

特集： 一見さんも常連さんも。ローカルの憩いの場
すいばで立ち飲みニケーション！

コラム： 酵母のヒミツに迫る
コウボのはなし

コラム： 麺のお供に欲しくなるもう一品
副菜物語

2019
SUMMER
-AUTUMN
VOL.03

と



特集…

すいばで

立ち飲みニケーション！

京都市内を中心に5店舗を展開する[すいば]。若い女性を中心に人気の立ち飲み店なのですが、どうも洛西口店だけ少し様子が違うよう。カウンターのみ、看板メニューは串カツ、土日祝は昼から通し営業と、独自の形態やサービスもいろいろあるけれど、注目したいのは客層の幅広さ。隣同士の肘が触れ合うようなこじんまりとした空間には連日のように老若男女が集います。オープンから1年足らずで厚い支持を得ている[すいば]の魅力とは？

(上)定番の紅しょうが90円。(中)揚げたお餅に明太マヨネーズをかけたもち餅150円。(下)一度冷凍してから揚げた中身がやわやわに仕上がる明太子150円など変わり種も。

串カツは生パン粉と乾燥パン粉を配合することでフワッとサクツとした食感に。
(右から)海老150円、サーモンいくらのおせ200円、しいたけおろしポン酢120円、ししとう100円、出し巻き90円。

串カツ各種

定番の串カツは全部で約30種!

副店長 右近さん

お酒にもあうようにと、ハム、卵とマヨネーズ、塩胡椒でシソに仕上げた定番メニュー。150円。

ポテサラ

デザート系串カツをぜひ!

スタッフ ゆうせいさん

甘いものが好きなので、意外なものも揚げちゃいました! 食後のデザートに おすすめの串カツも。(上)ようかん120円、(下)クリームチーズブルーベリーソース120円。

なす田楽

鮮魚ユッケ

香ばしく炙ったなす田楽300円。甘辛いタレが食欲を誘う鮮魚ユッケ280円。紫蘇の実、茎わかめなどを和えた漬けイカ280円。

漬けイカ

季節限定の一品色々あります!

スタッフ よーへいさん

ガリしそトマト

さっぱりとした味わいは箸休めに最適。

(上)オープン当初からの人気メニュー、コハダのマリネ300円。

(右)甘酢とガリを合わせた夏季限定のガリしそトマト300円。

コハダのマリネ

洛西口店のイチオシ!

スタッフ みずほさん

大きなカニカマ一本揚げ

食べ応え満点なカニカマは「すいば」の定番メニュー。他店は天ぷらに仕上げるが、串カツを主役とする洛西口店でらしくパン粉でサクツと揚げる。180円。

肩にびったりなさっぱり味!

スタッフ なほさん



1.2.日本酒好きのお客さんが多いという洛西口店。京都の地酒約5種をはじめ、全国から季節のオススメを常時約8種揃える。3.看板メニューの串カツは出し巻き、明太子など変わり種も。

「ガッツリ食べて飲んで、というお客様が予想以上に多いですね」と話すのは[すいば 洛西口店]副店長の右近さん。もともと、居酒屋さんが少なかった洛西口エリア。きっと地域に住むお酒好きの方達にとっては「待ってました!」という感じだったはず。

「京都市内の系列店は、若い女性のおひとりさまが中心で、1時間ほどでサクッと飲んで帰られる方がほとんど。一方、こちらはゆっくり滞在される方が多く、年齢も性別も様々ですね」。



特集..
すいばで
立ち飲みニケーション!



カウンターのみの店内には20代の女性グループや、40代のビジネスマン2人組、80歳を超える男性のおひとりさま、と幅広い層が集う。

「スタッフ全員が酒好きなので(笑)お酒のこととなれば話が尽きないですね。会話の中で“あの方とは話が合いそう!”と思ったらお客様同士をつなぐことも。話してみると“あれ? ご近所さんやん!”と意気投合されたり」。おいしいお酒とアテに、スタッフの気さくな接客も相まって、今日も店内はゴキゲンな笑い声で満たされる。



4.5.「スタッフは男女問わず“愛嬌があっけかわいい子”ばかり(笑)」と右近さん。スタッフとの会話を楽しみに訪れる常連さんも多い。
6.7.8. 夜は一日の疲れから解放されたお客さんの笑顔で溢れる。



阪急洛西口駅店

すいば
STANDING BAR & DINING

すいば 阪急洛西口駅店

(平日)16:30~23:30 (L.O.22:45)
(土日祝)11:30~23:30 (L.O.22:45)



自家製酵母のヒミツに迫る

コウの店はなし



レーズン酵母の
おすすめパン

クリームチーズと クランベリー＆ブルーベリーの カンパニー

コクのあるチーズに甘酸っぱいベリーと
酸味のある生地が絶妙にマッチ。227円。



全粒粉酵母の
おすすめパン

第3のメロンパン

デニッシュ生地、クイニーアマン生地に
クッキー生地が三層に。サクッとエ
アリーな食感が特徴。238円。

BAKEHOUSE
Mère

バイクハウス メール

●(平日)8:30~20:30 (土日祝)8:30~
20:00 ☎075-874-3110

「
2つの天然酵母を
使い分けるワケ
」

パンを膨らませるために必要な酵母。一般的には、工場で純粋培養されたイーストと、果物や穀物などのまわりに付着する酵母菌を自然に発酵させた天然酵母の2種がある。

後者は培養が不安定というリスクもあるが、小麦の風味を引き出してくれることから、[バイクハウスメール]では自家製天然酵母を使用している。「こちらで使うのは、酵母に小麦粉と水を加えた“ルヴァンリキッド”。毎日小麦粉と水を繋ぎ足すことで、毎

朝フレッシュな酵母ができ、風味の良いパンが作れます」と店主の佐野真一さん。

香りがまろやかな全粒粉酵母はソフト系の生地に、少し酸味のあるレーズン酵母はハード系の生地に使うなど、2種の天然酵母をパンの種類によって使い分ける。「天然酵母は、焼きあがってからも発酵を続けます。できたてがもちろんおいしいですが、翌朝少し硬くなっても温めなおせば、より熟成された風味が楽しめますよ。」

唐揚げと合わせた麺
濃厚豚骨魚介つけ麺
濃厚ながらもまろやかな魚介
豚骨系のスープを極太スト
リート麺で。900円。

副菜 唐揚げ 物語

麺屋たけ井の



父から受け継ぐ
大衆の味

麺屋
たけ井

京都 麺屋たけ井

●11:00~14:30, 17:00~22:30
(L.O. 22:00) ☎075-391-3633

京都・大阪を中心に5店舗を展開する「麺屋たけ井」。毎日行列ができる人気店のオーナーである竹井さんのルーツは、中華料理店を営んでいた実の父親。おいしい中華料理をリーズナブルに楽しめる大衆食堂と評判で、秘方を心に数店を展開していたという(現在は閉店)。やがて自身が独立し、ラーメン以外にも「お子さんも楽しめる一品を」と考える中で、真つ先に頭に浮かんだのは父が店で作っていた唐揚げだった。

唐揚げの旨みをより引き出す秘伝の自家製「からあげ専用の塩」とともにレシピを引き継ぎ、商品化。ジュシーなのにあっさりとした味わいは、濃厚なつけ麺とも相性抜群。麺の仕上がり待つ間に、唐揚げとビールやハイボールで一杯、なんて楽しみ方もおすすめです。

トート便り vol.02: トートで開催したイベントレポート



実は、、、トートでは 様々なイベントが 開催されているんです

トートでは、この街が皆さんに「住みたい」「行きたい」と思ってもらえるエリアになることを目指し、ヒト、モノ、コトが会い、つながりを生むようなイベントを開催しています。



2019.5.23 workshop

カフェ&ダイニング菓箱で
月イチワークショップ!
はじまりました。



subacolab. (菓箱ラボ)とは、季節の移ろいを感じるワークショップや生活がちょっと豊かな講座のこと。

5月23日に開催した講座

は「お花のキャンドル作りのワークショップ」でした。これから人が集い、交わり、温かいつながりがうまれる場所となるよう魅力的な企画をお届けします。

※主催はカフェ&ダイニング菓箱です。

2019.6.28-8.30 event

夏のアンコール企画!
改札前の野菜販売を
再開しました。



昨年末に開催し、好評を頂いた改札前の地元野菜販売「西山の恵み」を再開しました。

今回は開催期間を拡大、

夏季2か月間の限定で、毎週金曜日に「大原野菜」を中心に、漬物、豆腐、焼き菓子などの加工品も販売されました。新鮮な夏野菜は種類も豊富でとても美味しいのでオススメです!

西山の恵みは
8月30日(金)まで
毎週金曜開催中!

2019.6.5 seminar

隔月で開催中!
洛西高架下大学のススメ。

第3回は「ローカルエコノミーの作り方」と題し、講師の小泉氏より地域の経済発展に関して講義をいただきました。従来の経済の在り方とは異なる、なるべく材料は自分達でつくる、知り合いから買うなど「顔の見える取引」を大切にすることで地域に雇用を生み出し、産業ノウハウを集積する取組みを学びました。



「顔の見える取引」を大切にすることで地域に雇用を生み出し、産業ノウハウを集積する取組みを学びました。

News

TauTでイベントしてみませんか?
オープンスペース貸し出します。



TauT阪急洛西口では、オープンスペースを活用したワークショップやマルシェなどイベント開催のご希望を付けています。TauTの顔でもあるエントランススペースなどがご利用いただけます。

写真は6月9日に地域事業者様がエントランススペースを使って実施されたイベントの様子です。詳細は下記までお問い合わせください。

写真6月9日に地域事業者様がエントランススペースを使って実施されたイベントの様子です。詳細は下記までお問い合わせください。

taut.openspace@gmail.com

EVENT CALENDAR

8月

TauT SUMMER FAIR

トートのお得な夏フェア開催! 暑さを乗り切る限定メニューや嬉しい特典を全店舗がお届けします。

10月

TauT 1st ANNIVERSARY

オープン1周年の感謝をこめて、各店舗が限定メニューをご用意。アニバーサリーフェアを開催します。

9月

subacolab.

カフェ&ダイニング菓箱による、人気講師を招いた素敵なワークショップや講座を開催。

11月

トートの庭

1周年を記念して秋を彩る素敵なマルシェを開催します。普段と違うトートに是非お越しください。

TauT 阪急洛西口ではこれからも様々なセミナーやワークショップを開催する予定です。詳しくはウェブサイトをご覧ください。 <https://www.taut-rakusaiguchi.com/>



NEWS from shop

トートのお店からの旬のお知らせ

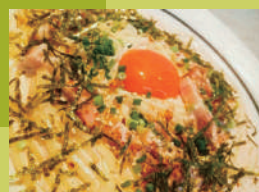
本日のスペシャルティコーヒー
Sサイズ ¥300 (税別)
期間限定お試し価格



世界最高峰の厳選された珈琲豆だけを使用して自家焙煎、一杯ずつ丁寧にハンドドリップでご提供いたします。

Latte Art Junkies Roasting Shop
●(平日)8:00~20:30 (土日祝)8:00~20:00
☎075-874-3138

ディナータイムも好きなパスタと
ドリンクが選べるお得な
セットメニューをご用意しています。



自家製生パスタ & チーズケーキ

ひより rakusaiguchi

「ドリンクセット」はパスタ、スープ、サラダ、ドリンクで¥1343(税別)。
「ひよりセット」はパスタ、スープ、サラダ、ドリンク、デザートで¥1528(税別)。
ひより ●11:30~21:30 (L.O.21:00)
☎075-382-1717

おとな食堂® 京都の
夏、「冷やし和たんたん」
はじめました!



おとな食堂



おとな食堂がおススメする夏麺は、「冷やし和たんたん」。クリーミーなゴマ肉みそにオクラのシャキシャキが、おとな風。これなら、罪悪感ナシ、翌朝もラクです!
おとな食堂 京都
●11:30~23:00 (ただし14:30~18:00はテイクアウトのみ) ☎075-754-6100

SHOP INFORMATION

店舗情報

N2|カフェ



LatteArt Junkies RoastingShop
ラテアートジャンキーズロースティングショップ

(平日)8:00~20:30
(土日祝)8:00~20:00
TEL:075-874-3138

N5|立ち飲み居酒屋



すいば
Suiba

(平日)16:30~23:30 (L.O.22:45)
(土日祝)11:30~23:30 (L.O.22:45)
TEL:075-394-3190

N8|パスタ・チーズケーキ



ひより
Hiyori

11:30~21:30 (L.O.21:00)
TEL:075-382-1717

N11|ロボットプログラミング教室



プログラボ
ProgLab

<https://www.proglab.education/>
TEL:0570-200-710 (平日9:30~17:30)



各店舗の最新情報・詳細、TauTでのイベント情報などはTauT阪急洛西口公式サイトをご覧ください。

<https://www.taut-rakusaiguchi.com/>

N1|鉄板海鮮丼・寿司



uroco by 西浅
ウロコ バイ ニシアサ

(平日)11:00~13:30, 16:00~21:00
(土日祝)11:00~14:00, 15:00~21:00
TEL:075-382-5185

N3|おばんざいバル



おとな食堂京都
Otona Shokudo Kyoto

11:30~23:00
(ただし14:30~18:00はテイクアウトのみ)
TEL:075-754-6100

N6|たこ焼・お好み焼・焼そば



銀の卵
Gin no Tamago

10:00~23:00
TEL:075-925-5660

N9|つけ麺・ラーメン



京都 麺屋たけ井
Kyoto Menya Takei

11:00~14:30, 17:00~22:30
(L.O.22:00)
TEL:075-391-3633

N12|サイクルショップ



サイクルベースあさひ
Cycle base Asahi

(平日)11:00~20:00
(土日祝)10:00~20:00
TEL:075-382-2131

N2|ベーカリー



BAKEHOUSE Mère
ベークハウス メール

(平日)8:30~20:30
(土日祝)8:30~20:00
TEL:075-874-3110

N4|クリーニング



クリーニングぴいぶる
Cleaning People

10:00~20:00
TEL:075-323-7608

N7|カフェ・ダイニング



巣箱
SUBACO

11:00~22:00 ※9/30まで(平日)
7:30~(土日祝)8:00~モーニング実施中
TEL:075-754-6521

N10|レンタサイクル



阪急レンタサイクル
Hankyu Rental Bicycle

6:30~23:30
TEL:075-391-6681

ATM

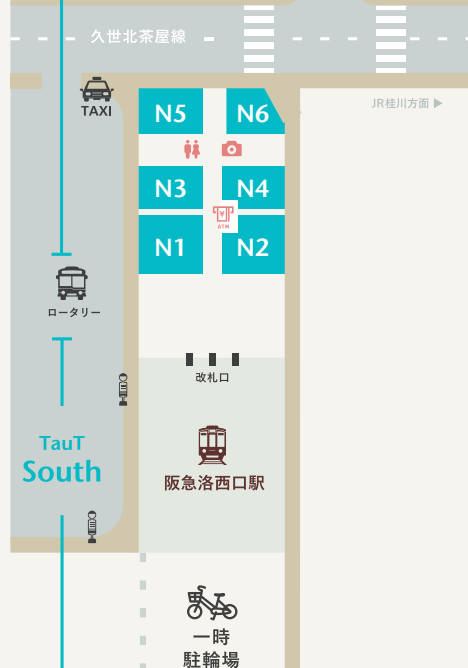


京都中央信用金庫
阪急洛西口駅 ATMコーナー
The Kyoto Chuo Shinkin Bank

(平日)7:00~23:00
(土日祝)7:30~22:00
<https://www.chushin.co.jp/>

TauT North

◀ 洛西ニュータウン方面



S-POINT Sポイントをご利用いただけます(一部店舗を除く)。



所在地: 京都市西京区川島六ノ坪町他 阪急洛西口駅高架下 **定休日:** 店舗により異なります。TauTウェブサイトを確認の上、詳しくは各店舗へお問い合わせください。※専用駐車場はございません。最寄りのパーキングをご利用いただくか、公共交通機関でお越しください。※施設内に喫煙所はありません。