



VOL.71
2025/07/20

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*二宮直子

ごあいさつ

大阪万博にはもう行かれましたか？
私は開会2ヶ月にしてようやく行ってきました。あまり下調べも前もっての予約もせずに夜間券で行きましたが、うまくヨルダン館に入ることができ、スターウォーズのロケ地になった砂漠地帯「ワディ・ラム」の赤い砂を裸足で体感してきました。その他にもペルー館やインド館、多くの国が同じパビリオン内で展示する共同館のコモンズ館なども見て回ることができました。会期も折り返し、ぜひ万全の暑さ対策の上、体験してみてください。
万博開催にあたり、のれんをはじめ数々のご注文も頂戴し、まことに有難うございました。

商品紹介

『金富士』 対応商品：のれん・座布団・クッション
生地素材：綿(9号帆布)100%



古来から船の帆に使われた「帆布」は、綿の平織りで厚みがあり布地の中でも大変耐久性に優れています。

「金富士」は経糸2本、緯糸3本の糸で撚り合わせた生地となり、弊社「紅富士」よりも目地の密度が高く丈夫で柔軟性のある生地となります。使い込むほど柔らかくなり、色合いも馴染み経年劣化を楽しみことができます。

生成、うぐいす、グレー、こげ茶、えんじ、紺の6色をご用意しておりますが、白生地もございますので、別染めにも対応可能です。

生地見本等、詳しくは営業担当までお問い合わせください。

日本の柄「巴」



巴(ともえ)模様とは、渦巻く水や雷鳴を象徴する模様で、魔除け、火除け、豊穣の意味を持つ縁起の良い模様です。特に神社建築の軒瓦や、

武家公家の家紋、寺院の寺紋などに用いられてきました。

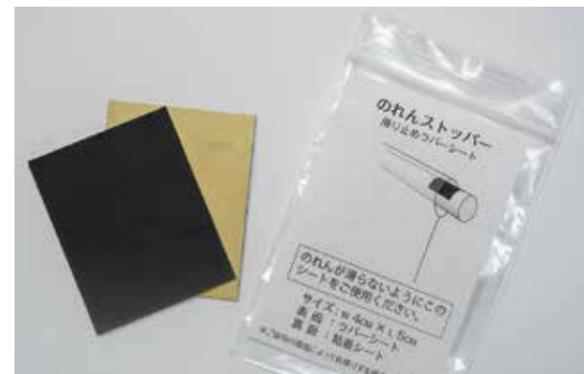
耳より情報

のれんストッパー

別注ののれんの袋に貼り付けさせていただいている「のれんストッパー」をご存知ですか？

小さなゴム製のシールですが、これはいわゆる滑り止め。素敵な暖簾を作っていただいても、風で流されたり人が潜ったはずみで暖簾が滑って、横に偏てしまうと見栄えが良くありませんが、このラバーシートをのれん棒の両端に貼り付けていただくと、暖簾と暖簾棒がズレにくくなり、生地を傷めることなく暖簾を美しく保つことができます。

「なんだこれ!?!」と間違えて捨ててしまわないでくださいね(笑)



サイズ:w 4cm x l 5cm
表面:ラバーシート
裏面:粘着シート

皆様でご覧ください。

京のお店紹介・・・今、和紅茶が熱い??

-atelier 京ばあむ-

京都銘菓で有名なおたべを作る会社美十様の洋菓子店「atelier京ばあむ」さんに行ってきました。

入り口一杯にかかる大きなのれんと大きな屋根が目印です。

1Fはショップ、2Fはバームクーヘンができるまでの解説と工場見学、3Fはカフェになっています。ファクトリーショップならではの限定商品もあり、製造過程を見た後は思わずカゴいっぱい買ってしまいそうな魅力的な工場見学でした。

抹茶miniばあむ1本焼き体験ができ、自ら焼き上げたバームクーヘン1本を持ち帰ることもできます。

今回はカフェで暑い季節にぴったりのさっぱりとした味わいのレモンケーキと和紅茶をいただきました。

atelier 京ばあむ
住所: 〒601-8446 京都市南区西九条高島町1
TEL: 075-585-3795
<https://kyobaum.com/atelier/>



-乃咫 (nota) -

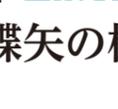
2軒目にご紹介するのは、四条烏丸から北西に約5分、どら焼きと和紅茶のお店「乃咫(nota)」さんです。

国の登録有形文化財久保家住宅(旧今尾景年家住宅)土蔵を使用された隠れ家的なお店で、通りから細い路地を入り期待が膨らみます。

和紅茶は、全国各地から取り寄せられたこだわりの数種類から選べ、グラスでしっかりと香りを引き立たせてから、急須へとうつつされ、お猪口でいただくスタイルも素敵です。和紅茶は初めていただきましたが、外国産に比べ渋みが少なくマイルドな味わいでした。

どら焼きは、プレーン、抹茶、焙茶と季節のどら焼きがあり、私は限定のよもぎをいただきました。口の中に入ると、ふわっとよもぎの香りが広がりこしあんと相性もパッチリ、甘すぎず、見た目のボリュームよりも軽い食べ応えで、あっという間に完食しました。

どら焼きと和紅茶 乃咫 nota
住所: 〒604-8217 京都市中京区六角通新町西入西六角町101
TEL: 070-9078-2471
https://www.instagram.com/dorayaki_nota/



暑い季節梅酒で乾杯! -蝶矢の梅酒-

-蝶矢 京都六角店-

5月中旬から6月にかけて出回る梅を洗ってしっかり乾かして使用する瓶もしっかり消毒して・・・と何かと手間のかかる梅酒作りですが、六角町にある「蝶矢」さんに行くと冷凍された数種の梅と好みで選んだ金平糖や蜂蜜、お酒も焼酎以外にもウォッカやブランデーなどから選択して気軽に梅酒を作ることができます。

それを持ち帰って眺めること1ヶ月。自分好みの梅酒が完成します。

これからの季節、疲労回復にも効果があるといわれる梅酒のソーダ割で暑い夏を乗り切るのも有りかもですね。



梅酒作り体験は予約制ですが、こぼれない蓋やキットの販売、お店限定の梅酒などもあり遠方にも持ち帰り可能なものがあります。

蝶矢 京都六角店
住所: 〒604-8117 京都市中京区六角通堺町東入堀之上町108
CASA ALA MODE ROKKAKU 1F
<https://choyaume.jp/pages/kyoto>

