

# 京あれこれ 2014. 京秋特集 アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名+ペアで5組にプレゼントをご用意しました。

読者プレゼント

- (1)深尾米穀の2014年度産・特別栽培米コシヒカリ エクストリーム「京の宮御膳」(5キログラム)を10名に。
- (2)京都国立博物館平成知新館オープン記念展「京へのいざない」(9月13日~11月16日)鑑賞券をペアで5組に。



※写真はイメージ

- アンケート
- Q1. 今までに京都に旅行したことがありますか?  
1. ある(今までに 回) 2. ない
- Q2. 「京あれこれ」を読まれ、京都に行きたいと思われましたか。  
1. 予定がある 2. ぜひ行きたい 3. できれば行きたい 4. どちらでもない 5. 思わない
- Q3. 「京あれこれ」の中で内容の良かったものを下記の番号からお選びください(複数回答可)。  
1. 京の秋色(2・3面) 2. 秋の情景(4・5面)  
3. 京の至宝(6・7面) 4. インタビュー(8・9面)  
5. 京の優彩(10面) 6. 秋の特別(11面)  
7. 老舗京もの(12面) 8. 京美味(14・15面)
- Q4. 希望される特集テーマ、場所、ご感想など。

- 応募方法
- ◎はがきか電子メールに…①アンケートの答え
  - ◎氏名 ③郵便番号 ④住所 ⑤電話番号 ⑥性別
  - ◎年齢 ⑧職業: 1. 会社員 2. 公務員 3. 自営業
  - 4. 専業主婦 5. パート・アルバイト 6. 学生 7. 無職
  - 8. その他( ) ⑨ご希望のプレゼント番号を明記。
  - ◎応募宛先=〒604-8567 (住所不要)
  - 京都新聞COM営業部「京あれこれ」係、または miyako-arekore@mb.kyoto-np.co.jp まで。
  - ◎応募締切=2014年10月8日(水) 必着

※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。応募の際にご記入いただいた個人情報、京都新聞COMが適切に管理し、プレゼントの発送、集計のみに使用いたします。



「豆乳プリン(ほうじ茶・手前/抹茶・奥)」各410円  
豆乳とお茶の風味が口に広がる。かわいらしい湯飲みの模様は時々変わるそう。



「生おかし+涼炉(手火鉢)5種ディップ添え」1,000円  
透けるように美しい生おかしが、火鉢に乗せると5ミリほどに膨らみこんがり色が付く。

## 豆乳プリン(二乗寺中谷) 遊び心を器で演出した 香り豊かなお茶のプリン。

一乗寺名物の「でっち羊かん」で知られる和菓子店「一乗寺中谷」では、約10年前からの和素材を使った洋菓子も手掛けています。数ある人気商品の中の一つが「豆乳プリン」。ほうじ茶と抹茶の2種類がそろった豆乳プリンは、器に陶器の湯飲みを使用しているのが特徴。まるで、ほうじ茶や抹茶が湯飲み注がれているような



●一乗寺中谷  
京都市左京区一乗寺花ノ木町5/Tel.075-781-5504  
営業時間=9:00~19:00(18:00L.O.) / 水曜休(11月は不定休)  
◎市バス停「一乗寺下り松町」から徒歩1分  
<http://ichijouji-nakatani.com/>

## 生おかし+涼炉(手火鉢) 5種ディップ添え

### 自ら焼き上げたおかしを オリジナルディップで食す。

祇園の花見小路から、路地を進んだ先にある一軒の町家。かつてお茶屋として歴史を重ねてきたその場所が、現在はモダンなカフェ&バー「祇園NITI」として活用されている。日本

見た目で、食べる前から楽しみが増す。ほうじ茶味は、プリンにもソースにも京都の日本茶専門店「一保堂茶舗」のほうじ茶を使用。抹茶味は、同じく「柳桜園茶舗」の抹茶を使った、香り豊かなソースがかけられている。特別注文で作られるオリジナル湯飲みは、店内で食べた後に希望すれば持ち帰ることができ



●祇園NITI  
京都市東山区祇園町南側570-8  
Tel.075-525-7128  
営業時間=カフェ11:00~18:00(17:30L.O.) / 不定休  
◎京阪電車「祇園四条」駅から徒歩7分  
<http://www.gion-niti.com/>

料理店を思わせる店構え、お茶屋時代の風情をそのまま残した店内は、シンプルで洗練された雰囲気。窓の向こうに広がる坪庭が、心和むひとときを演出してくれる。そんな上質な空間で楽しみたいのが、5種の自家製ディップで味わう生おかし。卓上の火鉢で生のおかしを焼いて食べるスタイルで、焼けるまでの時間も一層おいしさを引き立てる。ゆずこししょう風味の白みそや和風サルサなど、個性豊かなディップはビールや日本茶とも相性ぴったりだ。



**健康補助食品**

**玄圃 瑤桑**

健康維持に欠かせない成分が豊富

食物繊維、レタスの約300倍  
カルシウム、牛乳の約200倍

無農薬 薬葉100% 使用

(株)おのひやす 本舗

http://www.onomiyasu.co.jp/

**0120-78-1728**

京都市左京区上高野薩田町109  
楽天市場ショップページ  
http://www.rakuten.co.jp/onomiyasu/

かつくらの  
ふるさと  
故郷は  
京都です。

**名代 とんかつ**

京都市三条

かつくら 三条本店(中京区三条通寺町東入ル 075-212-3581)、新宿高島屋店 他 関西13店舗・関東9店舗

京都宇治抹茶と豆乳の  
バームクーヘン

京都の地下水でつくった京都産の豆乳と、  
口溶けの良い国産100%の  
小麦粉を合わせたスポンジ生地。  
そこに、宇治抹茶に煎茶をブレンドした  
抹茶生地を層に重ねました。

**京ばあむ**  
3.5cm 1,000円(+税)

お求めは ● 京都駅ならびに市内観光地などで好評発売中  
● お問い合わせは 株式会社 **おたへ** フリーダイヤル0120-81-8284  
京都市南区国道十條西入ル北側