

## 東寺 都堂

—和菓子—

3代目が丹精込めた  
手作りの逸品。



3代目主人の穏やかな人柄が表れた、やさしい手作りの逸品が並んでいる。季節を感じさせる新しい商品開発に一年を通じて買いに行く楽しみがある。

地域に根ざした配達サービスもされており、お客さんを大事にされていることが感じ取れる。

市民委員の  
現場レポート  
「ここがええ店」

- 営業：8時～19時 定休日：火曜日（祝日の場合は営業）
- 電話：691-8821
- 住所：南区西九条猪熊町1  
「京都駅」八条口から西へ 徒歩10分  
「近鉄東寺駅」から北へ 徒歩7分  
「東寺東門前バス停」から北へ 徒歩5分

## へんこごま屋 山田製油

—ごま油—

へんこをモットーに。



石うすでひいて手間隙をかけた商品は、長年のこだわりで良い味を守っている。お店は決して大きくはないが、綺麗に整理され、種類は豊富。

従業員まで行き届いた愛情をもった誠実な対応は、とても安心感を与えてくれる。

市民委員の  
現場レポート  
「ここがええ店」

- 営業：9時～19時 定休日：無休（年始末は休業）
- 電話：394-3276
- 住所：西京区桂巽町4番地  
「阪急桂駅」西出口から北へ600m 徒歩8分
- HP：http://www.henko.co.jp

## 米弥 長谷川米穀店

—米・食料品—

地域の縁の下の方持ち、  
お米マイスター5ツ星資格者が居るお店。



開拓精神旺盛なご主人が、現状に満足することなくお米に対しての研究、努力を惜しまない姿勢が安心感を与えてくれる。

お客様のニーズに応えた商品陳列。お米だけでなく、旬の食材やいろいろな日常生活用品を販売。地元への配達サービスにより、町中がご近所さんという気持ちが表れている。

市民委員の  
現場レポート  
「ここがええ店」

- 営業：8時30分～18時 定休日：日曜日・祝日
- 電話：641-1121
- 住所：伏見区深草藪之内町47  
「JR奈良線稲荷駅」から南へ50m 東入る 徒歩1分

## 御菓子司 栄泉堂

—和菓子—

幅広い年齢層から人気の  
和菓子店あり。



2010味の匠 京のフードマイスター認定受賞店らしい商品の品揃えで、工芸菓子も飾られ、目を楽しませてくれる。研究熱心で、向上心をもって製作に取り組み、工芸菓子も素晴らしい。

地元の学生、主婦がよく買いに来られるだけあり、地元密着の雰囲気を感じている。

市民委員の  
現場レポート  
「ここがええ店」

- 営業：9時～19時 定休日：火曜日
- 電話：641-3462
- 住所：伏見区深草直達橋8丁目248番地  
「京阪深草駅」を東へ50m後、直達橋通十字路を南へ250m徒歩7分

# 京のまち なじみのええ店

「ええ店」掘り起こしプロジェクトによって選ばれた

発表します!!

## 「ええ店」掘り起こしプロジェクト “京のまち なじみのええ店” とは？

市内各地域で目立たないけれど地道に頑張っている「ええ店」（中小の物販小売店）を市民の皆さんから募集し、公募による市民の代表（市民委員）が市民感覚で選考。選ばれたお店を、京都市が「京のまち なじみのええ店」として広くPR（顕彰）する、市民と京都市との協働の取組です。

地域のお店は、暮らしを支えながら、インターネットや通販では得られない人とのふれあいやつながり、まちの賑わいをもたらしています。そして、環境や高齢者にやさしい、近所で買物ができるまちづくりにも役立っています。そんな地域のお店の中で評判の「ええ店」を掘り起こし、より多くの人々に知ってもらうことで、これからもそのお店が一層頑張っていくことができること、そして、他にもそうした「ええ店」が地域に広がることを願っています。

平成22年度は、約300の「ええ店」の応募がありました。その中から「ええ店」の代表格として選出された14店をご紹介します。

## 松野醤油

—醤油—

創業200年を超える  
歴史と時代に応じた商品製作。



地域に育てられたという6代目の感謝の気持ちが商品やサービスに表れている。

商品へのこだわり（確かな品質）御主人の人柄はお客様の気持ちを和ませる。

お店は落ち着いた感じで歴史の重み、雰囲気を感じることができる。でも、入りやすい。

市民委員の  
現場レポート  
「ここがええ店」

- 営業：9時～18時 定休日：8月15、16日、12月30日～1月5日
- 電話：492-2984
- 住所：北区鷹峯土天井町21番地  
「市バス北1又は6で土天井町バス停」前
- HP：http://www.matsunoshouyu.co.jp

## 菓子工房 菓楽里

—洋菓子—

お客様のことを考え、  
こだわりの無添加。



洋菓子でありながらネーミングにも漢字を使用され、和三盆や素材にこだわっている。

お店の前は花や緑が多く、やすらぎます。

お客様の買いやすい金額に設定するなど工夫され、焼き菓子も含め種類も多いので、選ぶのが楽しい。

市民委員の  
現場レポート  
「ここがええ店」

- 営業：10時～20時 定休日：火曜日
- 電話：432-0806
- 住所：上京区新町通り一条上ル一条殿町505  
「地下鉄今出川駅」から西へ200m後  
新町通り南へ200m 徒歩10分

