



右京を食べてよう
右京で食べてよう

巻頭企画 中村農園・嵯峨野ファームネット

生産者としてのこだわり

スペシャル対談 アスカ有機農園×モリモト鮮魚店

人と人とのつながり

紹介店舗

Soup Dining PanBoo / 嵯峨漬物 やまじょう / arrow sweets / キネマ・キッチン/タローベーカリー / 京旬菜 御室のよしむら / HOME / 中家 / 亀屋廣清 / ウッディー京北 / タナカヤ酒飯店 / モリタ屋

右京を 食べよう 右京で 食べよう

Introduction of ... LOVE LOCAL, LOVE UKYO!

地元産に“こだわりたい”
地元産を“届けたい”
そんな想いのお店が
ここ右京にたくさんあります。

“地域内循環”や“地産地消”という言葉、意味は分かるけど何をすれば良いか分からないという人も、この冊子に載っているお店にまずは足を運んでみては？
今度のお休みは冊子片手にまち歩き。ちょっとした発見とステキな人との出会いがあるかもしれません。

LOVE LOCAL, LOVE UKYO! って?

みんなが身近なところから、できることから、
右京のためになりそうなことを実践しよう! というスローガンです。

私たちの生活に最も身近な「食」をテーマに、食べ物・商品の消費や買い物の仕方を見直し、
地域内でお金を循環させる「地域内循環」を広げようとするものです。

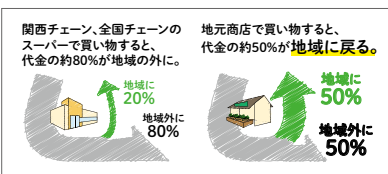
●なぜ「地域内循環」が必要なの?

皆さんは普段、どこでお買い物をしていますか?

「便利で安いから」と、チェーン店のスーパーで買ったり、代金の多くが地域の外に出ていきます。

参考資料

宮川愛由ほか：「消費者の買い物行動時の選択店舗の相違が地域経済に及ぼす影響に関する研究」土木学会論文集D3、Vol.72、No.5、2016。



地元商店でお買い物をした場合はどうでしょう?

地域に戻るお金が多くなります。地域内でお金のめぐりを良くすることで、地域経済を活性化させ、雇用を生み出すことにもつながるんです。

「コーヒー1杯飲むなら、駅前のチェーン店やなくて、あのおちゃんが淹れてくれる喫茶店にするわ! いつも面白い話してくれるし。」

人口減少、少子高齢化・・・先行き不安な世の中ですが、私たちの右京が、「人のつながりを大切に」「まちを大切に」思う人たちに囲まれ、居心地よくなれば、誰もが住みたい・住み続けたいまちになるでしょう。

●具体的に何をすればいいの?

①LLなお店に行こう!

LOVE右京なお店を紹介しています。本冊子やウェブサイトの画面をお店で提示すれば、お得なサービスが受けられます。



このタペストリーが目印!

→詳しくはP3から

②LLマルシェに行こう!

年に数回、開催しています。身近なマーケットでLet's 地産地消!

→詳しくはP19、20

③LLこども学校に参加しよう!



「暮らしの食」をテーマにした親子向けイベントを年間通じて実施しています。ぜひご参加ください。

LLに関する詳しい情報は、
ウェブサイトをチェック!

LOVE UKYO

検索



目次

巻頭企画

生産者としてのこだわり

中村農園 ————— 3

嵯峨野ファームネット ——— 4

スペシャル対談

人と人とのつながり

アスカ有機農園×モリモト鮮魚店
————— 5

Soup Dining PanBoo ——— 9

嵯峨漬物 やまじょう ——— 11

arrow sweets ————— 13

キネマ・キッチン ————— 15

タローベーカリー ————— 17

LLマルシェ開催レポート
開催告知 ————— 19

京旬菜 御室のよしむら — 21

HOME ————— 23

中家 ————— 25

亀屋廣清 ————— 27

ウッドイー京北 ————— 29

店舗一覧地図 ————— 31

タナカヤ酒飯店 ————— 31

モリタ屋 ————— 31

LLサポーター店舗募集

— 32



七食べよう
七食べよう

中村農園

ゼロからの挑戦を支えた

家族の結束力

海外のノウハウを取り入れ
完全オリジナルで栽培！
地元で愛される
“甘恋トマト”誕生まで

インターナショナルな家族が手がけるこだわりのトマトで知られる「中村農園」。国内外へ視察に出かけたり、オランダからコンサルタントを招いたり、新たな栽培スタイルを追求し続けるトマト農家に注目！

大玉、ミディ、カラフルミニ……。併設の直売スペース「Seed house」には、中村さんファミリーの愛情が詰まった可愛らしいトマトが並びます。季節限定のイチゴ・スイカ収穫体験や、野菜ソムリエ協会と共同で開催する「石窯ピザ焼き体験」も大好評です。




生産者の個性が出るからトマトは面白い

トマトは、野菜の中でも栽培が最も難しいといわれます。「水量を減らすほど甘みは増すものの、厳しい条件下で木を元気に育てることは至難の技。そのギリギリのラインを保ちつつ、収量まで確保するのは不可能に近い。でも、困難だからこそそこやりがいがあるし、生産者の個性が出るトマトは面白い」と、オーナーの中村尚司さん。家族で分担して各地のセミナーや海外の視察に赴き、最適な栽培法を求める日々が続きます。オランダからコンサルタントを招いた際は、アメリカ出身の娘婿さんが中心になって先進事例の導入に取り組みました。そして、ついに「京のべっぴん甘恋トマト」シリーズが誕生。甘くてみずみずしくて、一度食べたら忘れられない味のトマトは、15年余りの家族の試行錯誤が生んだ結晶です。

3人のお嬢さんが地元に戻って、家業を手伝ってくれることが心強いと語る中村さんご夫婦。尚司さんが40代で名古屋での会社勤務を辞めて、農家を継ぐ決断をしたのは、生まれ育った地域のために働きたいという思いがあったから。妻・仁美さんは、「次の世代を担う子どもたちが農業を身近に感じられる場を提供していきたい。」と力を込めます。



所在地 京都市右京区
嵯峨野高田町19
営業時間 8:00-18:00
定休日 年末年始
電話番号 075-871-4340



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
1,000円以上お買い上げの方に50円お値引き



嵯峨野 ファームネット “こだわらない” こそが“こだわり”

フリースタイルの
野菜づくりを楽しめる、
住宅地と真ん中の
体験農園とは？

食べたい野菜を自由なスタイルで栽培し、好きな時期に収穫して好きな食べ方で美味しくいただく。週末は「すこやか嵯峨野ファーム」で、楽しい仲間と囲まれて、癒やしの“農園ライフ”を！

3年前の春にオープンした「すこやか嵯峨野ファーム」には、個人や家族を中心に現在約30組が加入。園主の今井義弘さんは農業歴40年のベテランで、栽培や収穫の仕方について優しく教えてくれます。



自然と向き合い、自分で育てた野菜を食べる幸せ




熱意を持って有機栽培を始めたものの、あまりの難しさに挫折してしまう若い人が後を絶たない。そんな状況を変えたいと思い、今井さんは体験農園をスタートさせました。大切にしているのは、自分のスタイルで自然と向き合うこと。「手間をかけて有機農法をするもよし、農薬の力を借りながら育てるもよし。一人ひとりのご家庭や生活スタイルに合わせた野菜作りができるようサポートしています。」

今井さんの自家菜園スペースでは、できる限り有機由来の肥料を使用して環境に優しい栽培を心がけています。防虫ネットを張ったり、天敵を利用して農薬を減らしたりと手間はかかりますが、「野菜は手をかけた分だけ応えてくれる」と言います。「次の世代の子どもたちに緑を残してあげたい、生まれた場所を良くしたいという思いが常にあります。自分が口にするものを自らの手で育てる体験を通して、子どもたちが心豊かに育ってほしいです。」と笑顔で語ります。



所在地 京都市右京区
嵯峨広沢南下馬野町12
営業時間 8:30-11:30、13:00-17:00
定休日 木曜日午後、日曜日
電話番号 080-1417-2026



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
一定金額以上のお買い上げの方に旬の野菜をプレゼント



モリモト鮮魚店
守本 隆行さん
美味しい魚をお届けして、
地域に恩返ししたい

アスカ有機農園
伊原 彰康さん
自分で食を作る楽しさを
子どもたちに伝えたい

“畑の恵”と“海の幸”と“人の食”をむすぶ!

生産者と消費者の仲立ちとして生鮮品の販売から食のワークショップまで幅広い活動を行う「アスカ有機農園」の伊原彰康さんと、京都・伊根町で仕入れた鮮魚を右京区のお客さんに移動販売で届ける「モリモト鮮魚店」の守本隆行さん。お二人のコラボ活動や、食と地域への思いを語っていただきました。



—伊原さんは、守本さんにとって出会う前から憧れの人だったそうですね。



守本: 憧れが強すぎてなかなか声をかけられずにいました(笑)。移動販売車を購入した自動車販売店の社長さんから「(伊原さんに話に行ってみ)と声をかけてもらったものの、伊原さんは様々な活動をされていて有名な方。「自分にはハードルが高い」とためらっていました。

伊原: 私の方は、いつ連絡が来るかなと待っていました(笑)。

守本: はじめて話したのは、伊原さんの知人の方に偶然出会い、(その方が)その場で電話をかけて繋いでくれたとき。驚きましたし、人の優しさに感動しましたね。

伊原: 守本さんの実直な人柄と、新鮮な天然魚にこだわる姿勢に共感し、毎週土曜日にアスカ有機農園の店頭で販売



いほら あきやす
伊原 彰康

アスカ有機農園代表/
京都オーガニックアクション(KOA)副理事長

建築現場の監督として働いていた頃、阪神・淡路大震災を経験。瓦礫と化した町を見て、自然と調和した社会をつくりたいと思うように。農家と消費者をつなぐオーガニック八百屋として、農業体験やイベントも手がける。

もりもと たかゆき
守本 隆行

モリモト鮮魚店代表

魚屋一筋20年以上。伊根町で仕入れた究極の鮮魚を右京区に届ける移動販売スタイルを取り入れる。季節で変わる海鮮のお惣菜は、出汁からこだわって作っており、アスカ有機農園の野菜も使う。

してもらうことになりました。現在は、「八百屋×魚屋」のコラボ活動を計画中です。

守本: アスカ有機農園さんでは、以前から田植えや稲刈り、芋掘りなどの農業体験や、味噌やぬか床、梅干しなどの伝統的な保存食を作るワークショップが行われています。伊原さん発案の「鯖のへしこ(鯖をぬか漬けにした伝統の保存食)作り」のような八百屋と魚屋だからできる共催イベントをやってみたいですね。

地域で支える、子どもたちの食

—伊原さんは子どもたちの食育に熱心に取り組んでいらっしゃいますね。

伊原: 便利な世の中になり、魚一匹さばいたり、梅干しや味噌を自分で作ったり、野菜を育てたりといった、自分で“食”を作る機会が減りました。加工食品には添加物も多い。でも自分で作るものに添加物を入れる人はいませんね。食を作ることは家族の健康を守ることもつながります。



特にお子さんの食事は大事。荒れた学校が給食改革で全国トップレベルの学力になった例もあります。食育は、地域による子育てとして取り組んでいます。実は店先のミニマートは、バス待ちの子どもたちが食べられるようにと育てています。普段からお互いに知っていれば、何かあったとき逃げ込んで来られますし。ワークショップの開催も、子どもさんや親御さんと地域の生産者さんをつなぐことができればとの想いでやっています。嵐山にある『発酵食堂カモシカ』の代表・関恵さんが「食の主導権を取り戻す」活動に取り組まれています。ご家庭の食卓を地域で支えていけば実現できると思います。子どもさんも親御さんも一緒になってワクワク楽しめる食体験を、これからも企画していきます。

昔ながらの移動販売は、現代社会の救世主

—移動販売はお二人の共通点でもあります。どのようなメリットがありますか。

守本: モリモト鮮魚店の車は、アスカ有機農園さんの移動販売車「ぴい〜ちゃん号」の販売元で購入したため、まさに共通点です(笑)。移動販売のメリットは、お客さんの顔が見えることです。魚を仕入れるときも、買ってくださいの方を思い浮かべます。



伊原:京野菜の振売りでは対面販売のスタイルが農薬の削減につながると言われています。市場に出荷する野菜は、なるべくきれいなものをなるべく高く、という心理が働く一方、対面販売はお客さんの顔を見て販売しているので、農薬で育てた野菜を売るのは気がとがめる。良心の呵責じゃないですが(笑)、自然と農薬が減るそうです。

移動販売は、買い物難民の支援にもつながります。お年寄りには免許を返納する時代なので、地方はなおさら、都会でも徒歩圏内に買い物できる場所がないことがある。移動しながら販売するのは効率が悪いようだけど、必要とされているのでやりがいがあります。人付き合いは楽しいですしね。



守本:SNSが発達した現代だからこそ、顔を合わせた会話の大切さを実感します。お客さんの心と心の交流が何よりも大事。伊根町は、小さい頃に家族で訪れた思い出の地で、私にとっては「第二のふるさと」。サラリーマン時代のつらかったときは、毎月仕入れて来ては伊根の人と会えることが癒やしてました。人との出会いが広がる移動販売のスタイルが大好きです。



少量出荷を可能にする新時代の物流システム

—今後、どのような取り組みをしていきたいですか。

伊原:「KOA(京都オーガニックアクション)」の活動をご存知でしょうか。

モリモト鮮魚店



営業場所 火曜日:下鴨、岩倉
木曜日:広沢、嵐山
土曜日:アスカ有機農園
電話番号 090-9708-7544



サイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
2回目ご利用の方にちょっとしたプレゼントをご用意
※仕入れにより異なります



市内の農産物の物流共有化を目指すグループで、私も協力しています。共有の物流便を設けて費用を抑えることで、農家さんの少量出荷を可能にするシステムです。有機農業に取り組む農家さんの場合、供給が少量で不安定なため出荷を断念せざるを得ないケースが多かった。

共同の物流便を利用すれば、八百屋さんは物流費を抑えられるし、農家さんはコストを気にせず都市部で売ることができるよう。お客さんは手間をかけて作られた安全な野菜を食べられるので、まさに“三方よし”です。



守本:私も毎日伊根町と右京区を車で移動していますので、物流のお手伝いができればうれしいですね。

伊原:今は八百屋と農家さんのBtoBがメインですが、消費者さんあつての物流なので、消費者さんと生産者さんとの交流の場も作ってみたいです。

守本:右京区に住まわせていただいて10年。たくさんの方に助けていただいたこのまちに恩返しできるよう頑張りたいです。

伊原:右京区は面白い取引をしている農家さんやお店さんが多くですね。食を通じて地元を盛り上げていきたいです。



アスカ有機農園



所在地 京都市右京区梅津尻満町61-1
グリーンコートランザン1階
営業時間 10:00~19:00
(土曜日10:00~17:00)
定休日 日曜日、祝日、第2土曜日
電話番号 075-873-2110



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
1,000円以上お買い上げの方に次回以降ご利用頂ける
クーポン券をプレゼント

Store name

Soup Dining PanBoo

素材にこだわった
カラダにやさしいスープで
ココロ温まるひとときを

“自分が育った土地の近くで採れた食べ物が一番身体に合う”という理念のもと、地域の食材を使った料理を作る。太秦で採れた無農薬野菜や美山の平飼卵、天然塩に自家製味噌などの素材を活かして調理し、添加物のはできるだけ使わない。スープを中心に、デザートやベジタリアン料理・マクロビオティック料理も豊富に用意。



若草色ののれんが目印。



ガスパチョ

地元農家さんから仕入れたお野菜を使う彩り鮮やかなトマトの冷製スープは、さっぱり飲めて、栄養満点。



Menu

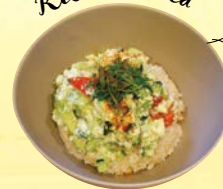


自家製味噌のお味噌汁
毎年手作りする味噌と、地元農家さんの野菜をたっぷり入れたお味噌汁。季節で変わる野菜の味を楽しんで。

バゲットサンドセット
嵐山マルシェから仕入れる天然酵母のバゲットで作るサンドイッチとスープのセット。



Recommended



アボカド丼

徒歩3分の近所にある森嘉のお豆腐に、アボカドと甘いたれがよく合う隠れ人気メニュー。ディナー限定で提供。

その他おすすめメニュー

- ・チョイスランチセット
- ・平飼卵のシフォンケーキとドリンクのセット
- ・17:00からのディナータイムはアラカルト全品480円など



所在地 京都市右京区
嵯峨釈迦堂門前南中院町29-4
営業時間 9:00~21:00
定休日 不定休
電話番号 075-366-3880



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
1,000円以上のご利用で、100円お値引き

Store name

嵯峨漬物 やまじょう



地元農家さんと一緒に作る 旬野菜の旨味が詰まったお漬物

嵯峨産の野菜と香り際立つ水尾産の柚子を使い、
一つひとつ愛情を込めて手作業で作る。季節の一番
美味しい野菜を仕入れ、新鮮なうちに漬け込むこと
ができるのは、地元農家さんのご協力があるからこそ。
店内は、ゆっくり試食していただけるように席をご用意。
好みの一品を探してみてください。



外観・店内ともに和風で落ち着いた雰囲気。



Menu



嵯峨小松菜漬

地元の契約農家で採れた選りすぐりの小松菜を使う。特に寒い時期が美味しい。

柚子香香〈手切り大根〉

シャキッとした大根の歯ごたえと柚子の風味を楽しめる名物の逸品。



柚子香香〈とまと〉

夏季限定5~9月

新鮮なトマトを丁寧に湯引きして皮をむき、水尾産の柚子と合わせてさっぱりと仕立てる。柚子の香りが豊かな上品でまろやかな味わい。



嵯峨茄子わさび

夏季限定6~9月

朝採りの嵯峨茄子をその日に漬け込む。ピリッと効いたわさびが暑い日にぴったり。

その他おすすめメニュー

- ・ 柚子香香〈鈴かぼちゃ／長芋／千枚漬け〉
- ・ 柚子ちりめん
- ・ 柚子味噌

など



Recommended



所在地 京都市右京区

嵯峨釈迦堂門前瀬戸川町14

営業時間 9:00~18:00

定休日 水曜日・1/1~1/5

電話番号 075-871-4457



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典

ご来店いただき、1,000円以上ご購入いただいた方に水尾の柚子あめをプレゼント

Store name

arrow sweets

“あたりまえ”のことを大事に。
子ども達が安心して
食べられるスイーツを！

アスカ有機農園から仕入れた卵・牛乳・果物
や、オーガニック砂糖、農薬不使用大豆、消泡
剤不使用豆乳、還元力*の高い塩「キパワソル
ト」などを原材料に、アレルギー・ベジタン対
応のケーキやクッキーを作る。家庭で使用しな
い添加物は使わないという“あたりまえ”を大切
に、カラダとココロが喜ぶスイーツを提供。

※腐敗の原因となる「酸化」を元に戻す力



シュークリーム

カスタードと生クリームの二層ク
リームを、外はサクサク、中はしっとり
と焼き上げた香ばしいシュー皮が包み
込む、見た目にも可愛いシュー
クリーム。GMOフリー飼料*・平飼
い環境で生まれた有精卵を使用。

※遺伝子組換え原材料を使わない飼料



Menu



こくうまロール

1本ずつ手で巻いていく
ロールケーキは、ベーキン
グパウダーなどの添加物を
一切使用しないしっとり
柔らかな生地。天然バナ
ナビーンズ入りのカスタードと
生クリームがたっぷり入って、
ふんわりとしたロトけ。

その他おすすめメニュー

・塩ケーキ ・季節のフルーツショートケーキ
季節の農作物により内容が変わります。
一期一会の sweets を楽しんでください。

日替わりベジタンズコーン

「スペルト小麦」という原種に近い小麦を使用し、
卵・乳製品・白砂糖不使用。プレーン・チョコチップ・
バナナヒマワリの種・ココナッツベリーなど、常に
4〜7種ご用意。



所在地 京都市右京区嵯峨朝日町18-1
営業時間 11:00~20:00
定休日 日曜日・月曜日
電話番号 075-888-0888



📍サイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
お会計から5%お値引き(ケーキ類)



映画好きにはたまらない！ レトロな店内でこだわり 食材のおばんざいを堪能

カラダにやさしい和のごはんを食べるならココ！
ランチタイム限定のおばんざいバイキングは、地元
農家さんで採れた野菜を使い、料理上手のお母さん
たちが真心込めて作る。映画の町・太秦ならではの
昭和レトロなお食事処は、コミュニティスペースとし
ても利用され、地域に親しまれている。

Menu



なすのピリ辛味噌炒め
色鮮やかに素揚げしたなすを、
唐辛子と九条ねぎ味噌でいた
だく。ピリッと効いた辛味が
食欲をそそる。

オリジナル開発商品「九条ねぎ味噌」は
店内でも購入可能。おにぎりや温野菜
はもちろん、パスタに和えても美味しい。

赤しそジュース
市内の畑で育てた無農薬の赤
しそは、採れたての新鮮なうち
にじっくり煮出してシロップに。
手間暇かけて作られる爽やかな
ジュースは、ココロとカラダの
リフレッシュにぴったり◎



万願寺とうがらしの かつお節とえ

地元農家で採れた万願寺とう
がらしをかつお節とだしてシン
プルに。素材の味を活かした
調理で、夏の味覚を楽しんで。



昭和レトロな店内には、年代物の映
写機や昔の映画の台本や雑誌が並ぶ。



「京都太秦 激辛兄弟」

無農薬・無化学肥料で栽培され
た地元農家のとうがらしを使用
する一味唐辛子。すぐ辛みを感じ
る「赤鬼」と後から辛味が効く
「青鬼」と2タイプ。辛み好
きの方はぜひ食べ比べて！



Recommended

その他おすすめメニュー

- ・彩りなす
- ・かぼちゃ煮
- ・ポテトサラダ
- ・肉じゃが など



所在地 京都市右京区太秦多藪町43
うずキネマ館1階
営業時間 11:00~21:00 (平日)、
11:00~16:00 (日曜日・祝日)
定休日 年末年始、お盆、不定休
電話番号 075-871-6556



📍サイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
おばんざいバイキングをご注文の方に、ミニデザートプレゼント

Store name

タローベーカリー

原材料はすべて国産。
オーガニックカフェ
御用達の人気パン

大手製パン店でパン作りを学んだご夫婦が、長年追求めた理想のパンを実現。原材料のすべてを国産、できる限り地元産、無農薬にこだわるのは、輸入小麦に散布される農薬の怖さを身をもって知った店主の経験から。市内のビーガンカフェやオーガニック専門店でも重宝される人気パンを地元嵯峨野で食べられるのは何とも贅沢。



店名の「タロー」は店主が好きな岡本太郎にちなんで。玄米自然食の給食で知られる「夢窓幼稚園」にはフェスティバル用のクッキーやパンを提供。



天然酵母の玄米の食パン

無農薬玄米を使用した人気ナンバー1の食パン。黒ごま、白ごまと炊いた玄米が絶妙に調和して香ばしい。ベース生地材料は、北海道産小麦と天然酵母、塩、水だけ。歯ごたえのあるもちりした触感が人気の理由。



Menu



自家製酵母のクッキー各種

レーズン由来の天然酵母を使用。卵・乳製品・砂糖不使用のタイプも各種あり。

平飼い卵のクリームパン

風味豊かなカスタードクリームは、平飼いの有精卵で作る。こんがり焼けた表面が愛らしい。



Recommended



季節のピザ

旬の地場野菜を使ったピザ。季節が変わる惣菜パンは、他にもキッシュやピタサンドなど豊富な品揃え。具材にはアスカ有機農園から仕入れた調味料も使う。

その他おすすめメニュー

・季節の野菜キッシュ ・あんバターサンド など



所在地 京都市右京区常盤窪町10-1
営業時間 9:00~19:00
定休日 日曜日・月曜日・火曜日
電話番号 075-861-3015



📍サイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
500円以上お買い上げで50円お値引き



LOVE LOCAL, LOVE UKYO! マルシェ

開催レポート

今回初の出店となった「嵯峨漬物やまじょう」と「御菓子処 嵯峨嘉」。

嵯峨漬物やまじょうでは、「柚子の里」水尾の柚子を使った漬物「柚子香香」を中心に、素材の味を活かしたお漬物が好評でした。



2019年の夏に開催したマルシェでは、以下の11店舗が出店しました。

出店店舗

嵯峨漬物やまじょう	Soup Dining PanBoo
京旬菜 御室のよしむら	arrow sweets
JA京都市太秦支部	御菓子処 嵯峨嘉
モリモト鮮魚店	HOME
キネマ・キッチン	水尾特産品加工組合
	宕陰の檜原特産品加工部

暑い中でも天候に恵まれ、たくさんの方にお越しいただきました。



御菓子処 嵯峨嘉では右京区京北産の卵を使ったどら焼きや、京北産黒豆を使った黒豆大福などが人気でした。さらに京都光華女子大学とのコラボ企画で、学生がその場で加工を実演販売する「桜練り切り」も注目を集めました。



この他にもそれぞれのお店で地元の食材を使ったユニークな商品やメニューが並び、「食」の点から見た右京区の魅力がたくさん詰まったマルシェでした！



LLマルシェは年1~2回、右京区役所1階の区民ロビーほかで開催しています。開催情報は右京区役所のホームページやチラシのほか、LLウェブサイトでも紹介しています。是非一度チェックしてみてください！



LOVE UKYO 検索



Store name

京旬菜 御室のよしむら

地元の農家直送！
珍しい野菜や果物が
手に入る名店

御室仁和寺近くに店を構える地場
野菜の専門店。右京区を中心に、
京都市内の小規模農家さんから
直接仕入れる採れたての野菜や
果物は、その日のうちに店頭へ。
入手困難な珍しい品が並ぶこと
もあるので、SNSの入荷情報は要
チェック！



地物にこだわるのは、美味しいものを気軽に食べて
ほしいとの思いから。



旬野菜

太秦の農家さん直送の枝豆やなすの他、京北の
かぼちゃや亀岡のパプリカなど、地場野菜が勢揃い。

Menu



珍しい野菜や果物

切り口が星型の「ダビデの星」は、
オクラの一種。森のカスタードと
いわれる「ポポー」は、とろんとした
甘みで、幻のフルーツとの異名も。



しそジュース

京都大原産のしそを
使ったすっきり爽やか
なしそジュース。

Recommended



和鶏の卵

和鶏から生まれた京都産の卵を直売。

その他おすすめレシピ

・ドルチェドリームスのヤングコーンと
完熟トマトのグリル など



所在地 京都市右京区
御室岡ノ裾町34-4
営業時間 14:00~19:00
(土曜日は18:00まで)
定休日 日曜日・祝日
電話番号 075-432-8020



◎サイト



㊦サイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
500円以上お買い上げで、合計金額より50円お値引き

Store name
HOME



家族で楽しめる居心地の 良いカフェで、毎日の食を シンプルに美味しく

京旬菜 御室のよしむらから仕入れる京北産のかぼちゃやにんじん、さつまいもなどを使用し、素材の味を引き立たせるシンプルな味付けの料理を提供。小さなお子様からご年配の方まで安心して食事を楽しんでもらえるよう、店内はテーブル席やお座敷席、キッズスペースなどを完備している。

Menu



カレーライス

カレールーは小麦粉を使わず、野菜を炒めるところから丁寧に手作り。オーガニックスパイスで辛さを調整するので、野菜の優しい甘みと辛みのバランスが絶妙。

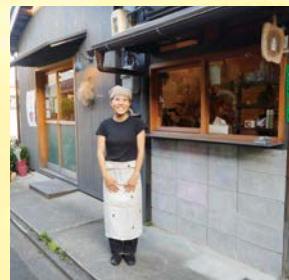
おにぎり

京北産無農薬米を使用。お米の美味しさをダイレクトに味わえるおにぎりは、塩・梅・じゃこ・しそ・鮭の全5種類。



日替わりケーキと コーヒーのセット

季節によって果物が変わる日替わりケーキは、オーガニックコーヒーとのセットがおすすめ。フェアトレード豆の低温で焙煎したコーヒーは芳醇な香りとスッキリした飲み心地が人気。



お子様連れの方もゆったりとお過ごしいただける座敷スペースもあります。

HOMEのランチ

店主の気まぐれでメニューが変わるランチは、化学調味料を使わない優しい味付け。地元農家さんから仕入れた旬野菜で作るスープがカラダにうれしい。

Recommended



その他おすすめメニュー

・ケーキ ・焼き菓子 など



所在地 京都市右京区谷口垣ノ内町11-1
営業時間 11:30~17:00
定休日 日曜日・不定休
電話番号 075-432-7537



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
ドリンク大盛りサービス

Store name

京野菜と創作料理 中家



生産者と料理人の 真心が込もった 絶品京グルメでおもてなし

農家直送の有機・減農薬京野菜を中心に、季節の創作料理を提供する人気店。舞鶴直送の鮮魚や岡喜牧場の近江牛、北山杉の産地として知られる京北明田農産のお米と各地の地酒……。究極の食材で作るここだけの絶品京グルメが味わえる。

Menu



美山の子守唄で
だし巻き玉子



美山の子守唄で
濃厚バニラアイス

美山町の平飼卵「美山の子守唄^{*}」を使用するだし巻き玉子とバニラアイス。濃厚ながらも後味さっぱりのお卵。

^{*}九条ねぎを中心に京都産の野菜やお米を専門に扱う「こと京都株式会社」のブランド卵で、親鶏は旬の厳選野菜と、名水美山の地下水で育てられる。

その他おすすめメニュー

- ・燻製合鴨ロースのサラダ
- ・“焼”牛肉サラダ
- ・鶏の黒七味
- ・カリカリ明太ボールの和風あんかけ
- ・中家のポテトサラダ
- ・上賀茂茄子の田楽

など



京都白味噌担々麺

九条ねぎの風味豊かな京風担々麺は店長の自慢の一品。

Recommended



所在地 京都市右京区西院西三蔵町11-1
営業時間 18:00~25:00
定休日 不定休
電話番号 075-312-0010



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
京北の米と美山の卵を使った卵かけご飯をサービス

Store name

亀屋廣清

周山の魅力を込めた
和洋のスイーツを
お届けします

大正11年(1922年)創業以来作り
続ける「城山まんじゅう」「木心もな
か」といった和菓子に加え、当代か
ら始めた洋菓子も人気の老舗スイ
ーツ店。原材料には、周山の名酒や地
元の新鮮な食材を使用。新発売の
お菓子には周山にちなんだユニーク
なネーミングで、地域の魅力をPR!



三代目・藤本嘉廣さんと妻・博子さんが笑顔でお出
迎え。看板は博子さんのデザイン。



酒ケーキ 周山の酔菓にて候
当店人気ナンバー1、地酒「初日
の出」大吟醸を使用したケーキ。
日本酒の芳醇な香りとしっとり
とした舌触りが魅力。

Menu



かすてら

京北産の蜂蜜「丹波山国
百花蜜」と美山外田養鶏
場の平飼卵、和三盆糖
を使用。

京北銘菓
城山まんじゅう
創業当時から作って
いる亀屋廣清のロングセ
ラー。明智光秀公築の
周山城にちなんだ乳菓。



Recommended



日本酒ゼリー
「初日の出」を使用し
た風味豊かな日本酒
ゼリー。蔵元の羽田
酒造は旧道沿いのご
近所さんで、30年来の
お付き合い。

その他おすすめメニュー

- ・ブランデーケーキ
- ・チーズケーキ
- ・チョコレートケーキ
- ・よもぎケーキ
- ・生クリームの最中

など



所在地 京都市右京区
京北周山町西丁10-2
営業時間 10:00~19:00
定休日 火曜日、不定休
電話番号 075-852-0009



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
800円以上お買い上げで、焼き菓子1個またはソフトクリーム
10%お値引き(¥300→¥270)

Store name

道の駅 ウッディー京北

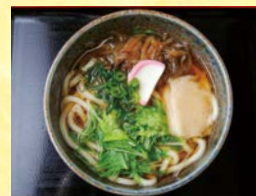


京北の恵みでつくる 美味しいご飯でひと休み

京北地域の新鮮な野菜や特産品、北山杉の木工品などを販売する道の駅「ウッディー京北」。併設のお食事処では、地元京北の農家で栽培された新鮮野菜を使用する美味しい料理を提供。



Menu



京北うどん

京北産の水菜と地元で人気の肉屋さんのお肉をトッピング。栄養満点な名物うどん。

子宝いもコロケ定食 (冬季限定)

京北地域限定特産品の新京野菜「京北子宝いも」を、あんかけ風のクリーミーなコロケに。柔らかく粘りのある子宝いもならではの食感が人気。



鴨ロース定食

柔らかくてあっさりした鴨ロースを京北産の水菜と一緒にいただく。身体に優しいごはんを食べたいときはコレ！



ご当地ソフトクリーム

京北の特産品で作る種類の豊富なソフトクリーム。6次産業化[※]の取組としてスタッフ全員で新メニューを開発し、京北のご当地食材をPR。
※生産・加工・販売の融合により新しい産業を形成しようとする取組。



その他おすすめメニュー

- ・鯖そぼろうどん
- ・すっぽんうどん (冬季限定) など



所在地 京都市右京区
京北周山町上寺田1-1

営業時間 9:00~18:00

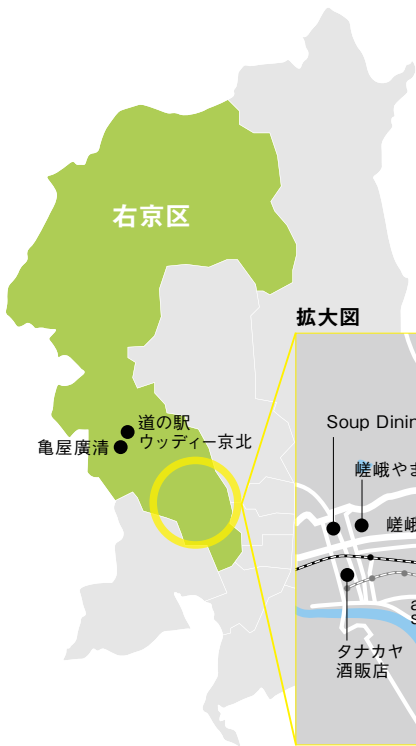
定休日 年末年始 (12月29日~1月3日)

電話番号 075-852-1700



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
ご当地ソフト 50円お値引き (プレミアムは除く)



右京区 店舗一覧地図

※できるだけ公共交通機関をご利用ください

拡大図



今回ご紹介したお店以外のLLサポーター店



所在地 京都市右京区嵯峨天龍寺造路町14
営業時間 9:00~18:00
定休日 日曜日
電話番号 075-871-4141

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
ちょっとしたプレゼントをご用意



所在地 京都市右京区谷口園町1-1
営業時間 10:00~19:00
定休日 水曜日
電話番号 075-461-5828



Webサイト

PRESENT 本冊子やWeb画面を提示された方への特典
あつあつコロッケをプレゼント

LLサポーター店舗 募集

地域の中で循環を!

LOVE LOCAL, LOVE UKYO では、地元で採れた食材を販売したり、その食材を使った商品を提供しているお店(LLサポーター店舗)を募集しています。ぜひご登録ください。



①お店のメリットは?

- ウェブサイトや情報誌でお店をPRできる!
- LLマルシェやLLこども学校に参加できる!
- 「地産地消」に賛同するお客さんを新たに獲得できる!



②どんなお店が登録できるの?

- 右京区内のお店であること。(本店・支店、業種は問いません)
- 地元京都で採れた食材を販売または、その食材を使った食べ物・商品を提供していること。
- ウェブサイトのお店紹介ページや情報誌等を持参した方に対して、美味しい・楽しい工夫を凝らした特別サービスを提供できること。

モノの提供や割引サービス

- 〇〇〇を1つプレゼントします。
- 代金を1割引します。

その他工夫を凝らしたサービスも歓迎!

- 生産者のこだわりを教えます。
- 美味しい野菜の見分け方やレシピを教えます。



③登録方法

ウェブサイトの登録フォームをご利用ください。

<https://ukyofan.com/love/entry/>



大丸・松坂屋の クレジットカード



会員募集中

初年度
年会費無料



最大10%のポイント!

半年ごとのボーナスポイントプレゼントで最大10%のポイントをおつけします。

きょうのお買物からポイントがつかます。

『仮カード』をすぐに発行いたします。

詳しくは売場係員におたずねください。

DAIMARU 京都店

電話 (075) 211-8111 / 10時→20時



精進和膳 霧

¥3,300

(消費税込)

※カツオのダシのみ使用しております。



花ちゃんこ

¥5,500

(消費税込)

※飲み放題付き

旬の会席をはじめ、ご予算・ご要望に応じたお料理をご用意させていただきます。お気軽にお問い合わせください。

四季折々の素材をふんだんに盛り込んだ京料理でおもてなし。



会席料理 優

¥5,500

(消費税込)

※毎月献立が変わります。

旬の食材を盛り込んだ京会席や精進料理をはじめ、御膳や井・麵料理などをご用意しております。妙心寺へのお立ち寄りや京都観光のご昼食処として、また花園会館にお泊りの際のご夕食処として、お気軽にご利用いただけます。

京料理

花ごころ

ご予約は
TEL 075-467-1666 まで
〒616-8034 京都市右京区花園本辻北町1-5 花園会館1階
営業時間 11:00~22:00 (ラストオーダー 21:00) FAX 075-467-1668



京都ですもの
お寺のホテルに
泊まりましたよ



大浴場



和室



洋室



※写真はイメージです。

広大な敷地に46の寺院を擁する臨済宗大本山妙心寺。
花園会館はその東隣にあり京都の雰囲気抜群です！
皆様のお越しをお待ちしております！

宿泊プラン お得な夕食と朝食付き

はなかん ¥13,400～ (消費税・宿泊税込)



宿泊の方には、妙心寺拝観料割引券をお渡しします。



臨済宗妙心寺派

お寺のホテル
花園会館

TEL 075-461-5500

〒616-8034 京都市右京区花園木辻北町1-5 FAX:075-461-6825

www.hanazonokaikan.com

花園会館

検索

JR嵯峨野線(山陰線)花園駅下車徒歩7分/駐車場無料