

おもてなしの  
心算



代表取締役社長 木ノ下 亮 さん

東山界限にはたくさんのお観光地が点在しています。限られたエリアの中に、見所がこれだけコンパクトに凝集されたところは他にはないでしょう。今まで私たちは、様々な寺院や商店街、ホテル、大学等と一体となつて、観光客に歩きながら地域の魅力を発見してもらえようかな町づくりを進めてきました。せっかく来ていただいたのだから、車で通過

するだけではもったいない…。当店で、「京都観光おもてなしコンシェルジュ」に任命されたスタッフが抹茶のお点前やきもの着付けなどを行っています。おもてなしをする私たち一人ひとりが「且座喫茶」の気持ちでお客様を迎えることが大切。意識を変えることで、地域のポテンシャルを生かしていきたいと考えています。



京菓子に  
季節の彩りを添えて  
おもてなし

こころを込めて  
我が社のおもてなし

## 株式会社七條甘春堂

代表者 / 木ノ下 亮  
住 所 / 京都市東山区本町通七条上ル本町新六丁目 216-1  
TEL / 075-541-4090  
URL / <http://www.7jyo-kansyundo.co.jp/>

京の七口の一つ伏見口に店を構え、清水寺へ向かう参詣客に茶菓子を振る舞ったのが始まりです。定番の野菜煎餅をはじめ、職人の遊び心あふれる「食べられる」抹茶器、季節が感じられる彩り豊かな上生菓子など、見て食べて五感で楽しむ京菓子を提供しています。

「自分が作った心づくしのご馳走で、お客様を迎えるのが本来のおもてなしの形」と木ノ下さん。こうした京都の精神を多くの人に知ってもらうために、季節の和菓子作りが体験できる教室を開催しています。職人の指導のもと、あんこを包んだりヘラで形を整えたり、たとえ拙くても、百人百様、心のこもった菓子が出来上がります。外国人も多く訪れるそうですが、言葉の違いを超えて、感動や共感が広がっていきます。

「且座喫茶」どうぞ座ってお茶を召し上がりください。というのが、私たちのおもてなしの原点です。忙しい世の中だからこそ、一期一会のご縁を大切にしたい…。東山の麓、江戸時代の古い町家を活用した店内で、ゆったりと流れる時間を味わう贅沢。座椅子が用意されているので、外国人や高齢者でも気兼ねなく楽しむことができます。抹茶付の菓子膳はもちろん、お昼の御赤飯セットも人気メニューで、ちよつと服してから観光に…。という人も多いそうです。

創業から150年、表通りを行き交う人の姿は変わりましたが、七條甘春堂のおもてなしの気概は今も当時のままです。