



●日菓の工房＝京都市北区紫野東藤ノ森町11-1
 ◎工房では「月一日菓店」や受注販売の受け渡しなどを行う。※9月27日、「きんとん作りワークショップ」を開催。詳細は日菓ブログにて。
 ◎http://www.nikkakyo.com/
 ◎nikkakyo@gmail.com

「月一日菓店(平日)・(休日)」
 それぞれ月1回ずつ行われる工房での店頭販売。「平日」は予約なしの店頭販売のみで、売り切れ次第終了。「休日」は事前のメールでの取り置き予約分の受け渡しのみ。月の初めにホームページで日程と予約受付期間を発表。毎月3種類の菓子が販売される。9月の月一日菓店は、「休日」13日(土)、「平日」30日(火)。営業時間は、「平日」「休日」ともに12:00～17:00。

[アポロ]＝備中小豆の白あんをこなし生地を包んだもの。丸い形を月に見立て、アポロ11号の月面着陸(1969年)による、人類の大きな飛躍となる月面に刻まれた小さな足跡を表現。現在、販売は行っていない。



アポロ

京都デニム

075-352-1053
<http://kyoto-denim.jp>
 京都市下京区小稲荷町79-3-104

当てはまるしどれも当てはまらないので、肩書を聞かれると困ります(笑)。でもそのおかげで、いろんな面があるという見方をしてもらっているので、面白いです。

私たちが考える「和菓子」の世界

内田●私たちが作っているのは、これまで学んできた老舗の和菓子店の手法や材料を守りながら、ちよつと遊び心のあるデザインで、これまでの和菓子とは少し見方を変えたお菓子です。

杉山●老舗の和菓子店が日本美術の世界だとしたら、私たちの「日菓」は、現代美術の世界。美術という同じ世界にはいるけれども、世界観が違うというか。ただ、自由自在に表現できる分、どどん付足してしまうことはできるだけ避けて、「おいしそうに見える」「シンプルな形」を伝えたいと思っています。

内田●和菓子って、ちよつと非日常な存在だと思ふのですが、例えば、コーヒーと一緒にフックで食べたり、外でパクツと食べたり、もつと自由に食べてもらえらるようになったらいいなというのがありますね。

杉山●和菓子離れが進んでいる人たちにに向けて発信したいという思いもあるので、新しい形を広めながら、小豆や豆が生きた本来の和菓子の味を伝えていきたいです。

◎創作和菓子ユニット「日菓」
 内田美奈子(うちだ・みなこ)さん
 杉山早陽子(すぎやま・さよこ)さん



装いもあらたにリニューアルオープン

松本旅館

京都駅前でリーズナブル。ビジネスでもご利用にも非常に通しております。ほっとひと息、純和風旅館でゆっくりとおくつろぎ下さい。

素泊まり6,500円～(朝食付7,500円～)
※税別

JR京都駅 新幹線中央口より約100m

〒600-8216 京都市下京区JR京都駅烏丸中央口前
 TEL.(075)371-2622 FAX.(075)371-2250
matsumoto.kyoto-ekimae.com/ 松本旅館 検索

ノスタルジックなデザインが、筋れる人々の夢とロマンを誘う。ロマンティックトレイン 嵯峨野トロッコ列車で、四季折々の自然と溶け合う旅を。

嵯峨野

嵯峨野観光鉄道株式会社

本社/〒616-8373 京都市右京区嵯峨天竜寺車道町
 TEL.(075)861-7444(テレフォンサービス)
<http://www.sagano-kanko.co.jp>

京丹後産 特別栽培米コシヒカリ エクストリーム

EXTREME エクストリーム

京の宮御膳

かむほどに甘い特Aランクのお米

豊かな自然環境のなかで育ったエクストリーム京の宮御膳は、かめばかむほど甘みが増すと、お客さまに大変好評をいただいております。食卓の中心にはおいしいお米を。普段の食卓をより豊かなものにする逸品をぜひご賞味ください。

価格 5,540円(5kg) 代金引換(消費税・送料込み)
※代引手数料は別途かかります。※離島への発送は別途追加送料が必要になります。

47CLUBに出品中

米やの米

株式会社 深尾米穀

〒606-8385 京都市左京区川端通二条上ル孫橋町5
 TEL.075-762-5540 FAX.075-751-0228
 京の宮御膳 検索 <http://www.miyagozen.com/>

本店
 京都市中京区堺町通三条下ル道祐町 140
 TEL 075-221-0507 / FAX 075-221-0530

東京大丸支店(大丸東京店 8階)
 東京都千代田区丸の内 1-9-1
 TEL/FAX 03-3211-0033

横浜高島屋支店(高島屋横浜店 6階)
 横浜市西区南幸 1-6-31
 TEL/FAX 045-314-8400

「京都の朝はイノダコーヒの香りから」

INODAS COFFEE KYOTO

イノダコーヒ