



代表取締役 山本宗禪さん

「ぶぶ漬でもどうですか？」と言われて真に受けていたら、実は「帰ってください」という意味だった…。京都の人は「いけず」だと言われることがあります。そうではなく相手に嫌な思いをさせない優しさの表れではないでしょうか。ぶぶ漬しかお出しできないくらい忙しいんですよ…。ということをやんわりと伝え、お客様のほう



芳ばしい香りに
誘われて
創作和菓子の
おもてなし

ここを込めて 我が社のおもてなし

京西陣菓匠 宗禪

代表者 / 山本 宗禪
住 所 / 京都市上京区寺之内通浄福寺東角
TEL / 075-417-6670
URL / <http://souzen.co.jp/>

もその気持ちを汲み取って帰り支度を整える。お互いの心を慮ること（おもてなし）で成り立っている文化だと思います。私が店を構える西陣にも、食や織だけでなく、そうした気遣いの文化、町なみ、暮らしがたくさん埋もれています。これから共存の時代を迎え、地域の異業種の人たちと一緒にあって、それらの価値を世の中に伝えていきたいと考えています。

風情ある織屋建の軒先からこぼれ出る、どこか懐かしい醤油の香り…。伝統的な手技と洗練された味わい、美しい見た目にこだわった、上技術と呼ばれる最高級のあられやおかきを焼き続けています。

西陣織に魅了され、この地で店を開いたという山本さん。黒豆や九条ネギ等を使った彩り豊かな「朱珍」、金箔を贅沢に散りばめた「金欄」など、織物をイメージした様々な創作あられを提供しているほか、子どもたちが自分で焼いたおせんべいやあられを食べる体験教室を定期的に開催。今まで西陣織に関心なかった人にもその魅力に気づいてもらいたいと考えています。

「私たちの役割は、日本古来の食文化を分かりやすく翻訳して伝えること」。併設されたカフェでは、和洋の菓子技術を合わせたオリジナルのスイーツメニューを用意しています。一番人気の「凍りわらび餅」は、口に入れるとキンキン、シャリシャリ、モッチリ。口どけに合わせて何度も楽しめる新食感が魅力。そのほか、サクサクホロリとした歯ごたえがたまらないクッキー生地「お米ラスク」など、若い人にももちろん、インバウンドの観光客などでも気兼ねなく楽しめます。

「京都にたくさんある『ほんまもん』をいろんな形にしてお届けしたい」と山本さん。通りを歩けば聞こえてくる心地良い織機の音に誘われて、ちょっと一服していきませんか。