

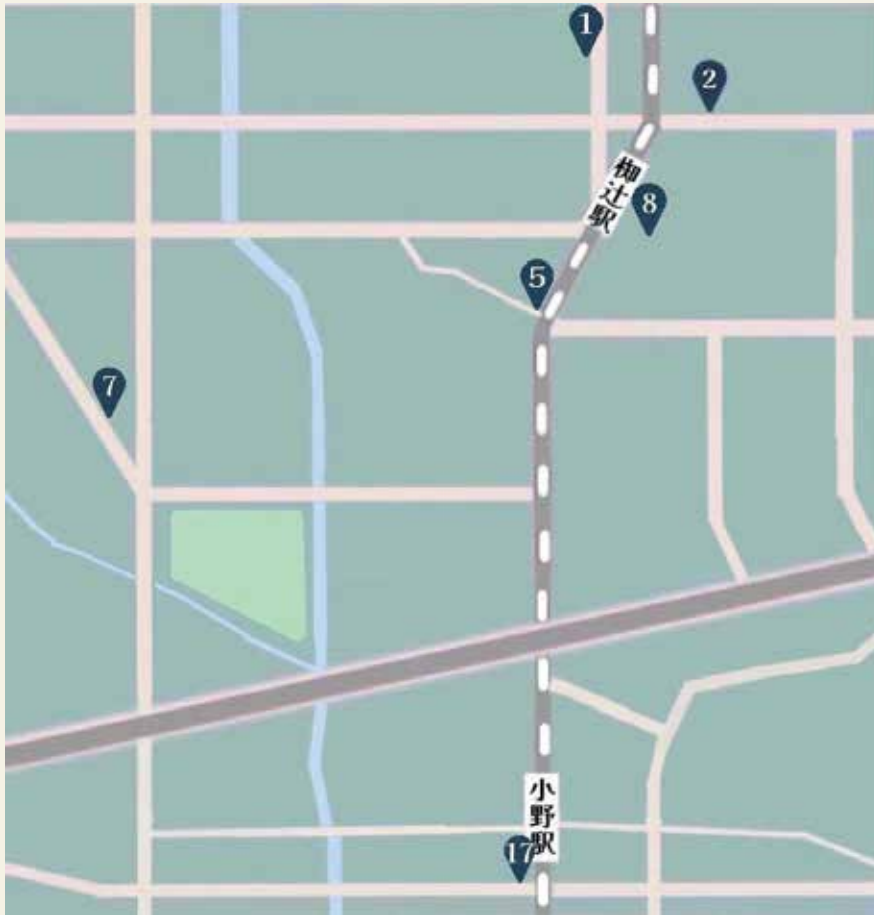
食と出会う
YAMASHINA



もくじ

1. 海鮮酒場十福神 (居酒屋)
2. 海鮮焼肉炙り屋円 (居酒屋)
3. グリルバード (居酒屋)
4. さかな料理「遊山」 (居酒屋)
5. 渋屋 柳辻本店 (居酒屋)
6. 炭焼き居酒屋いっぴん . . . (居酒屋)
7. そば処勸修鍋みつる庵 . . . (そば)
8. なぎはん (居酒屋)
9. 中華そばおにぎり○△ . . . (中華そば)
10. ちよいと。葉屋 (居酒屋)
11. つけ麺 夢人 (つけ麺)
12. 得正 山科店 (カレー)
13. 青天家(ハレルヤ) 山科店 . . (居酒屋)
14. 焼鳥かなざわ (焼鳥)
15. ゆる音家 (パスタ)
16. 串勝 六角屋 (串揚げ)
17. 若狭湾天然活魚料理 大将 . (海鮮)

NAGITSUJI



YAMASHINA



01

海鮮酒場 十福神

【取材担当】
西山未来



【住所】
京都市山科区
柳辻中在家町8-1
南SEED山科中央ビル一階



【店舗HP】

【休業日・営業時間】
火曜日・17:00～翌3:00

【連絡先】
075-593-2888

Q.お店の魅力は??
1日~2日に一度、1本の魚を仕入れて捌いているので、新鮮な刺身から天ぷらなどを食べることができます。また満席時以外、席の時間を取っていないので時間を気にすることなく楽しく過ごせるのも魅力のひとつです。

メニューの種類ー

お造り3種盛 748円
お造り5種盛 1078円
寿司一貫 130~320円
牛ハラミ炙りユッケ858円

ー他店と差別化・こだわりー

時間に気にすることなく、ゆっくり友達と過ごすことができる。
→大学帰りに利用できます

新鮮な食材を提供!

新鮮な食材を使用されているので、安心かつおいしい料理を堪能することができます。

かなり大胆な空間演出が行われていて、和モダン的な感じの内装でした!

空間作り

補足情報

休日や学生の長期休み期間は、19:00~と22:00~の時間帯が混むようです。また、時間制限がないことから、2件目で来る人が多いとのことでした。取材時は橋生が3名働いていました。お忙しいところ、ありがとうございました。



02

海鮮焼肉炙り屋円~えん~

【取材担当】
山本大輝



【住所】
京都市山科区柳辻
中在家町21-8

【店舗HP】

【営業日・時間】
休業日なし
17:00~22:00

なし

【連絡先】
075-644-4731

Q.お店の魅力は??
漁港より直送した魚介類をお造り、炭火焼きにてご提供しております。また、お肉も肉のことを知り尽くした店主が厳選しご提供致しております。日常食べられないような、【旅行で頂くお料理】をコンセプトにしています。

メニューの種類ー

まぐろユッケ780円(858円)
円特製海鮮サラダ680円(748円)
真鯛茶漬480円(528円)

ー他店と差別化・こだわりー

比較的ボリュームが多めで、
学生のみでも比較的安く満腹になれる

海鮮焼肉という 新たなジャンルでの勝負!

メニューがとても豊富で年齢層は、大学生、家族連れ、ご老人と幅広くご利用されていきました!各テーブルに焼き台が置かれており自分たちで好きなように焼くことができます!
また、店内にはいけす(イキス)が置かれており、新鮮な海鮮が楽しめます!

感想

今回「海鮮焼肉炙り屋円」さんに取材させていただきました。店主の方が気さくな方で学生に対してとても楽しく話していただけで素敵な雰囲気を感じました。ありがとうございました!



いけす

店内の様子





【住所】
京都市山科区安朱棧敷町23
ラクトA棟地下2階1204号室



【店舗HP】

【営業日・時間】
月曜日～木曜日
(17:30～23:00) L.O. Food 22:00 / Drink 22:30
金曜日・土曜日
(17:30～23:30) L.O. Food 22:30 / Drink 23:00
【休業日】日曜日(例外で月ごとにお休み有/HP参照)

【連絡先】

075-582-5033

Q, お店の魅力は??

山科駅すぐにあるアットホームな温かみ溢れるお店です。世界中のワインと炭火焼の料理がメインで提供されています。食材を活かした料理の提供と、仕入れ状況によって変わる季節のメニューは、来店時の楽しみです！

—メニューの種類—

世界のワイン・炭火焼料理
季節の食材を使った料理
季節のデザートまで!?

—他店と差別化・こだわり—

スナックのように会話が楽しめるアットホームで地域に根付いたお店

食材を活かした料理

食材を活かした季節のおいしい料理とアットホームな雰囲気を感じて、あなたも常連になりませんか？

京都橋大学にも近く、教授がお食事を楽しまれていることもあるそうです。タイミングが合えば、京都橋大学の教授に会えるかも…？

感想

お忙しい中、取材を受け入れてくださり、丁寧に温かいご対応をしていただきました。楽しく、貴重なお時間をいただき、ありがとうございました。素敵な雰囲気と美味しい料理を味わえば、きっとあなたの大切な思い出になると思います！



【住所】
京都市山科区御陵
大津畑町33-6



【店舗HP】

【営業日・時間】
火曜日以外・17:30～24:00

【連絡先】

075-584-1151

Q, お店の魅力は??

旬の時期の魚料理とそれに合う日本酒の提供がメインです。魚は冷凍保存しない点や、いくつかの調味料を手作りされていることから、時間と手間がかけられており、店主のこだわりが強く感じられます！

—メニューの種類—

造り、焼き・煮つけ・揚げ物
日本酒、他

—他店と差別化・こだわり—

新鮮で上品な魚料理！

店内には大きな水槽が設置されており、他店ではあまり見かけない鱧や、旬に応じたカワハギのお造り等の新鮮なお食事を、酒類豊富な日本酒と合わせて楽しめます！

カウンター席だけでなく、店内奥には座敷スペースも確保されており、高齢の方や家族連れの方でも、ゆっくりと食事を楽しむことができます！

綺麗な字で書かれた日替わりのメニュー表はなんと店主の手書きです☆

メニュー

感想

電話でも、お店へ足を運ばせていただいた時も、店主の方がとても親切に応じて下さったおかげで、落ち着いた空間で円滑に取材を進めることができました。優しい店主のこだわりが詰まった上品な魚料理、学生の皆さんもぜひ！

調査にご協力いただき、ありがとうございました。



05

渋谷 柳辻本店

【取材担当】
上田 楽



【住所】
山科区柳辻東横 2 7-1

【営業日・時間】
【月～金】18:00～23:00(L.O)
【土・日・祝】17:00～23:00(L.O)



(HP QRコード)

【連絡先】
075-502-8678

Q、お店の魅力は??
落ち着いた雰囲気の内装で、はなれにはプロジェクターがあります。大人数の宴会などにも適したお店です。また、メニューは旬のお野菜を使用し、お出汁・塩こうじは1から手作りしているそうで、手の込んだメニューが楽しめます。

－メニューの種類－

ろばた焼き
チキン南蛮680円
おつくり
飲み放題プラン

旬のお野菜・自家製のお料理が
楽しめます！

普通じゃない飲食店

お客さんの年齢層は20代～50代で、学生の利用は、サークルなどの宴会が多いです。また学生のお客さんを獲得するために学割などを実施しているそうです。

感想
渋谷 柳辻本店さんにインタビューさせていただき、お店の雰囲気の良さが一番印象的でした。少人数でも大人数の宴会でもどちらにも適したお店です。ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか！



06

炭焼き居酒屋いっぴん

【取材担当】
遠竹未維浩



【住所】
京都市山科区御陵
鴨戸町2-1

【営業日・時間】
不定休(休みの場合は貼り紙あり)
月～日17:30～0:00
L.O:23:30(炭火焼き23:00)



【店舗HP】

【連絡先】
075-502-5034

Q、お店の魅力は??
メニューにある「宮崎地鶏」は本場の方にも驚かれるほどの美味しさです！また、お盆休みにはお客様とキャンプに行かれるほどの、お客様とのつながりが深いお店であり、アットホームな雰囲気が感じられました♪

－メニューの種類－

炭火焼、鉄板焼き、
ごはんもの、サラダ、
揚げ物、一品もの、
日替わりメニューなど

－他店と差別化・こだわり－

炭焼き料理を中心とした
居酒屋です！！

アットホームなお店

常連のお客様だけでなく、新規のお客様も多いため、色々な方におすすめしたいです。人気メニューは「大根のからあげ」です！ぜひ訪れた際には、頼んでみてください！！

感想
お店に伺わせて頂いた時にも親切に対応してくださり、温かい空気の中、取材をすることができました。ありがとうございました。また、品数も多く、価格も安かったため、学生にもおすすめのお店です！





【住所】

京都市山科区勤修寺東栗
栖野町87-11

【店舗HP】

【営業日・時間】

営業時間:11時~21時
休業日:水曜日

なし

【連絡先】

075-581-9007

Q,お店の魅力は??

そば処勤修鍋みつる庵の魅力として挙げられることは、店内のレトロな雰囲気から、とても落ち着く空間になっているという点です。長年営業されているため、昔ながらの雰囲気を楽しむことができます!

-メニューの種類-

天ぷら丼 1070円

ざるそば 700円

カレーうどん 800円

-他店と差別化・こだわり-

こだわりは、そばうどんはお店独自でブレンドされている自家製麺を使用している!

自家製麺は、細目の麺をつくることも
こだわりとしています!

ターゲット層

ターゲット層は特にはないですが、常連のお客さんが多く、地域で愛されているお店となっています!

そば処勤修鍋みつる庵さんの周りには、うどん屋さんが多く、うどんの激戦区となっています!

感想

今回そば処勤修鍋みつる庵さん取材させていただいて、昔ながらのレトロな雰囲気があり、お店の方も気さくで話やすく、楽しく取材させていただきました! 皆さんぜひ行ってください!



【住所】

京都市山科区柳辻
草海道町38

【営業日・時間】

火曜日以外・18:30~翌3:00

【店舗HP】

【連絡先】

075-593-7938

Q,お店の魅力は??

食べ応えのある中華料理を、お手頃価格で食べることができます。ワンドリンク制、メニューの種類も豊富で、満足感たっぷりです!カラオケも楽しむことができ、親切でお話ししやすいマスターがお店でお迎えしてくれます!

-メニューの種類-

餃子、唐揚げ、野菜炒め、
ラーメン、スープ、
ドリンク(お酒)など

-他店と差別化・こだわり-

価格が驚くほど安い!!
学生に向けた価格で
中華料理を食べることができます。

気軽に来店可能!!

ふらっと少し食事しながら、
カラオケを楽しむのもよし。
がっつり中華料理を食べに行くのもよし。

学生が気軽に足を運べるように
マスターが多くの工夫をしてくださっています。

メニュー

感想

インタビュー調査では、とてもお話しやすく、マスターのお店のこだわりを、たくさん聞くことができました。人柄の良さがお店にそのまま出ています。おススメです!
調査にご協力いただき、ありがとうございました。





【住所】
京都市山科区
竹鼻竹ノ街道町35-32



【営業日・時間】
11:00~15:30 (L.O.15:00)
17:30~22:00 (L.O.21:30)

【店舗HP】

【連絡先】
075-574-7629

Q.お店の魅力は??
中華そばとおにぎりの相性が最高です!
また、具材たっぷりのおにぎりがさらに満足感を高めてくれます!
店内はとても落ち着いた雰囲気で、女性の店員さんが多いため女性一人でも入りやすい点も魅力のひとつです!

-メニューの種類-

人気NO.1!

生姜中華そば、
鮭すじご親子、トリュフ昆布など

-他店と差別化・こだわり-

おにぎりと言えばしっかりにぎるイメージ
↓しかし!
にぎらないふんわりおにぎりが出てきます!



ゆっくり出来る空間と
やさしい味のものを提供

やさしい味のものが提供されているので女性も食べやすい!

値段も中華そば880円~おにぎり250円~で学生も足を運びやすいです。

空間作り

感想
今回「中華そばおにぎり〇△」さんに取材をさせていただき、メニュー・空間作りのこだわりや今後、山科そして麺業界を盛り上げていきたいという熱い思いを聞かせていただきました。女性も入りやすいのがつり食べたい男性から女性にもおすすめ出来るお店です!



【住所】
京都市山科区
竹鼻竹ノ街道町65



【営業日・時間】 【店舗HP】
年末年始(12月31日、1月1日)以外
ランチ11:30~15:00 (L.O.14:30)
ディナー 16:00~23:30 (L.O.22:30、
ドリンクL.O.23:00)

【連絡先】
075-582-2890

Q.お店の魅力は?
山科駅近くの落ち着いた雰囲気のお店です。料理は地元の上賀茂野菜を中心に旬のものを使っています。中でも創業当時から変わらない「とり唐マーボ」は絶品です。大切な人と癒しの空間を過ごしたい人にオススメです!

-メニューの種類-

焼とり唐マーボ 700円
九条ネギの焼き餃子 490円
栞屋のだしまき 900円
はも饅頭 わさび餡 700円

-他店と差別化・こだわり-

心のもった接客で大切な人と特別な日を過ごせます

上賀茂野菜を中心とした旬のものの提供

旬の新鮮な食材を使用し、メニュー数が40~50種と多く、何を食べようか迷ってしまうほどです!

空間作り

空間作りにもこだわっていて、落ち着いた和の感じで素敵な内装でした!

感想
インタビュー調査の際には、笑顔で出迎えてくださり、温かい雰囲気の中でたくさんお話をお伺いすることが出来ました。
お忙しい中ご協力いただきありがとうございました。



11

つけ麺 夢人

【取材担当】
駒井喜照



住所
京都市山科区御陵中央町
38-14

【営業日・時間】
11時30分～14時30分
18時～21時
水曜定休日



【店舗HP】

【連絡先】
080-3155-7222

Q.お店の魅力は??
開業は2018年10月1日。魅力は、麺とスープへのこだわりがとてつもないこと。基本すべて手作り。メニューも豊富で、すべて違うタレから作っている。一押しは麺だそうなので是非ご賞味あれ。

－メニューの種類－

つけ麺 濃厚魚介つけ麺
魚介坦々つけ麺
炙りバターチャーシュー丼

－他店と差別化・こだわり－

麺とスープを1から作っているラーメン店は数少なく、その一つがここだそうです。

誰にでも食べてもらえるように。

ラーメン屋さんにはこだわりが強く、メニューが少ないイメージですが、ここは、チャーシュー丼や女性人気も高い、坦々要素を取り入れ老若男女人気が高い店舗です。

空間作りは、店主が一生懸命からスープから何まで作るところを間近で見ることが出来ます。

空間作り

感想

今回「つけ麺 夢人」さんに取材をさせていただき、男女問わない人気があり、ご夫婦ととても仲良く、新設に接客していただいたのが印象的です。ありがとうございました。



12

得正 山科店

【取材担当】
大石彩楓



【住所】
京都市山科区
安朱南屋敷町26



【営業日・時間】
11:30～14:30
17:30～21:00

【店舗HP】

【連絡先】
075-502-3399

Q.お店の魅力は??
他の店にはないようなコクや深みのカレーを提供しています。カレーのルーに対してのこだわりが強く一番力を入れている！
「日本一美味しいカレー屋」を目指している

－メニューの種類－

カレー ¥850
コロケカレー ¥980
とんかつカレー ¥1100

－他店と差別化・こだわり－

ここでしか食べれないカレーが食べれる！！

老若男女から人気

メニューの種類が豊富、駅から近いということから老若男女いろんな世代の人が集まるお店！

店主さんから一言
「見た目は怖いですが、気軽に喋りかけてください★」

感想

今回「得正」さんに取材をさせていただき、カレーに対してのこだわりの強さを一番に感じました。ぜひ皆さん得正へ！



13

青天家(ハレルヤ)山科店

 【取材担当】
尾崎 哲平

 【住所】
京都市山科区
竹鼻竹ノ街道町76


【店舗HP】

 【営業日・時間】
月、火、木～日: 17:00～翌0:00 (料理
L.O.
23:30 ドリンクL.O. 23:30)

 【連絡先】
075-590-1100

Q, お店の魅力は??

串焼きの居酒屋で店の雰囲気はレトロな雰囲気
でとても良いお店でした。また、毎週木曜ザ
コンデーという限定メニューが出ている日もあ
ります。

—メニューの種類—

**おでん盛り、牛モツ5本、豊
富な串焼きなど**

—他店と差別化・こだわり—

飲み放題にすれば
時間も気にせずに飲める!!

毎週木曜日は誇張メニュー!

『ザコンDAY』

【オープンから継ぎ足しの特製ダレ】牛
串・豚・鶏・獣・魚・野菜・つくね串な
ど豊富な串焼き!

空間作り



感想

今回『青天家(ハレルヤ)』さんに取材させていた
だきました。お忙しい中、ご協力いただきありが
とうございました。店長さんのこだわりの詰ま
った料理を学生の皆さんもぜひ!

14

焼鳥かなざわ

 【取材担当】
茶谷 良太

 【住所】
京都市山科区
安朱北屋敷町12


【店舗HP】

 【営業日・時間】
月・火・水・金・土・日
17:30～23:00
定休日: 木曜日、第3水曜日

 【連絡先】
075-581-4700

Q, お店の魅力は??

京赤地鶏を使用した焼鳥を売りにしているお店
です! また、お客様に「おいしい」と思ってもら
えるような料理を提供すべく、食材の多くは
市場で購入されており、料理には新鮮かつ鮮度
の良い食材を使用するという、一つひとつの食
材にこだわりを持たれています!

—メニューの種類—

**焼き鳥、ステーキ、刺身、
サラダ、ご飯物、
お鍋、アイスなど**

—他店と差別化・こだわり—

なるべく手作りで加工食品を使用しない
→アイスまでも手作りされています

お客様を大切にする

新鮮な食材を使用し、お客様に安心し
ておいしく食事をしてもらうことを大切
にされていました!

空間作りにも工夫されており、
スタンドグラスが使われていて、
素敵な内装でした!

空間作り

感想

今回『焼鳥かなざわ』さんに取材をさせていた
だき、食品・空間作り・お客様第一という様々な
視点からこだわりを持たれており、とても魅力を
感じる事ができました。ありがとうございました。



15

ゆる音家

【取材担当】
畑瀬蘭丸



【住所】
京都市山科区
竹鼻竹ノ街道町77-1



【営業日・時間】
定休日なし
11:00~21:30

【店舗HP】

【連絡先】
075-502-5133

Q,お店の魅力は??
体に優しい素材をテーマにしたパスタと甘味の専門店です。和から洋、創作など種類豊富なパスタと甘味を用意しています。老若男女問わず毎日通っても飽きない料理とサービス、季節限定商品はいつも好評いただいています!!

16

串勝 六角屋

【取材担当】
横田 陸斗



【住所】
京都市山科区竹鼻竹ノ街
道町77-2



【休業日・営業時間】
なし・17:00~00:00

【店舗HP】

【連絡先】
075-593-7033

Q,お店の魅力は??
他の串カツ屋さんではあまり見ることのない、味、素材、見た目にこだわった創作の串カツ料理。一品料理も幅広く、季節の料理やおすすめ料理にもこだわり、お薦めのメニューは2週間単位で変えているそうです。
店内の雰囲気・空間も木の天井にお花や植物が飾られており、おしゃれな雰囲気も魅力です。

ー学生に人気のパスター

明太子カルボナーラ

→オープン当初からの
学生人気NO.1!!

ミートクリームカルボナーラや
海の幸のペペロンチーノ等、
人気のパスタがたくさん!!

たくさんの種類のパスタがあります!
あなたの推しパスタを見つけちゃおう!!

ー健康に良いメニューー

ゆば生麹など、和食材を使ったパスタもヘルシーでおいしい!
オープン時からセットでついている豆乳スープも食事前に飲むと血糖値の上昇を緩やかにしてくれます。豆乳が苦手なお客様も「ゆる音家の豆乳スープは大好き」とお喜びくださることも多いです!

空間作り

店主から学生へ伝えたいこと

学校終わりや休日一人でも、友達とでも家族とでも、おいしいパスタと甘味で素敵なひとときをお過ごしください。



ーメニューの種類ー

大海老エビのパリパリ串 350円
アーモンド衣のりんご串 180円
シュウマイ揚げ120円

ー他店にはないおしゃれな串ー

メニュー比較的に安めの価格設定で串もおしゃれ
→大学生にもおすすめです!

米油と米粉の素材にこだわった創作串!!

米油と米粉にこだわり、あっさりヘルシーな串カツを実現。一杯、一品だけや店員お客さんとお話したい人など幅広い人の受け皿になる思いが込められています!

一品料理も豊富で一つ一つにこだわっており、季節の料理やドリンクの種類も豊富です!

空間作り

補足情報

いろんな用途で様々な人々に来店していただきたくため、年齢層は幅広くターゲットは絞っていないそうです。来店が多い年齢層は、20~30代の女性でどちらかというと女性の割合が多く、二人での来店が多いそうです。学生も来店されるそうですが、橋性はあまり来ないそうです。



若狭湾天然活魚料理 大将

【取材担当】
安田 暖

【住所】

京都市山科区勸修寺東出
町4-3 ニュープラザ小野1F



【営業日・時間】

11:00-14:00(L.O13:50)

17:00-22:00(L.O21:30)

★定休日 月曜日

木曜ランチ(仕入れ日のため)

【店舗HP】

【連絡先】

075-571-2804

Q,お店の魅力は??

大将の原点は、1965年創業の鍋焼きうどん屋
台。現在は若狭の新鮮な魚を中心に扱うこだわりの
お店です！北海道や三陸からも厳選された魚を直送で
仕入れています！
人気メニューはお昼は北海丼、夜はおつくり！
丁寧に作り上げられた料理の数々に、心を込めたおもてなしの想いが伝わってきました！！



—メニューの種類—

**寿司、刺身、焼き物、汁物、
揚げ物、珍味、サラダ、ご飯物、
丼もの、蒸し物、煮物、定食、鍋物**

豊富な魚の種類！新鮮さ！

→福井県小浜、高浜漁港へと活魚水槽トラックを走らせ、大将自ら現地へ取りに行ってます☆彡

美味しい食材を厳選

京都ではなかなか食べることの出来ない活魚を提供されています！！

カウンター、床、壁はすべて一本の木の木から作られ、天井は竹皮の網代造りで仕上げられた「木の空間」
素材と作り方にこだわり、温かみのある雰囲気演出しています！

空間作り

感想

お店を訪れた際、丁寧にご対応をいただき温かい空間の中で取材を進めることができました。メニューも豊富で、一品一品にこだわりが感じられる魅力的な料理ばかりでした！お忙しい中ご協力いただきありがとうございます。ありがとうございました。



木下ゼミ（3回生）編集後記

私たちは、主に商品企画や開発、地域貢献に取り組んでいるゼミです。

山科・柳辻にはまだ学生に知られていないだけで、地域の食材を使用したり、学生が気軽に来店しやすいような様々な特徴にあふれた飲食店が多くあります。しかし、学生が自ら足を運んでそのような魅力のある飲食店を探すのは難しいと思います。そのため、私たちが魅力ある飲食店に足を運んで取材を行い、それぞれの魅力を詰め込んだ1冊の冊子にまとめました。

各飲食店の思いや魅力、特徴が込められているのでぜひご覧ください!!!

発行日 2025年3月31日

編集 京都橘大学木下ゼミ

その一口が全てを変える。