

ゆっくりみておいませす
祇園ブック



お気軽にお入り頂きます
祇園 まちなか案内所
祇園四条通一力亭東隣

八坂神社参道
祇園商店街振興組合

GION BOOK Vol. 3

夏号
<http://www.gion.or.jp/>

時は巡り、今年もまた祭りの季節を迎える。
 ともすれば華麗な山鉦だけが祇園祭と思われがちだが、
 観光行事でなく神事であることをよく表しているのが神幸祭。
 祇園祭で最も重要な中心行事とされる。

祇園彩祭

さいさい



久世稚児

祇園祭で最も重要な中心行事

神幸祭・神輿渡御

7月17日 ● 八坂神社・四条御旅所

昼の山鉦巡行が「静」なら、「動」の神幸祭は祇園祭で最も重要な神事。総勢三百人以上の若衆に担がれる神輿は、素戔鳴尊すさのおみことを祀る中御座、櫛稲田姫命くしなだひめのみことを祀る東御座、八柱御子神やはらのみかみを祀る西御座の三基。ちなみに山鉦巡行は、神輿渡御に際し、八坂神社の大神様をお迎えするための露払い的な行事とされている。

八坂神社・本殿で神幸祭の祭典の後、境内をまわり南楼門より出発、そして祇園石段下で三基とも集結し威勢よく差し上げが行われると、その祇園石段下をはじめ、神輿周辺はすごい熱気に包まれる。勇ましいかけ声に、しばらく練った後、三基それぞれの所定の順路で、宮本組神宝奉持列等と共に氏子区域内の巡行に出発する。

この時中御座に伴って巡行する久世稚児は、胸に綾戸国中神社の御神体「駒形」の形代をかけたため駒形稚児ともいわれ、神の化身とみなされる。つまり神そのものとなり、五位の位の長刀鉾稚児や皇族でも乗り物から降りなければならぬ。



「蘇民将来之子孫也」の護符を身につける



宮本組神宝奉持列



ばならない八坂神社の境内にも乗馬したまま入れ、直接本殿に乗りつけることができる。八坂神社の和御魂に綾戸国中神社の荒御魂が合体してはじめて祇園祭が成立するともいわれるほど、重要な存在となる。

三基の神輿は、午後8時から9時過ぎの間に相次いで四条寺町の御旅所に渡御し、24日の還幸祭まで奉安される。その夜より舞妓さん、芸妓さん達が無言で七日七夜、御旅所の神輿前に詣でると願いが叶うという「無言参り」がはじまる。



京舞



鷺踊り



前夜祭

神幸祭前夜16日の宵宮には、祇園商店街で、祇園祭が古来、歌舞を奉納して荒ぶる御霊を慰め、悪疫退散を祈る神事であったことを伝える「祇園祭宵宮神賑奉納」が賑々しく開催され、その前日の前夜祭では特設のピアカウンターで、芸妓さんや舞妓さんと会話が楽しめる盛り沢山の催しものが予定されている。

表紙【八朔】はきん

八月一日、日頃お世話になっている師匠やお茶屋さんに芸妓や舞妓がお礼の挨拶廻りをする。

写真＝溝縁ひろし

祇園ブッ

行ってみよう！ 食べてみよう！ 買ってみよう！
 そんな祇園のお店をピックアップ



①北座1階の「井筒茶店」は落ち着きのある店内 ②こだわりの「十割そば」 ③店舗2階の「井筒茶店」は甘味処 ④夏季限定「宇治金時」 ⑤1階店舗、井筒の定番商品「夕霧」



味わいも、過ごし方も
京情緒を一日たっぷり楽しめる



八ッ橋



旬おいしく、やさしく。
3つの西利スタイルで発信する

京漬物

キョウツケモノ ニシリ

京つけもの 西利

MAP=No.102

身体に良いとされる乳酸菌を野菜と一緒に摂ることができる。漬物は本来、健康食品だ。伝統的な京漬物のほか、低塩度で野菜本来の旨味を引き出した京のあっさり漬、とりわけ身体にやさしいラブレ乳酸菌たっぷりの健康漬物ラブレシリーズなど、美味しく健康な食卓に欠かせない独自の漬物が揃う西利。

祇園では、そんな“人に自然にやさしい”西利の漬物に3つのスタイルの店舗で触れることができる。まずは常時70種類もの漬物が並ぶ西利祇園店。この時季なら、西利だけの限定栽培である丸なすの漬物をぜひ食したいところ。その2階には、西利の京漬物を料理やデザートとして楽しめる「味わい処 西利」。祇園店から50mほど西には、日々の健康な食卓と漬物を考える「風土食品」がある。3つの店舗それぞれに西利の思いが託されている。

西利祇園店 075-541-8181 / 10:00~21:00 / 無休
味わい処西利 075-525-7788 / 11:00~21:00 / L.O. 20:00 / 無休
風土食品 075-531-8181 / 10:30~19:30 / 無休



京つけもの西利祇園店



京漬物味わい処西利祇園店(西利祇園店2F)



京つけもの西利祇園西店 風土食品 MAP=No.113



①店内装飾には素材にもこだわりが見られる ②京漬物懐石に舌鼓 ③試食をしながら店長には漬け方なども教えてもらえる ④ゆったり落ち着いた雰囲気味わい処西利 ⑤店頭には夏の定番商品が並ぶ

素材と味と“京都”にこだわった
上質スイーツを召し上がれ



セイヨウガシ ギランサカイ

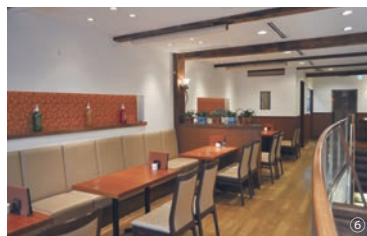
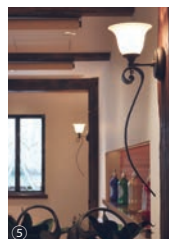
西洋菓子 ギランサカイ

MAP=No.127

宇治の老舗茶舗のお茶や京都・美山の地卵、丹波の黒豆など京都由来の素材に、友禅絵師が描くモチーフ使い……。白壁を基調に古木を使い京町家風に仕上げられて京都らしさが香るパティスリーは、店内のイメージと同様に、商品にも上質の京都らしさがたっぷり取り入れられている。それは、「旨し都 京都」をテーマにこの店ならではの京都スイーツを提案するという、ぎをんさかいの想いそのもの。京都みやげというより、おもたせやおつかいものに似合いそうな品はどれも、お菓子だけでなく「京都らしさ」も一緒に食べて楽しむことができるものばかりだ。

1階奥のケースに並ぶのは、パティシエ自慢のオリジナルケーキの数々。素材と味にこだわりながら京都らしさも忘れない繊細で美しいケーキを2階のカフェスペースでいただきながら、優雅な祇園のひとときを過ごしたい。

1階店舗 075-531-8878/11:00~21:00/無休
カフェ 11:00~19:00/L.O. 18:45/無休



①アート作品のようなスイーツが並ぶ ②明るい1F店内
③友禅柄のようなパッケージ ④京都土産の定番に「京ばあむ」 ⑤アールデコ調、カフェの照明 ⑥落ち着いた2Fカフェ



宇治茶の魅力を日常に
美味しいお茶を「飲み」「食べる」



ギオンツジリ

祇園辻利

MAP=No.93

サリョウ ツジリ

茶寮 都路里

MAP=No.94

馥郁としたお茶の香りに誘われて入った祇園辻利は“きれいさび”をコンセプトにした白木づくりの明るい店内。そこには「こんなにたくさん!」と驚くほどの種類のお茶が並ぶ。

祇園辻利は宇治茶にこだわる専門店として、ただ飲むというだけでなく、宇治茶の豊かな味わいと魅力をふだんの暮らしの中で楽しんでほしいのだそう。おつかいものや日常づかい、お茶席用など、“極上の一服”を楽しむお茶のバリエーションはじつに豊富だ。

階段を上がったら、そこは茶寮 都路里。明るくゆったりとしたカフェスペースは、いつも賑わっている。数種類を数える人気のパフェをはじめ、お茶を使ったスイーツメニューはとても多彩。良質の茶葉をふんだんに使ったメニューはどれも、お茶本来の色や香りが生かされている。「飲む」だけでなく「食べる」お茶を、ぜひ茶寮 都路里で楽しみたい。

祇園辻利 075-551-1122/10:00~22:00/無休
茶寮都路里 075-561-2257/10:00~22:00/無休
平日 L.O. 21:00 土・日・祝 L.O. 20:30



①オープンな店頭 ②お客様にはお茶のサービス ③統一感のあるパッケージの商品が並ぶ
④都路里といえど存じ「特選都路里」パフェ ⑤3階はゆったりとしたスペースが広がる ⑥ほっこりできる2階茶寮



祇園情緒あふれる花見小路で
気軽に楽しめる京料理

ギョーニ ニシサカ

ぎをん 西坂

MAP=No.85



祇園の雅な情緒があふれる界限、花見小路の石畳を四条から少し下ったあたりに、ぎをん西坂はある。三代続いた老舗お茶屋の建物を継いだという端正な店構えが、界限の独特の空気に融け合うよう。

“五感で食す”京料理。つまり舌で味わうだけでなく、目で見、音を聴き、匂を楽しみ、心に感じる、五感で堪能できる贅沢な味。西坂は、四季折々に海・山・川の食材を惜しげもなく用いた匂の味を、京都・祇園のこの場所で、気軽に楽しめる店でもある。

075-533-2433/平日 11:30~15:00 (土日祝 11:30~15:30) 17:00~22:00/不定休



①祇園情緒あふれる提灯に灯がともる ②手頃な瓢井当 ③湯豆腐御膳 ④海外の方も多いとか



pickles



京都・大原に継がれる
伝統の技と自然の滋味に舌鼓



ドイシバツケホンボ

土井志ば漬本舗

MAP=No.88

いうまでもなく志ば漬は、すぐき、千枚漬と並ぶ京の三大漬物のひとつ。大原の澄んだ空気と清らかな水、良質の野菜、そして永きにわたり培われた乳酸発酵技術と職人の技により、豊かな風味とあざやかな赤紫色が見事な志ば漬を、100年を超えて作り続けてきた。

志ば漬をはじめとする伝統的な京漬物のほか、種ごと食べられる夏季限定の夏かぼちゃなど季節限定、京都限定の品も豊富だ。香煎の老舗「原了郭」とのコラボ漬物「はんなり漬 大根・黒七味入り」は祇園店限定。

075-525-6116/10:00~20:00/無休



①ご存じ土井の「志ば漬」 ②あつさりした夏の定番商品 ③店奥にはどっしりとした看板が ④様々な夏の漬物が並ぶ



ここでしか出会えない美しさ
井澤屋好みを守り継ぐ



イザワヤ

井澤屋

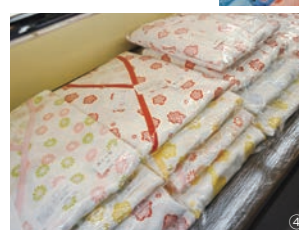
MAP=No.68 No.115

幕末の活気ある京都・祇園に生まれた井澤屋。明治の頃には、「小間物屋」といえば、「京の井澤屋」といわれるほど全国でも名高い店だったとか。南座の向かいにあり、昔から芸舞妓さんや梨園の役者さんにも最良筋が多い。

歴史を感じる店内に満ちるのは、ここでしか出会うことができない、はんなりとしたオリジナリティ。西陣織・京友禅といった伝統の技を育んだ京都の職人気質を守りながら、新鮮で艶やかな花街の気品を添えた、まさに京好み、井澤屋好みというべき美感なのだ。

本店 075-525-0130/南店 075-525-0131/10:00~20:00/不定休

kimono article



①どっしりとした伝統を感じる店内 ②可愛いちりめんの巾着袋 ③小さく畳める三角袋 ④人気のオリジナルガーゼのウェア



bean

京都丹波の最上質黒豆の
滋味と旨みをたっぷりいただく



クロマメサラン キタオ

黒豆茶庵 北尾

MAP=No.15

黒豆一筋に150余年という北尾の、ヘルシーで美味しい甘味や黒豆づくしの創作料理がいただける。おすすめなのは、やはり「石臼体験」。自分で石臼を挽いてつくった挽き立ての黒豆きなこをかけていただく、北尾ならではの甘味が評判だ。また新登場の「黒豆おからハンバーグ御膳」も美味。黒豆の旨味と食物繊維やカルシウムたっぷりの黒豆おからで作ったハンバーグは、黒豆ごはんとの相性も抜群だ。

京の四季や歳時記を写した50種以上の絵柄から、好きな小箱を選ぶ黒豆菓子は京都みやげにぴったり。

075-551-8811/11:30~18:30/L.O. 18:00/水曜定休



①夏季限定、宇治金時のかき氷とわらび餅のセット ②祇園店限定の黒豆おからハンバーグ御膳 ③黒豆づくしの名物「黒豆御膳」 ④京都らしい絵柄の小箱

祇園祭考

祇園祭の幕

祇園祭は、7月1日の吉符入りから、31日の夏越しの祓いまでの1ヶ月間にわたる、日本で最も長いお祭りです。古符入りは、神玉奉持の順序を決めたりする行事で、後の神事済み奉告祭や夏越しは、祭りの終了を奉告し、厄気を祓うものです。諸々の準備や始末まで含めて1ヶ月間の祭りとなります。

祇園地域は八坂神社に最も近いので宮本の土地、宮本の氏子として、秀吉公治世の頃には祇園祭を支えていた記録が残っています。現在もお祭りによって目にされる、宮本組というのが祇園の氏子組織です。古代、八坂郷と呼ばれたこの地では、農耕神を崇敬して、東山と鴨川が重要な役割を果たしてきました。八坂神社の祭はこの古代信仰を起源とするように、現在10日から行われる神輿渡御を中心とした連の儀は、その伝統を受け継ぐものです。



10日の神輿洗いの儀の後、15日に八坂の大神様が本殿より神輿にうつられ、17日には氏子市中を廻ってお旅所に鎮まられます。そして1週間後の24日には神社にお還りになります。本殿に鎮まられた後、28日に再度神輿洗いの儀が行われます。これが祇園地域の祭で、10日から28日が神事期間となり、ご本殿に幕が張られます。

幕とはハレの日に、家店舗が社会に対して、威儀を正し、期間中厳粛に祭事を進行させる姿勢を示すものです。参考までに下段黒、上段白地に土紋の入る幕は、一番格式が高いとされています。祇園商店街振興組合では、土地のしきたり、古くからの祇園祭との関わり方を守る立場であることから、古式通りの神事期間である10日から28日に幕を張るわけです。

ハレマ はれま

MAP=No.48

チリメン山椒の専門店。毎日手づくりで、防腐剤なども一切使わず、その日の分だけ炊きあげる。甘くないサラサラ食感で実山椒がピリッと効いた味は“大人の味”と、好評。075-533-7778/10:00~20:00/無休



シャブゼン しゃぶ禅

MAP=No.98

地下にある店内は座敷や個室もありゆったりくつろげる。人気は神戸牛。牛肉はもちろん野菜まで上質なものにこだわり、秘伝のたれでしゃぶしゃぶを存分に味わえる。075-541-5421/16:00~23:00/L.O.22:00/無休



ギラン アサヌマ ぎをん あさぬま

MAP=No.34

お抹茶を使ったパフェや自家製珈琲ゼリーなど、こだわりのスイーツを食べながらのおしゃべりも楽し。祇園散策の折に気軽に立ち寄りたい。075-551-1606/日~木 9:00~21:00/金・土 9:00~22:00/無休



オカムラ シカイイン 岡村歯科医院

MAP=No.133

美しい笑顔は
美しい口元から！
広く天窓の開いた院内はとても明るく、穏やかにリラックスして治療を受けることができます。075-541-8560/9:30~13:00/14:30~20:00/土曜は午前のみ/日祝定休



オハラメヤ 大原女家

MAP=No.52

明治30年創業。115年の歴史を持つ京菓子の老舗。名菓「かま風呂」は代表菓として親しまれている。最近では洋風の感覚を取り入れた菓子も評判になっている。075-561-1905/10:00~19:00/無休



ヤマキョウ やま京

MAP=No.117

文具をはじめ、舞妓さんや南座の役者さんに人気のポチ袋や干社札など和風の愛らしい商品が並んでいる。舞妓さんの団扇も1本から注文できる。075-561-0172/9:00~20:00/日・祝 10:00~18:00/水曜定休



ホソツジヘエティーハウス ほそつじへえ TEA HOUSE

supported by MLESNA
MAP=No.101

創業約四百年の老舗永楽屋が初の飲食店をオープンした。紅茶界のスーパーブランド「MLESNA TEA」の紅茶専門店。「究極のパンケーキ」は大人気スイーツ！075-551-3534/11:00~23:00/L.O.22:30/パンケーキ22:00/無休



エイラクヤホソツジヘエショウテン 永楽屋細辻伊兵衛商店

MAP=No.61

元和元年(1615年)創業以来約四百年の老舗織物商。明治から昭和初期にかけて製造していた手拭の複製版などを中心に新柄やアーティストとのコラボ手拭や風呂敷などが揃う。075-532-1125/11:00~21:00/無休



ATTRACTIVE SHOP

魅力満店

伝統の老舗から新感覚のお店まで、
いろいろ集まった人気の祇園散策、
あの店この店、気になるスポットをピックアップ。

ギラン マツノ 祇をん 松乃

MAP=No.128

南座より東に4軒目、伝統の鰻料理専門店。浜松直送の鰻を秘伝のタレで焼き上げる、大名物「せいりむし」や「しらやき」は地元だけでなく観光客にもファンが多い。075-561-2786/11:30~21:00/L.O.22:30/不定休



サダキチ さだ吉

MAP=No.16

「香りのどごしつゆの味」をモットーに、国内産の純そば粉、だしつゆに吟味をかさねた、こだわりの創作そばには定評がある。「新味覚」のオリジナルメニューが豊富。075-531-6161/11:30~20:00/月曜定休



フクエイドウ 福栄堂

MAP=No.65

真心込めた手づくりの味わいの愛らしいお菓子達。名菓「祇園の月」は創業以来の味で親しまれている。最近店舗を改装し、リニューアルオープンした。075-561-3078/平日11:00~22:00/金・土~23:00/日10:00~22:00/無休





暑気から逃れて
月ヶ瀬のあんみつを食べに行く

キョウカンミドコロ ツキガセ
京甘味処 月ヶ瀬
MAP=No. 110

昨夏、創業地の四条河原町から祇園に店を移して一年。暖簾をくぐれば、四条通の喧噪のこちら側に静かで風雅な時間が流れる。
甘味メニューの中心材料であるあんや寒天を、和菓子の材料となる糸寒天や丹波大納言で作る姿勢は、昔も今も変わらない。寒天にほどよく絡むこし餡、ほろりと柔らかい蜜漬けの赤豌豆など、質のよい素材を使った甘味は、じつに贅沢。月ヶ瀬ならではのあんみつのほか、冷やし善哉や氷などこの時季おすすめのひんやり甘い夏メニューも多彩に揃う。
075-525-2131 / 12:00~19:00 / 水曜・第一木曜定休



①心地よい店内
②少し奥まった入口
③ボリュームたっぷり宇治金時 ④創業来の味あんみつ



上質なものを、丁寧に
こだわる姿勢が気品と華を生む



①香鳥屋の象徴 ②新作、マンダリンオレンジのプレステージバッグ ③④和洋両用のバッグが並ぶ店内



カトリヤ
ハンドバッグ 香鳥屋
特選服飾品
MAP=No. 104

香鳥屋の店舗建物は、昭和元年(1926)建設の当時としては先進的な鉄筋コンクリート造り。4階の4連アーチ窓と入口上部のステンドグラスが当時の美風を今に伝えるその姿は、京都市の歴史的意匠建造物に指定されている。
レトロ感あふれる店内には、品質にとことんこだわったハンドバッグや袋物が並ぶ。たとえば手縫い・手刺しで創り上げるビーズのハンドバッグはその品質が認められ、香淳皇后陛下の還暦祝いとして献納。上質で飽きのこない品を、丁寧に変わらず創り続けている。
フリーダイヤル 0120-829-181 / 075-561-0521 / 10:00~20:30 / 無休

じっくり熟した紀州産南高梅を
低塩京仕込みの梅干しに



オウスノサト
おうすの里
MAP=No. 37

味も彩りも表情もさまざまな梅干しが並ぶおうすの里は、梅干しの専門店。こちらでは一般的な青梅ではなく、枝先で熟すのをじっくり待った完熟梅だけを使うとか。その鮮やかな紅色には、よそではなかなか出会えない。
可能な限り塩分を控えて梅本来の持ち味を生かした低塩京仕込みの梅干しは、工夫を凝らした独自の製法から生まれるもの。紀州産の南高梅を原料に、すべて京都の本社工場で製造されている。とりりと濃厚で香り豊かな梅酒やジャム、漬物など、品揃えも多彩だ。
075-525-6222 / 10:00~19:00 / 無休



①大粒の梅干し ②店内には多彩な商品が並ぶ
③酸郁とした香りの梅酒
④間口の広い店頭

街の情緒にならって大人の雰囲気
よーじやカフェ祇園店がOPEN



ヨージャ
よーじや
MAP=No. 28

あぶらとり紙で有名なよーじやに、京都で4店目のカフェが誕生した。おなじみの手鏡マークを描いたカプチーノはもちろん、モチモチ食感が美味しいホットケーキや京風たまごサンドなど祇園店だけのオリジナルメニューもご用意。石畳の床や格子づくりの壁など、京町家風の落ち着いた空間でゆっくり寛げる。
基礎化粧品や伝統化粧道具、コスメグッズなど美粧品が揃うよーじやでのお買い物のあとは、歩いてすぐのカフェでほっこり。そんな祇園のひとつときも楽しい。
祇園店 075-541-0177 / 10:00~20:00 / 無休
よーじやカフェ祇園店 075-746-2263 / 10:00~21:00 / L.O. 20:30 / 無休



①ご存じ「あぶらとり紙」
②抹茶カプチーノ ③祇園店だけのたまごサンド
④趣のある和風の店内





150年、重ね続けた美感和技を
女性の美しさのために

カヅラセイ
かづら清老舗
MAP=No.9



京の雅を宿す祇園の地で女性の髪まわりの小物を創り提案する、かづら清老舗。まもなく創業150年を迎えるその歴史は、女性の髪に趣を添える頭飾品を極めてきた一筋に歩み。髪を美しく整える椿油やつげ櫛、髪を艶やかに彩り飾るかんざしや髪飾りなど、伝統と現代の美感を調和させたそれらは、かづら清ならではの独創の品々だ。

なかでも厳選した椿油を配合したヘアケア&スキンケアラインはその質の高さと安心感とで、高い人気を誇っている。

075-561-0672/9:30~19:00/水曜定休



- ①創作ちりめん髪飾り
- ②人気の可愛いつげぐし
- ③椿油配合、スキンケアのトライアルセット
- ④どっしりとした伝統を感じる店頭

店頭で職人さんが手焼き実演
まずは見て、楽しんで



キョウ ツキマチアン
京・月待庵
MAP=No.54

ほんのり甘く香ばしい匂いに誘われて歩いていくと、店頭の火床の前で職人さんがせっせと豆せんべいを焼いている。生地が隠れるぐらいたっぷりの豆を乗せて焼き上げられるせんべいは、なんと7割が豆なのだとか。それも納得のギッシリ感だ。

祇園商店街で、手焼き実演する店はここだけ。手焼きの様子を見て楽しんで、試食で焼きたてを楽しんで、買って帰ってまた美味しさを楽しめる。豆せんべいのほか小さなお土産にぴったりの可愛い駄菓子も揃っている。

075-693-7897(本社)/10:00~19:00/無休



- ①一番人気の「そら豆煎餅」
- ②店先からはいい匂いが漂う
- ③奥には名物の看板がかかる
- ④可愛いお菓子をいろいろ楽しく詰め合わせた「おもちゃ箱」



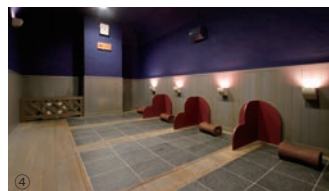
京都・祇園の真ん中に
24時間のリラクゼーション空間

サウナ ルームプラザ
サウナ ルームプラザ
MAP=No.97

繁華街からも観光名所からも近い祇園のど真ん中という、観光客にもうれしい好立地。しかも24時間オープンだから、男性も女性もいつでもリラックスタイムを楽しめる。

女性用フロアではサウナや岩盤浴、薬湯風呂などのスパのほか、充実のエステメニューはオールハンドの施術。男性用フロアには自慢のロッキーサウナをはじめ、京都市内を一望しながら薬湯を楽しめる屋上露天風呂、塩サウナなど魅力満載。東山の風景を眺めながらゆったりと、じつに贅沢な時間を満喫できる。

24時間営業/メンズ 075-525-0357/
レディース 075-525-0995/無休



- ①東山の風景が一望できる、名物露天風呂
- ②充実しているエステメニュー
- ③くつろげるリラックスルーム
- ④好評の岩盤浴

Lunch



50年以上愛されてきた
気負わない味をレトロな空間で

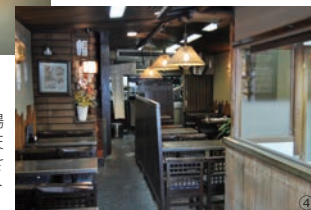


ギオンヤ
ぎおん屋
MAP=No.18

石段下から西へすぐ。観光客が多く行き交うその場所で、ぎおん家は50年以上変わらず通りをみつめてきた。当初、八坂神社の参詣客や祇園のお茶屋筋が中心だった客層も、今では観光客がほとんどで、外国人客も多いそう。店頭には英語のメニューも並んでいる。

こちらのいちおしは、先代から受け継いだ秘伝の京風すっきりダシでいただくこだわりの手打ち麺。ボリュームたっぷりの「はみ出しあなご天とじ丼」も人気メニュー。昭和レトロな店内が味にも懐かしさを添えるようだ。

075-561-4397/11:00~夕刻(無くなり次第)/不定休



- ①うどん、そばの麺打ち場
- ②名物「はみ出しあなご天とじ丼」
- ③色紙や舞妓さんの団扇が並ぶ
- ④レトロ口感あふれる店内



厄除けは おまかせあれ 軒下の粽

昔の人は、たたりとか厄とかをすいぶんとおそれたようで、そうした災難をふせぐための習俗が数多く伝承されています。

西陣や祇園など、京の古い町中にある武家や商家の戸口、軒下などに見かけられるのが、禊姿の異様でユーモラスな鬼の姿を刷った「角大師」のお札。無病息災の保証つきという「蘇民将来之子孫也」のお札も貼りついていたります。祇園祭がくると、これに加わるのが、八坂神社

や鉾や山の名入りの授け物、「祇園さんの粽」です。祇園祭は元来が疫神とか死者の怨霊を鎮めなぐさめるために行う御霊会。八坂神社の祭神の牛頭天王が南海を旅したときに、貧しいながらも栗飯でもてなした蘇民将来に、お札にと伝授した茅の輪が変化

したもの。疫病が天下に広まったとき、茅の輪を軒につるした蘇民の家族だけが生き残り、子孫は国をつくることになったという伝説に因んでいます。宵山（祇園町では宵宮）の人混みのなか、常は出ません、今晩かぎり」とかわい子どもたちの声にさそわれて粽を買う人の姿は絶えません。屋根には鍾馗さん、軒には、粽。是無事平穩な京の日々、祇園の口いふ。

祇園京景



京都一の デートスポット 人集う 祇園石段下

毎日の夜半から元旦へ、石段下の間は、をけら火の火縄のあかりで赫々と燃え、新年へと歩みはじめる人々の足元を照らすのです。

段ほどの広い石段を降りたところ、東大路通と四条通りが丁の字型にぶつかったところが石段下です。前には祇園の商店街や花見小路、後ろには円山公園と、舞台が揃う絶好のデートスポットで、年中、人待ち顔の男女の姿が絶えません。

ヨイヤサアの都をどりが暮をおろし、宵山のの囁子の音がコンコンキチと遠ざかり、顔見世興行が雪もよつのなかで終わり、さて

百年は昔。新幹線の開通や、観光バスの往来、新しい京都駅の登場……と京都の街は大変貌。往時から賑わっていた祇園も人々で溢れています。

京を訪れた人が、千年の都の面影を求めて先ず足を運ぶのが「祇園石段下」。八坂神社の朱塗りの西楼門の下の二十

文豪の夏目漱石が、「京に着ける夕」という一文に「唯さへ京は淋しい所である。原に真葛、川に加茂山に比叡（ひえ）と愛宕（あたご）と鞍馬、ことごとく昔の儘（まま）の原と川と山である」と綴ったのは、明治四十



京寿司



①看板商品の「鯖寿司」 ②時代を感じる古風な店構え ③現店主が考案した「塩焼き鮎の姿寿司」 ④勢いよく火が上がる「おくどさん」 ⑤お持ち帰り用の寿司がずらりと並ぶ店頭



今も現役のおくどさん
割り木で炊くから
味が違う



伊ツジュウ
いづ重
MAP=No.3

昔と変わらず割り木でごはんを炊く「おくどさん」が現役で活躍中。煤で真っ黒になりながらも、やはり炊きあがりがかたくなるといいう店主。古いものは不便だが、実は古いものほど理にかなっているに違いない。

祇園石段下、歳月を重ねた風格を感じる店構え。時間が止まったようなこの店で、実は時代を超えて舌が喜び味が息づいている。

初代重吉が明治の末に寿司を作ったのは売り歩いてきた当初より、巻き寿司、箱寿司、いなり寿司、鯖、鯛、鰻など今も作る寿司は同じとか。

「寿（ことぶき）を司（つかさど）る」京寿司は、江戸前にぎりと違って、寿司は家で食べるものとされていた京都の人に育てられた味とのこと。

そんな京寿司を求めてお店に入ってみると、お持ち帰り用の寿司がずらりと並び、賑わいを見せる。自宅という人もいるがお土産にと買って帰る人も多いようだ。

075-561-0019 / 10:00~19:00 / 水曜定休



和菓子

- 2 おたべ【遠藤魁春堂】531-2272
- 8 家傳京胎・茶房【祇園小石】531-0331
- 17 お茶・和菓子【宮田圓月堂】561-0565
- 22 雑貨・食品など【くろちく倭美坐】541-1196
- 26 和菓子【甘泉堂】561-2133
- 35 御菓子司・茶房【鍵善良房】561-1818
- 38 京菓匠【栗阿彌】533-6733
- 39 ハツ橋【西尾ハツ橋】525-8284
- 52 和菓子【大原女家】561-1905
- 54 豆せんべい【京・月待庵】693-7897
- 60 京の菓子・地酒【祇園まるん】541-8300
- 63 おかきとおはぎ【丹波屋】533-3332
- 65 京菓子【福栄堂】561-3078
- 66 みたらし団子【みよしや】255-0473
- 67 京菓子【十六五】561-0165
- 73 京菓子【井筒ハツ橋本舗】531-2121
- 80 京菓子・茶房【京煎堂】541-1141
- 81 京みやげ【志満もと】561-2550
- 89 京風和菓子【松葉屋】561-1090
- 90 京あられ【祇園秋月】561-6000
- 99 ハツ橋・喫茶【西尾ハツ橋】531-8284
- 116 和菓子【ふじわら】541-3861
- 126 京菓子司【俵屋吉富】541-2543
- 130 京菓子處・茶房【鼓 月】533-6133
- 135 和菓子【祇園顔頭】561-2719

洋菓子

- 2 おたべ【遠藤魁春堂】531-2272
- 4 パン・洋菓子【志津屋】532-2052
- 17 菓子・喫茶【ぎをんさかい】531-8878

京漬物

- 47 京つけもの【大 安】531-7758
- 64 京の伝統食品【祇園藤村屋】561-0617
- 88 志ば漬の里【土井志ば漬本舗】525-6116
- 102 京つけもの【西利祇園店】541-8181
- 118 京つけもの西利祇園西店【風土食品】531-8181

名産食品

- 3 京寿司【いづ重】561-0019
- 4 パン・喫茶【志津屋】532-2052
- 6 乾物・食品【柿善商店】561-0699
- 15 甘味・食事処【黒豆茶庵北尾】551-8811
- 17 お茶・和菓子【宮田圓月堂】561-0565
- 22 香煎・黒七味【原了郭】561-2732
- 37 京に咲く梅【おうすの里】525-6222
- 47 京つけもの【大 安】531-7758
- 48 チリメン山椒【はれま】533-7778
- 56 京料理【御料理 味舌】525-2160
- 60 京の菓子・地酒【祇園まるん】541-8300
- 64 京の伝統食品【祇園藤村屋】561-0617
- 69 そば処【やく羅】561-1035
- 93 宇治茶【祇園辻利】551-1122
- 94 日本料理【HANA 吉兆】531-1500
- 125 うどんすき【美々卯】533-6681
- 135 総本家にしんそば【松 葉】561-1451

和装品

- 9 かんざし・精油・小物【かつら清老舗】561-0672
- 36 かんざし・小間物【金竹堂】561-7868
- 55 呉服・細賃【むら田】551-3456
- 68 和装小物【井澤屋】525-0130
- 104 ハンドバッグ【香鳥屋】561-0521
- 115 和装小物【井澤屋南店】551-0131
- 118 和装品【たけわか】525-2839
- 120 京履物司【祇園・ない藤】541-7110

洋装品

- 7 バッグ・特撰雑貨【祇園ミセスGL】525-0281
- 23 アクセサリー・動物王国【京銀座堂】561-3493
- 29 ブティック【伊太利屋】551-3356
- 45 ちりめん服【ちりめん服祇園】561-3603
- 57 眼鏡【中井白金堂北店】531-5073
- 115 ブティック【祇園一大嶋】525-0657
- 112 ちりめん婦人服【四 季】541-1877
- 119 洋品店【一 番館】531-0075

雑貨

- 1 雑貨【Ki-Yan Stuzio】525-0625
- 7 バッグ・特撰雑貨【祇園ミセスGL】525-0281
- 10 傘・提燈【かさ源】561-2832
- 22 雑貨・食品など【くろちく倭美坐】541-1196
- 23 アクセサリー・動物王国【京銀座堂】561-3493
- 40 ガーゼ手ぬぐい【RAAK切り通し店】525-2468
- 43 かまくち専門店【ぼっちり】531-7778
- 44 舶来雑貨・化粧品・たばこ【ヤマネ商店】561-6224
- 50 ちりめん雑貨【きれのはな】533-6705
- 51 ちりめん雑貨【ハナビラヒツ。】533-6313
- 61 町家手拭【永楽屋細辻伊兵衛商店】532-1125
- 75 ガーゼ手ぬぐい【RAAK祇園石段下店】541-3434
- 95 キャンドルショップ【han -はん-】533-6955
- 100 風呂敷専門店【伊兵衛 ENVERRAAK】551-3500
- 110 帆布靴【伊兵衛 Thee】551-3500
- 113 京扇子【舞扇堂】532-2002
- 106 雑貨・マッサージ【ドロボー・京都祇園のレン】551-8838
- 24 ちりめん雑貨【ちりめん細工館】551-1802
- 81 オルゴール【京都オルゴール堂】533-8860

おみやげ

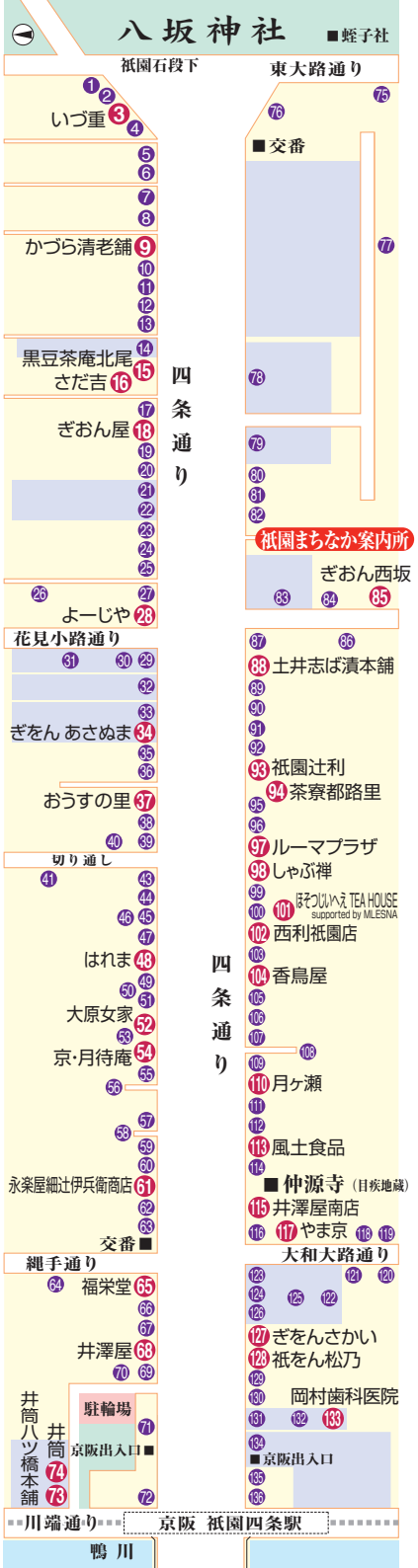
- 7 バッグ・特撰雑貨【祇園ミセスGL】525-0281
- 24 京菓子・たばこ【興市兵衛】561-2089
- 49 文房具【祇園のもりた】561-3675
- 81 京みやげ【志満もと】561-2550
- 117 千社札・文房具【やま京】561-0172

逸品

- 10 傘・提燈【かさ源】561-2832
- 13 和風のあかり【三浦照明】561-2816
- 20 薫香・線香・念珠【豊田愛山堂】551-2221
- 103 京扇子【舞扇堂】532-2002

美術品

- 1 雑貨【Ki-Yan Stuzio】525-0625
- 9 古美術【近 藤】561-4367
- 59 新古美術【奥田連峯堂】561-3655
- 17 茶道具・樂専門店【宇野商店】531-7575



貴金属・時計

- 5 宝飾品・地金加工【林泉楽堂】561-2788
- 23 アクセサリー・動物王国【京銀座堂】561-3493
- 103 時計・貴金属【中井白金堂南店】561-3171

文具

- 49 文房具【祇園のもりた】561-3675
- 117 千社札・文房具【やま京】561-0172

化粧品

- 9 かんざし・精油・小物【かつら清老舗】561-0672
- 28 化粧品小物【よーじや】541-0177
- 44 舶来雑貨・化粧品・たばこ【ヤマネ商店】561-6224
- 82 くすり【近庄薬品】561-2259

くすり

- 82 くすり【近庄薬品】561-2259
- 96 くすり【ギオン薬局】561-2038

コンビニ

- 76 コンビニ【ローソン】551-6533
- 92 コンビニ【ファミリーマート 四条花見小路店】533-6902
- 129 コンビニ【ファミリーマート 京阪四条駅前店】533-8525

茶房

- 8 家傳京胎・茶房【祇園小石】531-0331
- 15 甘味・食事処【黒豆茶庵北尾】551-8811
- 16 そば処【さだ吉】531-6161
- 35 御菓子司・茶房【鍵善良房】561-1818
- 73 井筒ハツ橋本舗【井筒茶店】531-2121
- 80 京菓子・茶房【京煎堂】541-1141
- 94 茶寮【都路里】561-2257
- 90 西尾ハツ橋【ハツ橋茶屋】531-8284
- 110 京甘味処【月ヶ瀬】525-2131
- 130 鼓月【茶房華心】533-6132

喫茶店

- 4 パン・喫茶【志津屋】532-2052
- 11 喫茶【カトレヤ】708-8670
- 25 喫茶・レストラン【おおたや珈琲館】551-5603
- 34 茶房【ぎをん あさぬま】551-1606
- 72 喫茶【レストラン菊水】561-1001
- 87 喫茶【農 園】561-3701
- 127 菓子・喫茶【ぎをんさかい】531-8878

京料理

- 56 京料理【御料理 味舌】525-2160
- 74 京料理【井 筒】541-2121
- 84 京料理【由良之助】541-5371
- 85 京料理【ぎをん西坂】533-2433
- 86 京料理【美登幸】561-3602
- 103 板前割烹【千 花】561-2741
- 121 日本料理【HANA 吉兆】531-1500

和食

- 3 京寿司【いづ重】561-0019
- 16 そば処【さだ吉】531-6161
- 18 麺類・丼【ぎおん家】561-4397
- 41 そば処【権兵衛】561-3350

- 59 祇園天ぷら【天 周】541-5277
- 69 そば処【やく羅】561-1035
- 77 京都祇園ホテル【和食割烹 彩旬】551-2111
- 98 日本料理・しゃぶしゃぶ【しゃぶ禅】541-5421
- 102 京漬物【味わい処西利祇園店】525-7788
- 111 出雲そば【八 雲】561-1674
- 125 うどんすき【美々卯】533-6681
- 128 うなぎ料理【祇をん松乃】561-2786
- 129 矢倉寿し【志満家】561-1555
- 135 総本家にしんそば【松 葉】561-1451

洋食

- 25 喫茶・レストラン【おおたや珈琲館】551-5603
- 72 洋食【レストラン菊水】561-1001
- 91 イタリア料理【カーラ・ラガツァ】532-5100

中華

- 31 中国菜館【祇園青冥】551-2671
- 70 ラーメン【天下一品】541-5611

ホテル

- 22 くろちく倭美坐内【KIZASHI THE SUITE】551-9600
- 78 ホテル【京都祇園ホテル】551-2111

理美容室

- 12 理容室【パリー 理容】561-5178
- 53 美容室【キムラ】561-0461

画廊

- 46 ギャラリー【祇園小舎】551-3828
- 74 井筒ハツ橋本舗5F【祇園思いで博物館】531-2121
- 102 京つけもの西利祇園店3F・4F【ぎやらい西利】541-8181

バー

- 33 バー【ベスバ】532-3232
- 62 会員制バー【元 禄】561-2288

多彩

- 30 カラオケ【JOYSOUND 祇園】525-4400
- 97 メンズ&レディス【サウナ ルームプラザ】525-0357
- 106 京都式まっさーじ【祇園 のレン 内臓参り】551-8838
- 77 飛脚宅急便【祇園佐川急便】531-5060
- 114 会計士【森田公認会計士事務所】561-0806
- 133 歯科【岡村 歯科医院】541-8560
- 71 宝くじ【南座前チャンスセンター】253-5277
- 78 駐車場【バラカ祇園パーキング】525-8710
- 14 貸ビル【祇園ファーストビル】561-8176
- 22 貸ビル【祇園OKビル】314-0088
- 21 金融【京都中央信用金庫ATM】761-4171
- 126 金融【りそな銀行ATM】221-1141
- 137 金融【京都銀行】四条支店 221-7666

別格

- 27 京都現代美術館【何必館】525-1311
- 84 劇場【南 座】561-1155
- 88 お茶屋【一力亭】