



[ものづくり・商い・もてなし]

歴 045 (H24)

初代岡島嘉平は、鳥取藩勘定方をつとめた後、上洛の折に岩倉具視卿の命を受け、北前船が運ぶ食材の仕入れや販売をおこない、文久元年（1861）、三味洪庵の前身となる「大津屋」を開業しました。海が遠い京都では、当時、海産物の入手を北前船に頼っており、その供給は市民生活の生命線でした。

当地で昆布屋を営んでいた前所有者によって、昭和14年頃に建てられた主屋を、現所有者である三味洪庵5代目が購入し、町家の良さを活かした改修がなされました。

東側は白川に接しており、瓦葺き切妻の変形表屋造りで、川沿いのテラス席では、ゆったりとせせらぎを聞きながら、自慢の蕎麦や京料理が堪能できます。

日本各地の産地へ赴き、厳選された良質な素材で作られる石臼挽き自家製粉の蕎麦や、手間を惜しまず、知恵を重ねて調理された京料理は、観光で訪れた人々にも人気があります。

三味洪庵が、現在まで受け継いできた独自の製法は、京の日々の食卓を支え、食文化が育んだ「おぞよ」の味を大切に守り続けています。お店のロゴの重なり合う三つの円は、160余年にわたって大切にしてきた想いを表しています。



白川沿い



店内



〒605-0021 京都市東山区石泉院町393

電話番号 075-771-0952

アクセス 地下鉄東西線「東山駅」徒歩1分

ホームページ <https://sanmikouan.jp/>