

社

VOL.69
2025/01/10

一宮株式会社
〒615-8174 京都市西京区榎原中垣外7-1
TEL075-394-7011 * FAX075-394-7022
URL <http://www.the.kyoto.jp>
文責*三宮直子



ごあいさつ

あけましておめでとうございます。旧年中はお世話になりありがとうございました。
 巳年は「成長」「変革」「新しい挑戦」など、新しいことが始まる年とされています。
 弊社も新年を迎えるにあたり新メンバーを迎え従業員一同、「成長」「変革」「新しい挑戦」と一歩ずつ前進してまいりますので本年もよろしくお願いたします。

商品紹介

「扇子座布団」

草花や水が描かれた扇子が繋がるように散りばめられ、レトロな色合いのデザインになっています。生地は発色の良いポリエステルで織られた新しいブッチャー生地。異なる太さの糸を使った織地はさらっと柔らかな手触りで、織り糸の表情が感じられる素材です。撥水加工でお手入れも簡単です。

飛鳥 座布団 扇子 BB(紺)

【カバーサイズ】
 横 45 cm × 縦 45 cm
 横 55 cm × 縦 59 cm
 横 59 cm × 縦 63 cm
 横 65 cm × 縦 69 cm

【生地素材】
 ポリエステル(新ブッチャー) 100%

三角腰枕(大) 扇子 BB(紺)
 (直綿製法 ※センターとじ糸有り)

【製品サイズ】
 横 45 cm × 縦 45 cm × 厚み約 5 cm
 【中味】
 わた(綿 90%+ポリエステル 10%)
 約 320g

【生地素材】
 ポリエステル 100%

日本の柄「扇子」



扇子はおめでたい縁起物といわれています。扇子を開いた際に末が広がる形から「末広」ともいわれ、繁栄や発展、成功を意味する縁起が良いものとされています。また、昔から霊山として信仰の対象になっていた富士山に形が似ていることから、ご利益があると考えられていました。

耳より情報

「のわんのいるは」のわんのプリント何にしよう

本染

生地は綿や麻など天然のものをお勧めいたします。染めた色が裏まできれいでいます。白または生成の生地に、文字やイラストなど柄の部分に染めるか、逆にベース生地を染めてベースを色物にしたい場合はベースを染めて文字や柄の部分の色を抜きます。納期はかかりますが高級感のあるものになります。細かな柄や文字は表現しにくいです。

顔料プリント

顔料インクを用いたプリント方法です。プリントすると生地の表面にインクが乗る感じになります。Tシャツのプリントを想像いただくとわかりやすいかもしれません。こちらはベースの生地に色物を選択可能です。本染より比較的価格を抑えることができます。

昇華転写

こちらは生地に天然素材は使用できません。多色刷りが可能で細かなところまできれいにプリントできます。
 白い生地にプリントいたしますので片面昇華の場合は裏が真っ白になります。気になる方は両面昇華をお勧めします。

今回ご説明しきれない部分もございますので、詳しくは上記QRコードより、弊社ホームページをご覧になるか、担当までお問い合わせください。
 また、それぞれ生地サンプルもご用意しておりますので、合わせてご請求ください。

皆様でご回覧ください。

京の冬はカレーうどん

底冷えのする京の冬に食べたくなるものといえば身も心も温まるカレーうどん。そこで京都のお勧め店をご紹介します。



1軒目は創業から50年を超え京都で愛され続ける祇園の名店「味味香」さん。京都では祇園本店以外に、高島屋やポルタにも出店されていて、今回は高島屋店に伺いました。しっかりとしたお出汁に独自のスパイスをきかせとろみをつけたカレーうどんは程よい辛さと程よいうどんの固さに・・・

トッピングはお揚げや牛肉、さらに限定品(左の写真)には飛龍頭(がんもどき)と揚げなすがのっていました。

京のカレーうどん 味味香 祇園店
 住所: 〒605-0074
 京都府京都市東山区祇園町南側528番地6
 TEL: 075-525-0155
<https://mimikou.jp>



2軒目にご紹介したいのは昨年10月に七条河原町角にオープンされた「京カレーうどんECHIGOYA」さんです。鍋焼きカレーうどんがあって、普通のカレーうどんよりさらに温まるのではと、今回は海老天入鍋焼きうどんを注文しました。

海老天、お揚げ、卵が入って優しい辛さで美味しくいただきました。カレーは辛口が選べたり、きーそば(中華麺)も選ぶことができます。オープン時には2組だった店内もわずか30分で満席になりました。

京カレーうどん ECHIGOYA
 住所: 〒600-8146
 京都府京都市下京区七条通河原町東入材木町460
 TEL: 075-525-0155
https://www.instagram.com/echigoya_curry_udon



どちらのお店も紙エプロンをいただけるので洋服を気にせずいただくことができます。
 注) うどんといえばコシのあるしっかり麺!という方には麺がやらこおて、えろおすんまへん。(麺が柔らかくて大変申し訳ありませんの意)

京のお店紹介

一保堂さんの「大福茶」

京都では一年の邪気を払い、新年をお祝いする縁起物のお茶として親しまれる「大福茶」をいただきます。平安時代にその起源をもち、大福茶として詰められるお茶は、お茶屋さんによって様々です。

実家が一保堂さんの近所にあるため子供の頃は、よくお使いに行きました。その際、子供だった私にも夏には冷たいグリーンティーを、冬には温かいお茶をだしていただき、緊張しながら飲んだことを思い出します(笑)。

そんな普段遣いのお店が今では喫茶室「嘉木」あり、教室ありとすっかり観光名所となり地元民としては正直複雑な心境ですが、おすすめのお店なので京都を訪れる際にはぜひお立ち寄りください。

一保堂 京都本店
 住所: 〒604-0915
 京都府京都市中京区寺町通二条上ル常盤木町52
 TEL: 075-211-4018
<https://www.ippodo-tea.co.jp>

