

右京を食べてよう 右京で食べてよう

VOL.4

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。

何のためにやってるの？

コロナ禍で地元で過ごす時間が増える中、地元
のお店に目を向ける機会が多くなったのではない
でしょうか？

「地元の人たちが地元のお店でお買物し、地域
の中で小さな経済を回していく。」

私たちが目指しているのは、まさにそういうこと。
売る人・買う人・作る人みんなが、肩肘張らず、日々
の暮らしを楽しみながら、その先に地域が良くなる
ようなことを続けていきたいと思っています。

「コーヒー一杯飲むなら、駅前のチェーン店やなくて、
あのおっちゃんか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。」「あの八百屋
の主人がおススメしてくれる野菜は、いつも美味
しいし、安全なものだから、安心して買い物でき
るわ。」

そんなLOVE LOCALでLOVE UKYOな気持ちを
広げるため、私たちはいろいろな取組にチャレン
ジしています。



売る人・買う人・作る人
みんなの顔が見える、
みんなの想いが見える。



地域に愛される
「梅津のイタリアン」

Store name

Il Sole e la Luna

梅津段町交差点近くの住宅街にある「Il Sole e la Luna (イルソーレ エッラルーナ)」は、2020年11月にオープンしたイタリアンのお店。10年以上のキャリアを持つ、織田豊さんがオープンされました。店名はイタリア語で「太陽と月」という意味ですが、地元では「梅津のイタリアン」と呼ばれ親しまれています。ランチはおまかせの前菜がつくパスタセットで、パスタは3種類から選べます。メイン料理やスイーツを追加することもできます。「UMEZUパスタチーズケーキ」は、塩とともにいただく新感覚のチーズケーキ。夜は一品メニュー中心で、厳選されたワインとともにじっくり味わえます。



店長の織田豊さん

今後は、フットワークを軽く、イベント出店も積極的に行っていきたいです。地域でつながりをたくさん持つことも目標です。

「コロナ禍があったから、梅津で出店を決めた」梅津での開店に至る背景とは？

Information

所在地 京都市右京区梅津南上田町33-3
電話番号 070-4136-9305
営業時間 ランチ・11:30～14:00 / デイナー・18:00～21:00
定休日 水曜日





七品のタバス盛りプレート
素材を活かしたこだわりの逸品を、幅広く楽しめます。

Store name

ご・は・ん zozotte + plus

JR花園駅近くの「ご・は・ん zozotte + plus」は、伊藤清美さんが自宅で切り盛りするごはんバルで、2017年自宅を改装してオープンしました。家庭的な料理や雰囲気、伊藤さんの笑顔に癒されるお店です。週4日営業でランチがメインで、金曜日のみ「夜バル」営業をしています。ランチは、「7品のタバス盛りプレート」と、「自家製ハンバーグ」、「タイ風グリーンカレー」から選べます。

こだわりは、愛情を込めた手作り料理を提供すること。「手間ひまかけたメニューで喜んでほしい」と語ります。店内にはオリジナルの信楽焼のうつわが並び、ワークショップや、野菜や雑貨を販売するイベントの開催も考えているそうです。



店長の伊藤清美さん

これからの目標は、自分もお客さまも楽しめるお店にすること。お店は奥まわっていきにくいですが、通りの看板を頼りに気軽にお越しください!

「オリジナルのお皿に並ぶ愛情たっぷりの料理」伊藤さんのこだわりポイントとは？

Information

所在地 京都市右京区太秦和泉式部町13-19
電話番号 075-861-3805
営業時間 ランチ・水、木、金、土曜日 11:30～15:00 / 夜バル・金曜日18:00～21:30





新鮮なコーヒーと
ハンドメイド雑貨が楽しめるお店

Store name

コーヒーと雑貨 UNO

嵐電常盤駅近くにある「コーヒーと雑貨 UNO」は、2020年2月にオープンしたお店。家庭焙煎インストラクターである、鶴野倫(うの・おさむ)さんが切り盛りしています。1階はカフェ、2階では雑貨が展示販売されています。

コーヒーとハンドメイド雑貨を扱っていて、焙煎したての新鮮な豆を使っています。また、専用器具を使った焙煎教室も開催。雑貨は地元の作家のものをはじめ、20数ブランドの作品が並びます。

イチオシは「オーダーメイドコーヒー」。自分好みのコーヒーができていきます。鶴野さんは「できたての料理がおいしいように、コーヒーも焙煎したての方がおいしい。気軽に焙煎にトライしてほしい」と語ります。



店長の鶴野倫さん

今後は、焙煎教室に力を入れていきたいです。初めて焙煎する人はもちろん、開業を考えている人の支援をすることが目標です。

「20代のうちに何かをしたい!」コーヒーと雑貨のお店を開業するまでの経緯とは？

Information

所在地 京都市右京区常盤草木町3-3
電話番号 090-9862-4645
営業時間 平日・10:00～20:00 / 土日・10:00～19:00
定休日 火曜日(祝日もお休み)

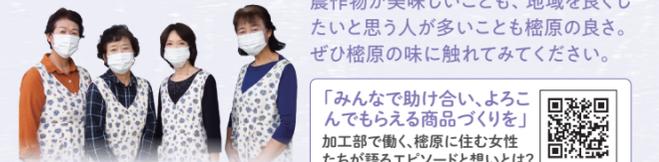





Store name

嵯原特産物加工部

嵯峨鳥居本から車で約30分のところにある嵯原(しきみがはら)。茅葺きの民家や「にほんの里100選」に選ばれた棚田など、昔ながらの風景が今も残ります。「嵯原特産物加工部」は1998年設立。以来地元住民の手によって、からかわ昆布、京の花街みょうが漬けなど、郷土食を製造販売しています。からかわ昆布とは、山椒の木の皮を入れた昆布の佃煮で、嵯原で古くから食べられてきた保存食。みょうが漬けは「京の花街みょうが」という品種が使われています。甘漬けは鮮やかなピンク色で見た目もきれい。浅漬けのような味わいで、さっぱりと食べられます。商品は「つながるマルシェ」など、主にイベントで販売されています。



スタッフの皆さん

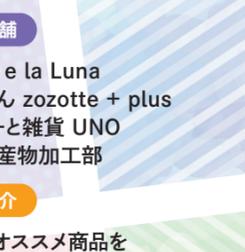
Information

所在地 京都市右京区嵯峨嵯原宮ノ上町
販売所 右京区役所で第2、第4金曜日に開催している「つながるマルシェ」で販売しています。

▶▶ 詳しくは裏面をご覧ください。

右京を食べて 右京で 食べよう

VOL.4
食べよう



- 紹介店舗
- Il Sole e la Luna
 - ご・は・ん zozotte + plus
 - コーヒーと雑貨 UNO
 - 嵯原特産物加工部

商品紹介

●各店のオススメ商品を味わおう!

LOVE LOCAL, LOVE UKYO! を楽しむ

Instagramで楽しむ

右京の生産者やお店の方へ!

普段お店のSNSで発信するときに、「#右京を食べよう右京で食べよう」のハッシュタグをつけるだけ!お店のPRをしながら気軽にLLに参加してみませんか?



右京に暮らす皆さんへ!

みんなにオススメしたい右京のお店があれば、ぜひ「#右京を食べよう右京で食べよう」のハッシュタグをつけてSNSで紹介してください。自慢したいステキなお店と一緒にシェアして盛り上げていきましょう!



【ll_ukyo】
こちらからフォローしてください!

ウェブサイトもあります

この冊子には載っていないLLサポーター店の紹介や、LL子ども学校の様子、LLマルシェの情報はこちらからチェックできます!



LOVE UKYO 検索

マルシェで楽しむ

つながるマルシェ

毎月第2、第4金曜日に開催

右京の「ええもん」がもっと手に入るミニマーケットとして始まったマルシェ。このマルシェを通じて見えてくるのは、それぞれの商品にこだわりと誇りを持ったお店の人たち。立ち寄った際は、ぜひお店の人たちと話してみてください。お客さんとお店がつながる、出店するお店同士がつながる、出会いと会話の中で新しいつながりや発見が生まれるコミュニティを目指して、これからも「つながるマルシェ」を続けていきます。



HPはこちら



※開催日時や出店店舗は、予告なく変更になる可能性があります。最新情報はHPまで。

LLマルシェ

年1~2回開催

身近な地産地消を実践できるマーケットとして2018年秋にスタートしたイベント。右京区に拠点をもち、地元産に“こだわりたい”、地元産を“届けたい”、そんな想いをお持ちのお店や農家さんが集まるマルシェです。

マルシェのほかに、親子で楽しめる「LL子ども学校」も♪(不定期開催)



LLサポーター店 募集

地域の中で循環を!

LOVE LOCAL, LOVE UKYO!では、地元で採れた食材やその食材を使用した商品、もしくは、地元で作られたものを販売するお店(LLサポーター店)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子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)
- 右京区内、京都市内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

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/>



取材・執筆:デブ子デラックス
発行:京都市右京区役所地域力推進室
発行月:令和4年3月
京都市印刷物 第033204号

●オススメ商品を味わおう! — 各店舗のオススメ商品

自家製ハンバーグ
ママの愛情たっぷり!優しい味で、食べごたえあるボリュームが嬉しい手ごねハンバーグ。前日までのご予約でお弁当にしたテイクアウトも可能。

ご・は・ん zozotte + plus
タバス盛りプレート
ワインにもおらずにもびつりの、7種類の味が楽しめるタバス盛りプレート。前日までのご予約でテイクアウトも可能。

各店の

オススメ商品を味わおう!

豚肩ロースの煮込みリッチュテッレ(季節の Pasta)
もちもちリッチュテッレに、豚の旨味が絡んで深い味わい(メニューは取材時のもの。内容は定期的に変わります)。

Il Sole e la Luna
UMEZU バスクチーズケーキ
塩とともにいただく新感覚のチーズケーキ。試行錯誤から生まれた、シェフ渾身のデザートです。

本日の鮮魚のカルパッチョ
ふりふり鮮魚と旬の素材を、サラダ感覚でさっぱりと。夜に提供される前菜の一品で、ほかにアヒージョなど温野菜料理もあります(メニューは取材時のもの。内容は定期的に変わります)。

オーダーメイドコーヒー
15種類ほどある生のコーヒー豆から好みのものを選び、次に浅・中・深・深煎りから焙煎度を決めます。最後にミル度を、細かい~粗いの10段階から指定してオーダーをします。

コーヒーと雑貨 UNO
焙煎豆
焙煎度を浅・中・深・深煎りの4段階から選んでテイクアウトできるコーヒー豆。注文後焙煎のため、予約が必要。

からかわ昆布
山椒の木の皮を入れた昆布の佃煮。嵯原で古くから食べられてきた保存食で、辛味が強く、ピリッとした刺激が口の中に広がります。

嵯原特産物加工部
みょうが漬け3種(甘酢漬け、みそ漬け、佃煮)
「京の花街みょうが」という品種が使われた逸品。みょうがは一般的なものに比べて一回り大きく、上品な香りや歯切れがよいのが特長。※写真は佃煮

かきもち
地元でとれた餅米を使い、一枚ずつ丁寧に乾燥して焼いた、軽くて食べやすいお菓子。柚子やごまなど5種類の味が楽しめる。