

報 人 婦

fujingaho

2

February 2008
No.1255

真冬にこそ、逢いに行く

白い 京都へ

北京の城と台北の至宝
故宮——分かれた王の住まい

特別対談

「颯爽」の教え

瀬戸内寂聴 野際陽子

日本の洋食器は、ブルーローズから始まった

大倉陶園「薔薇の器」

目指すは、前田美波里、萬田久子、田中好子

「見た目年齢」を

パツ美容で操る

好評連載

高峰秀子の流儀 斎藤明美

檀ふみの茶の湯なんぞや？



湯波吉
乾ゆば詰め合わせ

精進料理に欠かせないゆばは、山紫水明の気候風土が作り上げたもの。寛政2年創業の老舗の品々は、淡白で風格ある味わい。詰め合わせ 4,500円

京都市中京区錦小路通御幸町西入ル鍛冶屋町 213

☎075-221-1372

☎ 9時～18時

Ⓜ 日曜・第4水曜

パティスリー・カナエ
山椒とバニラのマカロン

洋菓子研究家として活躍中の小林かなえさんが手掛ける人気の白いマカロン。軽やかでしっとりした食感、甘さ上品なバニラ。そして珍味なのが、びりりとして後口が爽やかな山椒。各1個 200円



京都市中京区河原町蛸薬師上ル

☎075-212-4771

☎11時～21時 無休



大黒屋鎌餅本舗
鎌餅

黒砂糖風味のこし餡を柔らかな餅で包んだ、京女御用達のお菓子。鎌の刃先をかたどった長細い姿に、豊作への願いがこめられている。へぎ板で包まれ、清々しい木の香りがほんのり。1個 189円

京都市上京区寺町通今出川上ル

4丁目阿弥陀寺前町西入ル

☎075-231-1495

☎ 8時30分～20時 Ⓜ 第1・3水曜



亀屋良永
御池煎餅

天保3年創業の老舗の代表銘菓。京都に数ある麩焼きの中でも特に人気が高い品。パリッと割れて口の中で溶ける独特の食感と甘辛風味が魅力。丸缶 22枚入り 1,155円

京都市中京区寺町通御池角

☎075-231-7850

☎8時～18時

Ⓜ 日曜、第1・3水曜

宝泉
ほうせん

口の中に入れると、軽やかな食感からやがてふわりと溶け、やさしい甘さの余韻に。和三盆と卵を主原料にした干菓子は好みの大きさに割ってお茶のおともに。3枚入り 1,365円

京都市左京区下鴨膳部町 21

☎075-781-1051

☎9時～17時30分

Ⓜ 日曜・祝日



日吉屋
和傘ランプ「古都里」

京和傘の伝統を生かした現代の照明。和紙を透かしたやわらかな光が優しい。傘のように折り畳める。桐箱入りペンダントタイプ 60,900円

京都市上京区寺之内通堀川東入ル百々町 546

☎075-441-6644

☎10時～17時 Ⓜ 月曜

キャッキアラ
手引箔錦織クッションカバー

シルク100%、西陣織の伝統を生かした品。白地に銀の手引き箔錦織が光を繊細に反射させ、豪華かつ表情豊か。和はもちろん、モダンな空間にも溶け込む。12,600円 (クッション用芯別売)

京都市中京区御池通柳馬場東入ル

☎075-221-8888

☎11時～19時 Ⓜ 水曜



ギャラリー遊形
ソープポプリ

名旅館、依屋で使用されている特製の石鹸をオリジナルリネンで包んだソープポプリが新登場。リネンは白や赤など7色、好みの色を組み合わせられる。3個組 1,500円

京都市中京区姉小路通麩屋町東入ル

☎075-257-6880

☎10時～19時

Ⓜ 第1・3火曜

片山文三郎商店
絞り染のストール

大正4年創業の絞り呉服の専門店が、伝統の技術を生かしてファッションアイテムやインテリアを創作。生地を巻き上げた、つんつんとした唄絞りが個性的。12,600円

京都市中京区蛸薬師通烏丸西入ル橋弁慶町 221

☎075-221-2666

☎10時～18時30分 (土・日曜、祝日は11時～17時) 無休