K PRESS ◆2016年2月1日発行◆

特集

ひと工夫でおいしさUP!

鍋料理にこだわりをプラス+

だし

簡単に本格的な一番だしが取れるセット

だし屋 宗達（そうたつ） 京都店

大阪の老舗昆布・神宗のだし専門店。だしの味は、限り節や昆布の種類などによって違いがあるので、まずは試飲してお好みを見つけましょう。手軽なだし専用ロッパーも販売。

- 11時～19時
  火・水曜 定休日
- ☎075-256-8752
- 京都市中京区寺町375-4
- 祇園四条駅下車 北西へ、三条駅下車 南西へ徒歩約15分

Kプレス特典→P13へ

行平 京／15g×270円
北海道産利尻昆布とマグロ節の組み合わせでしっかりとうまみとうしおに仕上げました。

行平 上方／15g×270円
天然の真昆布とカツオ本枯節のセットで、上品で本格的なだしといろいろ鍋に使える万能だしです。

味噌

具材の香りや甘みを生かすまったりとした白みそ

清水五条 山利商店

宮川町で、昔ながらの丁寧な白みそ作りに励む一軒。本来は料亭などに商品を納める専門店ですが、料理人から聞き出したという驚異的なからの口コミが広まり、個人にも販売しています。

京白味噌／500g×2袋入り、1kg×1,620円
国産米と北海道産大豆で作られるまみと、優しい味付けなので、煮ものの味が引き立ちます

- 9時～16時
  日曜休業
- ☎075-561-2396
- 京都市東山区山田町499
- 清水五条駅下車 北東へ徒歩約5分

昆布

だし好きを魅了する昆布だしがズラリ

清水五条 京昆布舗 田なか 清水店

昆布の味には引き込んだという店主が2010年にオープンした昆布専門店。北海道函館市の南茅部産の真昆布を中心に、化学調味料などをできるだけ使わず、昆布そのものが持つ味の可能性を追求し続ける店舗です。

- 10時～17時　不定休
- ☎075-561-5065
- 京都市東山区白川通569-12
- 清水五条駅下車 東へ徒歩約15分

Kプレス特典→P13へ

山だし昆布／150g×500円
北海道産最高品質の真昆布を使用。リーステアルなので毎日飽きずに美味に仕上がります

濃どうふ用昆布／5枚×648円
真昆布をやさしくてみたいたものを、鍋に入れるだけで簡単においしいだしが取れます

だし

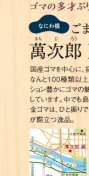
天然の昆布だしの旨味を我が家で手軽に

京都 祇園六丁目 こんぶ 土居

空堀商店街にあるこちらの天然真昆布は、料理人も一目置く上質なもの。十倍だしなら、日常でも鍋の味に仕上がります。ほかにも原料を吟味した添加物不使用の昆布などがそろいます。

- 9時～18時　日・祝日休業
- ☎06-6761-3914
- 大阪市中央区明下6-38
- 京橋駅六連絡駅のかみ3番下数目和六丁目駅下車 南西へ徒歩約5分

本格十倍出し／200ml×850円、400ml×1,600円



10倍を目安に薄め、様々な料理に活用。鮮に放送をかし足せばだし巻き玉子も簡単に

昆布

本節十倍出し／400ml×1,620円

胡麻

風味良し体に良し、ゴマの多さが再発見

なにわ館 ごま 和田萬

萬次郎 蔵

国産ゴマを中心に、様々焙煎はなんと100種類以上。バリエーション豊かにゴマの魅力を発信しています。中でも昆布黒煎のゴママは、ひと振りで香りとコクが際立つ逸品。

- 9時30分～18時
  ※土曜は10時30分～14時
  日・祝日休業、1月1日休業
- ☎06-6364-4357
- 大阪市北区曽根崎5-5 ヒルトン阪駅下車 北東へ徒歩約5分

国産ごま七味／10g×378円
丹波産黒ゴマを使用。ピリ辛の七味にアクセントをプラスしました

純国産の有機ごま／35g×486円
濃厚な味わいが特徴。ゴマ本来の香りを楽しめます

七味

江戸時代から好まれた七味唐辛子

清水五条 七味家本舗

明暦年間（1655～58年）に清水寺参拝の際の茶店として創業。伝家秘伝の七味唐辛子は、麻の実が選りすぐりのゴマなどを使い、独自のヒネ味を作り出しています。

- 9時～17時
- ☎075-551-0738
- 京都市東山区清水2-221
- 清水五条駅下車 北東へ徒歩約20分

七味大袋／5g×540円
適度な辛さと、バリバリ感、スッポン風味などがポイント。香りも楽しめます

鰹節

七種混合だし／250g×540円
カツオ節にマグロ節、サバ節、ムロ節などを混ぜた混合だしは、味、風量ともに絶品のだしパック

削りたての香りをお持ち帰り

京都 鞠鰹節店

1953（昭和28）年創業の卸・小売店。鞠鰹農場・鞠鰹から仕入れたカツオ節を料理店の注文に合わせた削り方で配合や加工。削りたてのカツオ節や薄味でも上品な香りのマグロ節、手軽なだしパックも人気です。

- 8時～17時30分
  木・日・祝日休業
- ☎06-6443-9641
- 大阪市西区阪北町1-16-6
- 渡辺橋駅下車 南へ徒歩約20分

Kプレス特典→P13へ

黒七味

多彩な料理の味にアクセントを加える薬味

祇園四条 原了郭（はらりょうかく）

創業1703（元禄16）年、赤穂義士四十七士のひとりを祖先に持つという香辛・薬味の老舗。祇園の料理人も愛用する黒七味は、11代目が生み出した逸品。独特の色と香りで、ピリッとした辛さが人気です。

- 10時～18時
- ☎075-561-2732
- 京都市東山区祇園町北側267
- 祇園四条駅下車 東へ徒歩約5分

黒七味 筒／6g×1,080円
黒七味 豆袋／0.2g×30袋×648円
一子相伝の製法で作られる黒七味。肉類はもちろん野菜メーンの鍋にもピッタリ

柚子胡椒

柚こしょう（赤・緑）／各60g×各486円
赤色は赤く熟した唐辛子、緑色は青唐辛子を使用。ピリ辛とレモンとゆずの香りがアクセントに

ぽん酢

化学調味料不使用。無添加のぽん酢

北町屋 孝太郎の酢

茶道の家元が集まる、名水処・西陣にある創業180余年の酢のお店。国産米と天然のだしを使い、昔ながらの製法で作り続けています。自分でぽんの味に合わせる「Myぽん酢体験」も人気です（3日前までに要予約）。

- 9時～17時
  日・祝日、第2・4土曜休業
- ☎075-451-2071
- 京都市上京区通正町455 日野勧修寺ハウス
  上京区役所合同庁舎前下車 北へ徒歩約10分
  丹波橋駅からは、京阪バス「下鳥羽」行き、「鳥羽殿」または「鳥羽口」下車、すぐ

穏やかすぎたぽん酢、350ml×864円

穏やか柑橘ぽん酢／360ml×864円
香りが穏やかで、レシピなどのご要望にお応えするオススメです

ちんとら

エズの風味と唐辛子の辛さが味を引き締める

祇園四条 ちんとら

京の台所・錦市場にある1878（明治11）年創業の七味専門店。国産の素材にこだわり、毎日粉末する分だけを作っています。麺子胡椒（ゆずこしょう）に使用するエズはスペイン産の最高級品です。

- 9時30分～18時　火曜休業　☎075-221-0038
- 京都市中京区中島町404
- 祇園四条駅下車 北西へ徒歩約15分

Kプレス特典→P13へ

和牛新

だしにこだわる料理人がオススメ

フレンチやイタリアンの修業を経て中で、日本の食文化の奥深さを再認識、日本料理の命であるだしにこだわるため、「和鰹節店」さんの独自配合のカツオ節と使っています。ここのカツオ節を使えば、西洋料理の生クリームに負けない、日本人好みのコクのあるだしになるんです。

料亭名表 Bacci オーナーシェフ 稲葉加都彦（かつひこ）さん

つけだれにもこだわる料理人がオススメ

適度な酸味と甘みがあり、ほどよくさっぱりとしたエズの風味を活かしたつけだれです。

決め手はコレ！

基本のベースにこだわる

さらに美味しく！

薬味&つけだれにこだわる

京料理 錦かく 店主 新道 一太さん

※1人前から注文可能

※2人前から注文可能
（写真は2人前）

沿線で見つけた
こだわりの

鍋料理店

おなじみの定番鍋やオリジナリティーあふれる創作鍋など、京阪沿線オススメの鍋料理店を厳選してご紹介します！

薬膳メレンゲ真珠（パール）鍋／1.5人前・3,500円

とあふれの山盛のメレンゲを味わってから、和と洋の野菜や豆腐、鶏、エビなどの具材を入れていただきます

※2人前から注文可能
（写真は2人前）

花椒ばたん鍋／2人前・22,356円

薄肉を使った鯖を「ばたん鍋」と名付けたこの店ならの名品特大ボリュームの鯖しゃぶ。ぜひ花椒醤油をつけてお召し上がりください。※お刺身は別途

女性に人気の薬膳鍋はカオオ風味のだしがポイント

京立膳 和洋折衷 Bacci（バッチ）

テーマは体に嬉しい料理。「薬膳メレンゲ真珠鍋」には有機無農薬野菜がたっぷり、真珠粉末やナツメなど5種類の生薬入りスープは、和風だしを合わせてクセを抑え、風味豊かに仕上げています。

●11時30分～14時（L.O.）
17時30分～22時（L.O.）
※金・土・祝前日は22時30分（L.O.）
次に1杞目の鍋、2杞目は雑炊
●06-6225-3386
●大阪市西区江戸堀1-23-21
●渡辺橋下車 南西へ徒歩約10分

- タイや鶏骨スープと合わせた昆布だしの美肌やデトックス効果を促す
- 具には野菜ソムリエが選ぶ約17種類の野菜入り
- 真珠粉末入り

私のこだわりはこれ！

まろやかな白みそ仕立てにぼん酢がぴったり

祇王院 祇為口 京料理 畑かく（はたかく）

甘くやわらかい鏡肉、お肉に負けない風味のセリやさきがけごぼう、だしが染みる聖護院大根など具材のバランスが見事。ぼん酢につけて、フレッシュな酸味とともに味わえます。

●12時～19時（入店）
月曜休業
●075-441-0610
●京都市上京区内裏町430
●月波橋駐のパから
近鉄・地下鉄、または
三条駅のバス
地下鉄烏丸御前下車 南西へ徒歩約5分

- 12月中頃までの良質な若太りの鏡肉のみを使用
- 聖護院大根などの旬野菜入り
- 創業時のまま炭火の囲炉裏を囲む風情ある店内

私のこだわりはこれ！

※1人前から注文可能（写真は2人前）

本店や老舗で味わう
1人前・1,850円

鳥取県の大仙忠蔵（だいせんただくら）のたまやこんなど、ボリューム満点の一品です

こだわりの食材を使った濃厚スープが決め手

春里通 博多風水炊き・鳥料理専門店 やまだてこだわり

鶏卵業40年の職人が作るコクとうまみのある特製スープ

- 1時間～23時（L.O.）
- 不定休
- ●090-3263-7118
- ●大阪府豊里川市
- ●春里東2丁目34-18
- ●春里国駅下車 西へ徒歩約5分

※1人前から注文可能（写真は2人前）

もつ鍋／1人前・1,620円

白みそベースのスープにプリプリのモツと野菜がたっぷり。独子都風入りの揚げ出し豆腐のアクセントに

※1人前から注文可能（写真は2人前）

ミックスちゃんこ鍋／1人前・2,900円

国産野菜1種類に、九州から取り寄せたやわらかな鶏もも肉、国産和牛がたっぷり

スープと野菜の旨味で深みのある味わいに

白みその上品な甘さとコクが際立つ京都風

祇園四条 もつ鍋 寅屋（とらや）こだわり

先斗町通にお店があり大きなちょうちんが目印のお店。モツ鍋は煮込みから揚げの盛合や鍋をアスタックが対応してくれます。一品料理に加え、焼酎や梅酒の種類も豊富で、週末は予約不可のため行列覚悟。

●17時～23時（L.O.）
水曜休業
●075-222-1660
●京都市中区富下橋木町205-1
●祇園四条駅下車
北西へ徒歩約5分

煮込むほど味が変化するカツオだしベースの白みそスープ

京都の伝統野菜を使った和風スープ

三条寺 祖摸料理 神酒（みき）こだわり

初代・2代目は北カタで、初代のしこ名が近名になった、蔵なしみの力士たちも訪れるお店。当外不出の秘伝のスープで炎はされる食材はすべて国産という絶品ちゃんこ鍋は、コクの深い味わい。

●17時～22時（L.O.）
●077-524-6511
●蔵屋敷大津市長等3-4-29
●三井寺駅下車
西へ徒歩約5分

K-PA特典 ➡P13へ

しょう油と鶏ガラベースに野菜の旨味が加わったスープがご自慢