖：P4-p

地址：京都市中京區堺町通六角北東角
電話：075-221-7807
網址：http://www.kohro.com/lg_tw/



眺望著宇治川享用京料理。
古代畫家也曾造訪的著名旅館。

畫家竹久夢二等多數的文人墨客都曾造訪過「花やしき浮舟園」。這
間以歷史悠久著稱的料理旅館，不只是京都，從全國各地來訪的客人
也非常之多。首先必須特別介紹的是，使用大量當季食材的京料理。
以出眾細膩的技巧，運用各種巧思做出的季節料理，有著京料理獨特
的美味。還有選用極品特級和牛的「ステーキ割烹(牛排鐵板料理)」
也是推薦料理。在飄盪著京都風情的空間裡，料理的美味程度更上一
層樓了。

在大浴場或露天的展望浴池讓身體得到充分的休息，吹著京都的風，
也別有一番樂趣。最近備受歡迎的是附有半露天浴池的日式時尚房
間，提供想一邊眺望宇治川一邊泡湯放鬆身心的客人一個悠閒空間。

花やしき 浮舟園 地圖：P4-t
Hanayashiki Ukifune-en

地址：京都府宇治市宇治塔川20-21/有免費停車場
電話：0774-21-2126
網址：<http://www.ukifune-en.co.jp>



花やしき 浮舟園



以「正宗的京都品質」為目標。
令京都人也為之雀躍，
網羅MADE IN KYOTO商品的旅館「綠風莊」。

「綠風莊」坐落於東本願寺與西本願寺之間，因位於日本佛教聖地周
遭，其街道巷弄散發著濃厚的京都風情。「綠風莊」第四代的年輕老
闆為了能讓旅客體驗到貨真價實的京都，特地委託京都職人將旅館
內的設計、家具以及木工製品重新進行翻修。
除此之外，館內到處都是MADE IN KYOTO，以各式京都商品點綴旅
館，大浴池前自動販賣機內的茶、咖啡和柚子汽水等等商品都是京
都的隱藏版商品。設計感十足的販賣店空間，則擺放了京都知名工
藝品、京都和菓子以及流行感十足的京都手工織品等高質感商品。
重視季節風味，每月更新當季食材的京料理宴席，其中現炸的天婦
羅更是「綠風莊」自豪的招牌料理，請在此充分地享受溫暖貼心的服
務與道地的京都。

綠風莊 RYOKUFUSO 地圖：P4-r

地址：京都市下京區金屋町490(西洞院通六条往北走)/
有免費停車場(可停放大型巴士)
電話：075-341-7201
網址：<http://ryokufuso.jp/>



綠風莊

neo Smile Club

我們neo Smile Club提供「親切的的笑容」、「安心安全的應對」、「價位合理」的服務給來自台灣的觀光客。neo Smile Club有台灣・日本兩國的旅行社、巴士公司、餐廳、飯店等許多企業參與其中，並舉行各種志工活動。

為我們的標誌。

作為日本311大地震時，從台灣各界所得到的溫暖援助的回禮，今年聖誕節，與台灣的旅行社、巴士公司共同集資所募得的錢，捐贈給台灣的兒童福利機構。

日本國技相撲力士活用自學的料理手腕，在圓山公園開了一家名為「相撲茶屋いころ(Ikoro)」的相撲火鍋店。創業至今65年，是間深受在地京都人喜愛的名店。使用大量的高級利尻布煎製的高湯堪稱絕品，湯色清澈，口感清爽的湯底慢慢熬煮而成的相撲火鍋，鮮味恰到好處。秘傳秘方的絞肉丸為相撲火鍋的精髓，以豬肉跟雞肉為主角，搭配豐富的京野菜一起享用，美味又健康。「いころ」在北海道的愛奴族語中是寶物的意思。正如店名所示，在此可以品嚐到稀有如寶物般的美味。



相撲茶屋 いころ Ikoro 地圖：P4-f
地址：京都市東山区祇園町北(圓山公園內)
電話：075-551-0156
營業時間：11點半~21點/全年無休
網址：http://www.ikoro.jp/



以精緻高湯引出特選食材鮮味的相撲火鍋。



相撲茶屋いころ Ikoro



在風光明媚的圓山公園，享受傳統的京都懷石料理。

京料理 いそべ Isobe 地圖：P4-g

地址：京都市東山区圓山公園內(坂本龍馬銅像東邊)
電話：075-561-2216
營業時間：11點~22點
網址：http://www.kyoryori-isobe.co.jp/

「京料理いそべ」創業至今一直深受京都在地人喜愛。在此可以享受到自家製豆腐皮及京野菜所料理而成，精緻又美味的懷石料理。京料理いそべ的地點絕佳，位於眾多京都名勝環繞，四季風情更迭的圓山公園內。是間在品嚐京都懷石料理的美味之餘，也可以沉浸在優雅氣氛的名店。



京料理いそべ Isobe



ゆば泉 Yubasen

現做的極品美味，變化多端的京都湯葉料理

使用優質的國產大豆，延續傳統做法製成的最高級京都豆腐皮。「ゆば泉」使用的是位於「樓自家廚房所製成的豆腐皮。在此可以享受到以現做的豆腐皮調理出的各式料理。豐富的口感滿溢口中，是這裡獨有的美味。請嘗試看看豆腐皮捲(くみあげ湯葉)或現撈豆腐皮(ひきあげ湯葉)，品嚐與傳統京料理互相琢磨而成的京都湯葉料理精髓。

清水五条坂 ゆば泉 Yubasen 地圖：P4-i
地址：京都市東山区五条橋東6丁目583-113 電話：075-541-8000/營業時間：11點~15點半(豆腐皮販賣時間：10點~18點)※可參觀本店京都豆腐皮廚房 網址：http://gojo.yubasen.co.jp/



高台寺 羽柴 Hashiba

物超所值的美食「京都湯葉料理」

「高台寺羽柴」位在京都代表性觀光區內，東山地區的散步步道「寧寧之道(ねねの道)」旁，該店的特色料理為使用大量的京都生豆腐皮的「京都湯葉料理」，2160日圓。每天從自家廚房製作料理所使用的豆腐皮，原料為100%日本國產大豆，不使用任何添加物，呈現天然食材的美味。能以經濟實惠的價格，享用道地京都豆腐皮經多樣調理方式而成的豪華料理，可謂是極致的幸福。

高台寺 羽柴 Hashiba 地圖：P4-h
地址：京都市東山区下河原町530 高台寺「寧寧之道(ねねの道)」京・洛市「寧寧(ねね)」2F 電話：075-531-0666 營業時間：11點~15點 網址：http://www.kodajji-hashiba.co.jp/

在圓山公園『いふじ』享受「京都的宴會文化」

「いふじ」董事長 名井 聖介

圓山公園作為歷史及文學的舞台，自古備受京都人所喜愛。圓山公園不僅是賞櫻名勝，都會公園裡的沾染京都風情的料理店林立，醞釀出獨特的氣氛。經營著在圓山公園開業超過70年的料理店年輕社長，他告訴我們如何深度探索京都。



「いふじ」的宴會廳飄盪著高雅的氣氛。藝妓、舞妓們以庭園為背景表演舞蹈，那正是象徵京都宴會文化的光景。

拾級而上，俯視祇園的街道，廣闊的圓山公園就在八坂神社境內。圓山公園設立於明治19年(西元1886年)，是京都歷史最悠久的都會公園。日本大正年間最知名的庭園設計師小川治兵衛借景東山，規劃出迴遊式庭院。那優美的庭園樣貌一直保留至今。特別是公園的象徵物「祇園枝垂櫻」是京都最具代表性的櫻花，備受大家喜愛。到了春天就會吸引大批賞櫻人潮，是個熱鬧非凡的景點。圓山公園的獨特之處在於公園裡鱗次櫛比的料理店和茶店。京料理・火鍋料理的「いふじ」也是其中一間。昭和初期便在這引人入勝的石板步道上開業。「いふじ」是能夠滿足講究且挑剔京都人的名店。「圓山公園」正是能夠充分分享京都奧義的地方。第二代社長名井聖介說。 「從東山多處著名觀光地能徒步至圓山公園，園內林立著許多能享用美酒佳餚的店舖。」作為宴會的場地，沒有什麼地方能比得上這裡了。在京都風情中充分體會日本宴會文化的地方就非圓山公園莫屬。 圓山公園風光明媚的自然景色環繞於店舖周圍。在宴會前隨意散步一下，體驗景色隨著季節變換的優雅氣氛。 希望旅客們能夠悠哉地享受京都的「面」，而不是被時間追著跑的趕「點」行程。名井社長說，這才是深度享受京都的方式。 接著，以「いふじ」為首，圓山公園用餐處作為旅客宴會場另一個好處是，京都第一花街，祇園就在眼前。從圓山公園徒步些許分鐘便是祇園。 「いふじ」的招牌料理「近江牛涮涮鍋、河豚鍋、壽喜燒」等的火鍋料理是寒冷季節裡最對味的宴會料理。品嚐過火鍋料理後，邁向夜晚的祇園繼續吃第二攤。就算不搭乘電車或巴士，在圓山公園周邊花一天時間漫步，也能盡情享受京都的美好。

雖然有讓人難以接近的感覺，但卻是能夠滿足客人任何需求的綜合表演家。



請細細品味圓山公園的宴會與祇園東山的京都風情。



いふじ Ifuji 地圖：P4-e
地址：京都市東山区八坂鳥居前東入圓山町官有地 電話：075-525-0124 營業時間：11點~21點/不定期公休 ※午餐僅限預約 網址：http://www.kyoto-ifuji.jp/



Kyoto Convention & Visitors Bureau News

京都觀光協議局新聞

京都料理冬季 特別活動2016



2月1日(一)~2月29日(一)

以京料理為首,到各式料理餐廳,
將以優惠價格推出2月限定「特別菜單」!
活動期間共計180間京都美食名店參加!
參加店家從以下7種價格中,
推出各店限定的特別菜單。
2,500日圓, 3,500日圓, 5,000日圓, 7,500日圓,
10,000日圓, 12,000日圓, 15,000日圓
※全部含稅與服務費。
※價格依店舖會有所更動。

首次推出京都知名和菓子店特別菜單!
1,500日圓(含稅與服務費)
詳細內容請至官方觀光導覽網站確認。
<http://www.krws.jp>



京都・東山花燈路 2016



活動期間
2016年3月12日(五)~21日(日)共十天
【點燈時間】下午6點~晚上9點30分

円山公園周邊及祇園地區的夜間點燈活動
在聚集八坂神社、高台寺、
清水寺等人氣觀光景點的東山地區漫步,
享受夜晚的京都風情。

※活動內容可能會有變動或調整,敬請見諒。

詳細內容請參考官方網站。
<http://www.hanatouro.jp/higashiyama/>
主辦 京都・花燈路推進協議會

詳細內容請至官方觀光導覽網站確認。 <http://kyoto.travel>
For more information about Kyoto, please visit Kyoto Official Travel Guide! <http://kyoto.travel>

歡迎到京都一起加入我們的工作行列!

京都日本各大都市中觀光客最多的觀光都市,
然而中文的應對服務卻仍有不足。
歡迎加入我們,
一起將京都變成實質意義上的國際觀光都市!

招募條件
希望為打工度假簽證的持有者
●所有的應徵者皆在台灣進行面試。
●必須在台灣展短期工作2-5天。
我們會藉此機會確認應徵者的語言能力、販賣能力以及笑容。
歡迎有興趣者將日文履歷寄至 k.tszuzuki@kyoto-wiki.com

活力京都有限公司
地址 台灣台北市信義區11052基隆路二段51號14樓
電話 +886-2-2736-9588

提供在日本的住宿、
保險及腳踏車等
生活起居協助。

您在京都的生活,
由我們協助!

就是現在,
京都需要你!

日本寄宿家庭—日本各地皆可安排!



從京都到日本全國各地,
從兩天一夜到長期寄宿,



不論是學生、觀光或是打工度假,
團體或畢業旅行皆可安排。



詳情請洽 service@ydeps.co.jp

Yourbility Developers Co.,Ltd.
京都府京都市下京區傘鉾町54 光月堂ビル503号

發行: Yourbility Developers Co., Ltd.
編輯: 株式会社union.a
後援: 緯豪實業股份有限公司
協助:
譽佳創意有限公司
巧匠企劃有限公司
活力京都有限公司
株式会社嵐山辨慶
有限会社前田珈琲
株式会社谷商店
有限会社いふじ
京都觀光協議局



京都人 Kyoto-Jin



架起連結台灣和京都的橋

生於京都、長於京都的我,十多歲時便遠赴澳洲。到了海外,我的心中開始萌生自己身為日本人、京都人的自覺。在海外生活了十多年,我找到了一個遠大的夢想,那就是「成為世界交流的橋樑」。因為一切事物皆是透過人與人之間的互動而運轉。
為了與在澳洲結識的朋友相見而有機會造訪台灣。台灣人對日本以及京都的認識和興趣之深讓我感到驚訝。另一方面,也令我興起想讓更多人深入瞭解京都,將尚未廣為人知的京都面貌向外推廣的念頭,並期許自己能夠成為加深台灣與京都交流的橋樑。一路上有幸認識許多京都人,並有緣傾聽他們的人生故事。信念帶來邂逅。
人與人之間的連結造就了這本免費刊物的誕生。如同將心願寄託在「京都人」的雜誌名稱上,願將在地人也不知曉的京都事,以及京都人獨特的講究精神傳遞給台灣各位朋友們。

發行單位 Yourbility Developers Co.,Ltd. 石井悠大

創刊賀詞

京都人充滿趣味。
幾個月前,我跟充滿熱情的青年實業家相遇。他跟摯友、後輩們一起從事讓世界知道京都美好的工作。他帶點淘氣,與天馬行空卻豐富有趣的創意。他於海外習得敏銳的觀察力,擁有比任何人都還好誠實的性格。
京都人充滿魅力。與他的會面,讓我再次如此感受。本刊「京都人」不僅集結了日本傳統的美與技藝,以獨特的方式介紹京都人,希望大家了解京都人的創意與待客之道。期望本刊能將京都人的魅力、趣味傳遞給,喜愛真誠、講究,在台灣各位。

union.a 股份有限公司 責任編輯 円城新子

Kyoto-Jin vol.1

COVER ILLUSTRATION

將本特輯「田中大久保町」的多元文化氛圍,
以華麗的色彩描繪出來。
配合著墨西哥吉他的旋律,
超越國度種族的人們快樂地跳著舞。

ILLUSTRATOR PROFILE

森華 Hana Mori

生於1976年,為插畫家、DTP設計師。
專長為雜誌與書籍的封面設計、插畫、雜誌設計。
著有《論語繪本》(京都新聞出版中心等),
共同校訂《制度通》(平凡社東洋文庫)。
網址: mori-hana.com

京ごしーふる

香脆好滋味的京都新名産。



京ごしーふる

抹茶口味:5包入 / 550日圓(含稅)



雪月花御膳 3,000日圓
季節の会席 8,500日圓
※不含稅

京料理・湯葉料理

雪月花

Setsugekka

河原町旁

075-342-1777

地圖: P4-b



鴨川弁当 4,000日圓
京柿特別会席 12,000日圓
※不含稅

京料理・湯葉料理

京柿

Kyogaki

建仁寺旁

075-531-6600

地圖: P4-a

與知名畫家西山翠嶂淵源深厚的「京柿」。

西山翠嶂在祇園八坂的「京柿」原址創立繪畫私塾「青甲社」，培育出上村松篁、堂本印象與秋野不矩等知名畫家，榮獲文化勳章。



http://kyoto-hanatsubaki.com/kyogaki_en/
協贊 / (株)ツルタ 京都メディカル(株) (株)ナイス