



さらに楽しい
ごはん＆エンタメ編

CONTENTS

- | | | | |
|----|-----------------|----|---------------|
| 04 | はじめまして、京都西山 MAP | 16 | 西山名産・京たけのこグルメ |
| 06 | 夜の絶景アウトドア | 18 | 西山のおいしい学びの時間 |
| 08 | 食べておきたい！名物グルメ | 20 | 西山ショッピング memo |
| 10 | エモウマイ店にいらっしゃ〜い！ | 22 | 話題のマルシェでお買い物 |
| 12 | ファミリーに「も」やさしいお店 | | 西山イベントカレンダー |
| 14 | 西山の、ありがた〜い口福さんぽ | | |



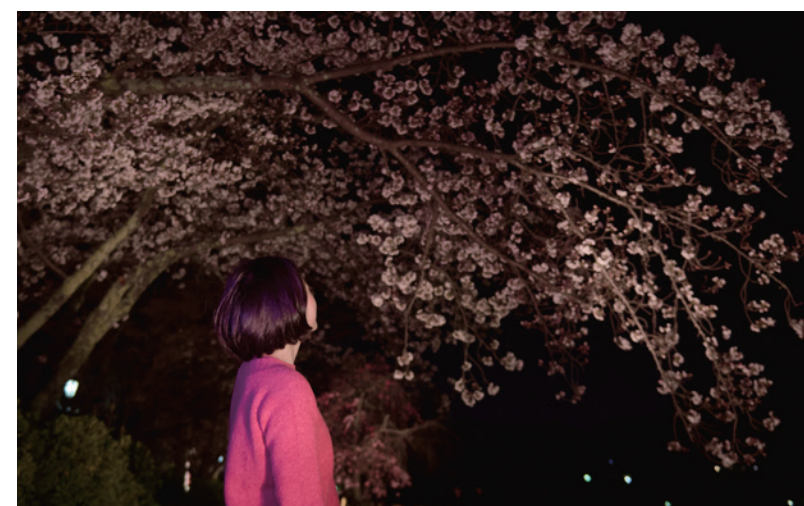
はじめまして、 京都西山。

はじめまして、京都西山です。
豊かな自然と古都らしい風情を
あわせもつ京都西山には、
まだまだ知られていない
魅力がいっぱい。



第1弾の「パンとコーヒーとおやつ編」、
第2弾の「みんな嬉しいごはん編」に続き、
第3弾となる本誌では、さらに深掘りした
食の体験をお届けします。

ぜひ、何度でも足を運んでみてください。
訪れる度に、新しい出会いが待っています。





BBQとコーヒーtimeを満喫



肉のおお田(→p.21)の良質な肉と、西山の豊かな自然が育んだ旬のお野菜は焼くだけで最高!



左:管理棟にある炊事場はいつも清潔。右:ドリンクのほか、氷やキャンプめしなども購入できる自動販売機



絶景〜



めっちゃ癒やされるね♡

焚き火台のレンタル(2,000円)のほか、大人数で囲めるキャンプファイヤー会場も。西山の夜景を眺めながら、友だちとの仲も深まりそう

美しい星空と夜景が楽しめる 清潔快適が自慢のオートキャンプ場

柳谷観音 楊谷寺のすぐそば、緑あふれる山間のオートキャンプ場。全サイトに車を横付けできるほど広々とした敷地には、清潔快適なトイレや炊事場はもちろん、ドッグラン、屋外ステージ、トランポリンなどの設備が充実。テントやバーベキューセットのレンタルのほか、薪や炭などの販売もしているので、初心者でも気軽に楽しむことができる。京都市の中心部から近いながらも美しい星空と夜景が眺められる好立地。日帰りだけでもったいないため、宿泊キャンプをおすすめしたい。

HAPPY LAMP

長岡京市浄土谷芦倉1-2
☎ 075-950-0685 (10~17時)
宿泊チェックイン13時/チェックアウト11時
日帰り 9~17時 ※要予約
@ happy_lamp_kyoto
📍 阪急「西山天王山」駅から徒歩約11分
[HPあり]



自然派ワインって
スィスイ呑めるね♡



ワインとの
ペアリングも
楽しんで

Check
キャンプにぴったりの
お買いものはp.20,21を
チェック!



せっかくならば、地元のお店でテイクアウト。「CHOTTO COFFEE」のカヌレとチーズケーキに、「ワイン&フード オカダ(W&FO Alliance)」のロゼワインを合わせてお洒落な夜を



西山の自然をとことん遊びつくす!

夜の絶景 アウトドア

セルフ形式の「スタンダードコース」は、大人(中学生以上)5,500円、小学生2,750円、小学生未満無料。農家マンソーマンの「プレミアムコース」は、大人(中学生以上)13,200円、小学生6,600円、小学生未満無料



収穫〜

賀茂なすや万願寺とうがらし、プチトマトなど、最大20種類そろった夏野菜は色とりどりの宝石のよう

日本唯一! 野菜のナイトファーム 夜の畑で収穫&ピザ作り♪

大原野の若手農家で構成される「BNRファーム」では、日本初&唯一の野菜のナイトファームを実施。7月1日から11月上旬までは夏野菜によるピザ作り、12月1日から1月末までは冬野菜による鍋作りが体験できる。1,000球以上のイルミネーションに照らされた幻想的な夜の畑。採れたての新鮮野菜を味わえば、食材本来のおいしさに驚かされる。農家だからこそ知っている、野菜をおいしくいただくレシピなど、大充実の体験内容。2,000円相当の野菜が持ち帰りできるため、自宅の食卓も鮮やかに。



春は
たけのこ掘りも
ありますよ〜

冬はお鍋で
ホッカホカ!



BNR ファーム

京都市西京区大原野上里南ノ町736
☎ 非公開
火・木曜休(祝日営業)
スタンダードコース18~20時、19~21時
プレミアムコース18時~20時30分、
19時~21時30分
※HPから要予約
@ bnr1111_kyoto
📍 阪急「東向日」駅から徒歩約9分
※希望者は予約時に記載で送迎サービスあり。
[HPあり]

四季折々に姿を変える自然豊かな西山の景色。昼はもちろんのこと、意外と知られていないのが夜の楽しみ方。混雑を避けてゆっくりと、夜までとことん満喫!



めっちゃ新鮮!

畑のトマトで作った自家製
トマトソースを塗って、収穫した
野菜を切って並べるだけ!



チーズをたっぷりのせたら、石窯
で焼き上げ。炭火の遠赤外線
効果で野菜の甘味を引き立てる

イルミネーションが
写真に映えるロマン
チックな夜の畑を背
景に乾杯!



乾杯〜!

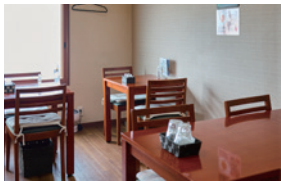


野菜だけなのに、
濃厚な味わい!



まるか食堂の トンテキ定食

トンテキ定食1,100円（200g）、
1,400円（300g）、1,700円（400g）。
いずれも小鉢、ご飯、味噌汁つき
※写真は200gです。



2階はゆったりテーブル席（写真）。1階の
カウンター席はサクッと仕事の合間にも◎

有名老舗旅館の元料理長が手がける 驚くほどやわらかな絶品トンテキ

両親が営んでいた「大衆食堂まるか」を新しく生まれ変わらせたのは、京都の有名老舗旅館で料理長を務めていた2代目の香川さん。引き続き地元で愛されるお店になるようにと、トンテキを看板メニューに再出発した。発祥の地である三重県だけでなく、大阪府の人気店も巡り、味を研究。念入りの筋切りを行い、焼いた後に余分な脂を洗い流すなど、こだわり抜いたトンテキは、驚くほどやわらか。玉ねぎをすりおろした自家製ソースであっさり完成！



まるか食堂

長岡京市一里塚2-14
☎ 075-952-0686
日曜、祝日の月曜休（月2回月曜休）
ランチ11時30分～L013時50分、
ディナー17時30分～L020時30分（売り切れ次第閉店）
@ maruka_shokudou
🚶 JR「長岡京」駅から徒歩約5分

カレーの詳細は、
当店のInstagramから！



店主おすすめ

まるかカレー

パキスタン風の
本格的なスパイスカレー

カレー店を約100軒回ってたどり着いたまるか
カレー（1,300円）は、本格的なパキスタン
風。40種類そろえたスパイスの中から15
種類ほどを使用しています。2種類の合
いがけスタイルで、味は2週間ほどで入
れ替わります。

店主 香川 明彦さん



＼各店自慢の料理が勢ぞろい／

食べて おきたい！

名物グルメ

お店の魅力がつまった唯一
一度味わえば、やみつきに
店主のおすすめ料理と合わせて、

無二の名物グルメは、
なること間違いなし。
ご注文をお忘れなく！



左：宝楽焼の後は、女将が手作した「かき餅」が楽しみ。残った炭火でじっくり焼いてこんがりキツネ色に 右：炭火を入れた七輪は石川県珠洲市の職人にオーダーした特注品。炭火であたまった宝楽に鶏の脂がじわじわと染み込む



店主おすすめ

1日限定5食 近江牛カレー



近江牛をふんだんに
和洋コラボの特製カレー

リーガロイヤルホテルで洋食を学んだ経験を活かし、私の代から
近江牛カレー（2,200円）を
はじめました。贅沢に切り
落としを1人前100gも
使用しています。鰹と
昆布の合わせ出汁が
隠し味。1日限定5食
の要予約です。

2代目 田中 邦彰さん



切り落としの部位は
お肉屋さん次第！



パーティーを外せば、最
大40名の宴会会も可能。お
店の人たちが焼いてくれるス
タイルで、ちょっと特別な気分



京・洛西 ぶへい

長岡京市井ノ内小西48-1
☎ 050-5486-9671 火曜休
ランチ11時30分～L014時、ディナー17時30分～
22時（L020時）※要予約、水曜はディナーのみ
@ kuniaki.tanaka_buhei
🚶 阪急バス「長岡第二中学校前」停留所から
徒歩約5分 [HPあり]

焼肉料理 味一人の 特選巻ユッケ

濃厚な卵黄と混ぜながらいただく特選巻
ユッケ（80g1,400円）。細切りにした
赤身をサシが入った一枚切りの肉で巻く
ことで、どちらのよさも堪能できる



店主おすすめ

自家製つけダレ

お肉のために
毎日仕込むこだわりのタレ

いかにお肉をおいしく味わうかを
追求した理想のつけダレ。ショ
ウガとニンニクのフレッシュ感を
大切に、火を通さず仕上げて
います。醤油に酸味を効かせ
たあっさりとした味付けで、
肉本来の味わいを存分
にご実感ください。

店主 秋山 隼兵さん

お肉のことなら、
お任せあれ！



濃厚な卵黄に溶け出す サシの甘みと赤身のうま味を堪能

田畑に囲まれたのどかな景色の中に皆がこぞって訪れる焼肉店が出現！「焼肉は仕入れが命」と話すのは店主の秋山さん。精肉、卸売、小売と、さまざまな形で食肉に携わった経験を活かし良質な和牛を目利きする。やわらかい黒毛和牛のメス牛のみを部位ごとに見極め一頭買い。生食用食肉取り扱い認証店とあって、ユッケなどの新鮮な生肉も魅力。なかでも卵黄をのせた「特選巻ユッケ」は、上質な肉の脂身がとろけ、一度食べるとやみつきに。

美食人 エピキュア 歓 向日町店の 京の皿うどん

→くわしくはp.13へ！



鶏ガラと野菜のうま味が合わさったコクのあるスープが焼き麺にからむ、名物の京の皿うどん（1,210円）。酢の代わりに南高梅の梅干しを使っているのがポイント！

のみくいやはしげんの 豚角煮の唐揚げ

とろける♪豚の角煮を カリッと揚げてジューシーに

豊富な日替わりメニューが常連客の心をつかむ居酒屋。毎日市場で仕入れる新鮮な魚をはじめ、工夫を凝らした一品料理は数えきれないほど。「お客さんによるこんでもらえれば」という、店主・橋元さんの思いを感じる。なかでも「とろ〜り豚角煮の唐揚げ」は2001年のオープン当時から的人气メニュー。圧力鍋でやわらかく煮た豚バラをカリッと揚げた手間のかかった一品だ。甘辛ダレが合わさって、お酒はもちろん、白ご飯との相性も抜群！



自家製の
おばんざいは、
味が染み染み〜！

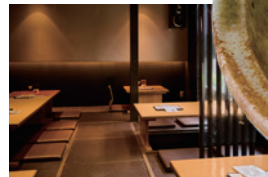
小鉢3種盛り／生春巻き



序盤に頼んでほしい
お店の味を知る一品

まずは、スピードメニューの選べる小
鉢3種盛り（550円）からどうぞ。
本日のおまかせに加え、9種類の中
から2品のおばんざいが選べます。マ
グロと長芋の生春巻き（990円）は、
特製のユッケダレに大業であっさり！

店主おすすめ



1階は座敷（写真）のほか、おひとりさ
まにもうれしいカウンターも。2階の個室
は予約がベター



とろ〜り豚角煮の唐揚げ（2個572円、3個858円、
4個1,089円）※写真は3個です。



のみくいやはしげん

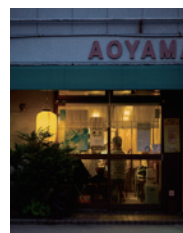
長岡京市開田1-21-21
☎ 075-955-1564 月曜休、不定休
17時30分～22時50分（L022時20分）、
土・日曜は17時～
@ nomikuiyahashigen
🚶 阪急「長岡天神」駅から徒歩約5分
[HPあり]



店主おすすめの豚バラ焼き
(480円)。脂が多いため、
焦げないようにじっくりで
焼き上げる。甘めの味噌ダ
レはお酒もご飯もススム味！



焼きたて
食べてや〜



居酒屋 大樹

乙訓郡大山崎町大山崎電光53-2
☎ なし
日曜休
17〜22時
🚗 阪急「大山崎」駅・
JR「山崎」駅から徒歩約2分
[HPあり]

必ず頼んでおきたい定番
メニューの出し巻き (480円)。
ふんわりと鰹と昆布の合わせ
出汁のうま味が広がる



カウンターにはおばんざいの入った大鉢が並んでおり、すぐ出てくるのがうれしい

手造り
シューマイ
450



手造りシューマイ
(450円) は豚ミンチ100%！玉ねぎ、キャベツ、ショウガと合わせてあっさり

手書きメニューが誘う ほっこり手料理で今宵は乾杯！

この道一筋30年以上の店主・松浦さんが手がける料理は、どこかほっこりするやさしい味。壁に貼られた手書きのメニューはいずれも数百円で、あれもこれも気になるものばかり。サントリー山崎蒸溜所近くとあって、サントリーのお酒が充実している。店主が選ぶ地酒の銘柄も入れ替わり、つついもう一杯とお酒がすすむ。こじんまりとした店内はいつも楽しい雰囲気。みんなで大きなカウンターを囲めば、はじめましてのお隣さんともお友だちに？



ロースカツ定食ダブル (250g)
1,500円、ロースカツ定食シ
ングル (120g) 1,000円。
定食はこのほかに、ヒレカツ、
チキン南蛮、カツカレーなど、
いずれも揚げたてアツアツ！
※写真はダブルです。

ブートジョロキアを
使った激辛ソース
はお好みで！



お客さんを待たせないようにとはじめたおばんざいの食べ放題。ポテサラやきんぴら、筑前煮など、栄養バランスのとれた9種類ほどが並ぶ



テーブル席のほか、ひとりでも入りやすいようにカウンター席も。山口さんとのお話を楽しんで



とんかつ ひまわり

向日市寺戸町西田中瀬8-22
☎ 090-1228-1346
日曜休 (祝日営業)
ランチ11〜14時、ディナー17〜21時
※土曜はランチのみ
🚗 阪急「東向日」駅から徒歩約4分、
JR「向日町」駅から徒歩約5分

揚げたての串や一品料理などの
居酒屋メニューも
あるで〜！



emo+umai

ひまわりのような笑顔でもてなす
愛情いっぱいのおばんざい食べ放題

「ごはんを食べて笑顔になってくれれば」と、語る店主の山口房子さん。安く・おいしくをモットーに、ランチは、おばんざいと白ご飯が食べ放題！30年間、保育園で調理師を務めた経験を活かし、やさしい味付けの手料理をふるまう。注文を受けてから揚げるトンカツは、衣がサクッと肉はジューシー。白ご飯をかき込みたくなるおいしさだ。山口さんのひまわりのような笑顔と愛情たっぷりの手料理で、店を出る頃には心までほかほかに。



自慢のお造り
食べてみて！

仕入れによって変わる刺身
盛り合わせ3〜5種 (2〜
3,000円)。この日は左か
らカンパチ、コロダイ、ブ
ランドエビ・天使のエビの
炙り刺し (頭を素揚げに)、
ケンサキイカ、ハツガツオ

手のひらほど大きな究極のアジフ
ライ (780円)。刺身用の新鮮
なアジを店内で開くことで、揚げ
たときに身がフワッと。細かなバ
ン粉で外はサクッと



どこか懐かしくて味のある エモウマい店に いらっしや〜い！

どこか懐かしくて、つい長居したくなるお店。
気さくな店主との会話も弾み、おひとりさまも大歓迎。
エモくてウマイ名店で、味わい深いひとときを。

漁港直送の鮮魚や 炭火焼き鳥にお酒がススム！

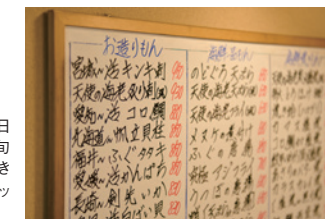
全国の漁港から直接取り寄せる鮮魚や、炭火にこだわった焼き鳥が評判の居酒屋。2001年のオープン以来、地元の人でにぎわっている。定番メニューに加え、壁のホワイトボードには、旬のお魚がずらり。時期によっては、フグやカニ、スッポンまでさばく店主・木村さんの腕前が光るラインナップだ。ほかに、お肉や野菜の一品料理、メのご飯や麺まで大充実！お酒の種類も豊富にそろい、飲み放題やコース料理もあるため、宴会にもおすすめ。週末は予約が必須。



居酒屋 優

長岡京市長岡1丁目2-20
☎ 075-957-3137
月・火曜休 (祝前日営業)
17〜L023時
🚗 阪急「長岡天神」駅から徒歩約3分
※喫煙可能店舗につき20歳未満の入店不可。

自慢の鮮魚は毎日
店主が目利き。旬
の味覚を堪能でき
る贅沢なラインナ
ップが並ぶ



テーブルのほか、厨房を囲むように配されたカ
ウンターがあり、ひとりでも入りやすい。焼き
台前はライブ感満載！

今、京都西山エリアで一番
“心が震える”話題の場所

永守コレクションギャラリー 完全予約制 入場無料

音楽史・美術史上希少なオルゴールやオー
トマタ347点を所蔵する。ガイドツアーでは
作品が実演され、100年以上前の自動演奏
楽器の音色や“カラクリ”に没入できる体
験型施設だ。館内には、ガラス越しに見学
できる「収蔵室」のほか、「マイスター工房」
が併設されており、エンジニアによる作品
のメンテナンス・研究開発が行われている。

向日市森本町東ノ口1番地1
ニデックパーク
☎ 075-280-1110
水・土・日曜休 10〜16時
※HPから要予約 @ n.c.gallery
🚗 JR「向日町」駅から徒歩
約10分、阪急「東向日」駅から
徒歩約15分
[HPあり]



鑑賞ラウンジでは、椅子に腰掛けて、オル
ゴールや蓄音機、自動演奏ピアノなど、多様なコ
レクションの音色をコンサート形式で楽しめる



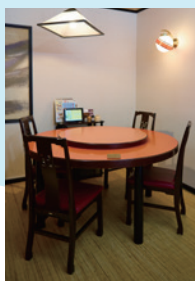
オルゴールの音色に合わせて動く精巧なオー
トマタ (からくり人形)。19世紀には美術品と
して愛された



大玉のトマトを丸ごと使った、ポリウム満点のとまと天津飯（1,265円）。トマトベースのあんの下に、ケチャップライスやトマトの実を混ぜた卵がたっぷり



1階にはテーブル席のほか、子ども連れファミリーにうれしい小上がり席も。半個室のテーブル席や座敷を備えた2階の席は予約がベター



美食人 エビキュア 飲食 向日町店
向日市鶏冠井町西金村4-6
☎ 075-933-9144
木曜休、ディナー月曜休
ランチ11～14時30分（LO14時）、
ディナー17～21時30分（LO21時）
📍 chef.shohei
🚗 京都市バス「国道東土川」停留所から徒歩約8分 **[HPあり]**

看板でもおなじみのパンダをモチーフにした、つぶあん入りのパンダ饅（385円）は子どもに大人気。焼豚饅や小籠包などの点心もスタンバイ



テイクアウトもやってます！

地元で愛され続けて46年
パンダでおなじみの町中華

国道171号線沿いに店を構え、昼はビジネスマン、夜は家族連れでにぎわう中国料理店。1979年の創業当時から親しまれる皿うどん（p.9）や中華の定番メニューのほか、2代目の山口翔平さんが考案した創作中華も多数あり、品数はなんと100種類以上！「たいへんでも、おいしいと喜んでもらえるのが一番」と作り置きはせず、注文を受けてから仕上げた“作りたての味”にこだわる。旬野菜や地元食材を使った期間限定メニューもお楽しみに。

定番人気の四川麻婆豆腐（中 / 1,320円）は、四川山椒や唐辛子などを配合した自家製の麻辣醬が味の決め手。キレのある辛さとコクが食欲を刺激してくれる



家族みんなで

心をつなぐごはん

ファミリーにもやさしいお店

バリエーション豊かなメニュー
お子さま連れも気兼ねな
おいしいもん食べて、エネ

地元・大山崎を愛する店主が手がけるのは、小さなお子さまから年配の方まで一緒に楽しめるイタリアン。調理過程での減塩を意識することで、素材の味を活かした一皿に。生地にこだわったピッツァや生麺を使ったパスタをはじめ、前菜、肉料理、カレーなど、種類豊富なメニューがそろう。とことんお客さまを思い、キッズプレートや離乳食などの用意も。お酒の種類も幅広く、大人はもちろん家族そろっての外出に重宝する一軒だ。

お子さま連れでもゆったり使えるテーブル席。子ども用の椅子やカトラリーなど、必要な方はスタッフまで



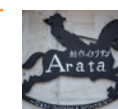
牛ハラミのグリル、グリルチキンのトマトソース煮、ソーセージ2種の豪華！お肉3種盛り合わせ（2,300円）。添えられたグリル野菜は、春に地元で採れただけのこになることも



海老とほうれん草のトマトクリームパスタ（1,540円）。もちもちの生パスタは、平らなフィットチーネ。野菜の出汁と無塩バターでコクを出したトマトクリームソースがしっかりからむ



創作イタリアン Arata
乙訓郡大山崎町大山崎白味24-6
☎ 075-950-9148
火曜休（祝日営業、翌日休）
ランチ11時30分～15時、ディナー17時30分～22時（LO21時）、
土・日曜、祝日のディナーは17時～
📍 italian_arata
🚗 阪急「大山崎」駅から徒歩約10分、
JR「山崎」駅から徒歩約13分



日替わりプレートは、メインにおばんざい3種、味噌汁とご飯がついて1,200円。この日のおかずは、豚肉のピリ辛オイスター炒めがメイン。おばんざいは大根とちくわの炒め煮、ニンニクの芽とズッキーニの炒めもの、紫エンドウのたまご和え

米粉で作るグルテンフリーの104カレー（900円）。豚ミンチに7、8種類の野菜を合わせてキーマカレーに。やさしい味わいながらも最後に効かせたスパイスが満足感ある一皿

向日市の農家から直接届く新鮮野菜をふんだんに

向日市観光交流センター まちてらす MUKO の1階にあるカフェが2025年にリニューアル！手作りスイーツやドリンクなどのカフェ利用はもちろんのこと、向日市の農家から直接届く新鮮野菜をふんだんに使ったフードメニューに注目を。毎日通っても飽きないようにと工夫を凝らす日替わりプレートは、肉や魚を使ったメイン料理に旬の野菜がさまざま楽しめるおばんざい3種つき。気になる野菜は、施設内の物販コーナーで購入することもできる。



入り口からの動線もスムーズ！広々とした店内は、ベビーカーや車イスでも入りやすい



カフェ イマロロン cafe 104
向日市寺戸町瓜生22-1
向日市観光交流センター まちてらす MUKO
☎ 075-874-2031
火曜休（祝日営業、翌日休）
9～18時（金・土曜は～20時）
📍 cafe104_muko
🚗 JR「向日町」駅から徒歩約3分 **[HPあり]**



長岡京市を流れる大川にかかる眼鏡橋。画家の円満字（えんまんじ）洋介さんが店の雰囲気に合わせて描いた

天井が高く開放感抜群の店内。クラシカルな雰囲気が洋食気分を高めてくれる



長岡京市で約30年、メディアも注目する洋食の名店へ。黒毛和牛ステーキや天然有頭エビフライなど王道な洋食がそろう中、お店のイチオシは黒毛和牛100%のハンバーグ。肉を塊で仕入れ、丁寧に筋や脂を取り除くところから仕込みがはじまる。肉の状態を見極めて、複数の部位を合わせたミンチに。挽いてすぐに手ごねしたハンバーグは、肉感たっぷりでジューシー！デミグラスのほか、自家製ばんずやてりやきなど、ソースをお好みでチョイスして。

黒毛国産和牛のミニハンバーグ、天然有頭エビフライ、自家製クリームコロッケがセットになったAランチ（2,250円）。グリーンサラダ、スープまたはドリンク、ライスまたはパンつき



洋食屋 AKIRA
長岡京市開田3-8-11 藤田興産1階
☎ 075-952-3885 木曜休（祝日営業）、不定休
ランチ11時30分～LO14時30分、ディナー17時30分～LO20時30分（ハンバーグが完売次第閉店）
📍 akira_bull.1993
🚗 阪急「長岡天神」駅から徒歩約3分、
JR「長岡京」駅から徒歩約10分 **[HPあり]**



洋食の名店が贈る黒毛和牛100%のハンバーグ

春の旬ハンバーグも自慢の味です（→p.17）

心を清め、お腹も満たす

西山の、ありがたい口福さんぽ

凛とした空気が流れる、由緒ある神社やお寺。まずは、ゆっくりと心を鎮めて、日々の感謝を伝えてみる。愛らしいお守りを授かった後は、門前グルメでひと休み。

大原野神社

京春日と謳われる古社で可愛すぎる授与品たちを



上：透けて見えるお札が神様をより近くに感じられるレース御守 (1,200円)
左：神鹿の角が刺繍された勝守 (1,000円)



神様のお使いである神鹿がモチーフ。神鹿みくじ (700円)



桓武天皇による長岡京遷都の際に、奈良の春日大社の御祭神を分祠したと伝わる。その由緒から「京春日」とも呼ばれ、春日大社の様式を模した春日造の社殿は見どころのひとつだ。また近年は、『源氏物語』の作者・紫式部の氏神としても注目を集めている。平安時代から紅葉の名所として名高く、数々の和歌にも詠まれてきた古社である。



大原野神社

京都市西京区大原野南春日町1152
☎ 075-331-0014
境内自由 (社務所9～17時)
@ oharanojinja.official
🚶 京都市バス・阪急バス「南春日町」停留所から徒歩約8分 [HPあり]

蕎麦本来の味を楽しむ挽きたて、打ちたて、ゆでたて



上：炙りサーモン寿司がついた、ひるそばセット (1,500円)。蕎麦はざらりと黒い「粗挽き」か白く繊細な「細切り」の2種類から選べる。右：窓からの緑が心地よい店内。落ち着いた和の雰囲気、店主のセンスがあらわれる



豊かな緑に包まれた場所でお店を開きたいと、店主の久井さんが選んだのは大原野神社の境内。一品料理と地酒を嗜んだ後に蕎麦をいただく、粋な楽しみ方もよく似合う雰囲気だ。湿度によって配合を調整しながら石臼で挽いた十割蕎麦は風味豊か。杉樽で3年寝かした小豆島の醤油に本枯節と天然の羅臼昆布を合わせたつゆで味わって。

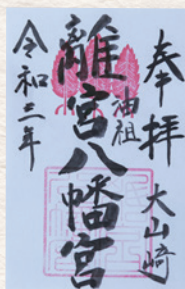


そば切り こころ

京都市西京区大原野南春日町1152
☎ 075-333-7311
木曜休
11～15時 (売り切れ次第閉店)
@ sobakiri_cogoro
🚶 京都市バス・阪急バス「南春日町」停留所から徒歩約8分

離宮八幡宮

製油発祥の地として栄えた京の都の守護



御神油 (1,500円)。プロの料理人も使う一級品のエゴマ油を授与品に

エゴマの葉を模したハンコが押された御朱印 (300円)



製油発祥の地ならではの油断大敵守 (800円) で勝運アップを狙おう

平安京の守り神として八幡神を嵯峨天皇の離宮に祀ったのが始まり。創建当時の神官がエゴマの実から油を絞る道具を考案したことで、大量に油を生産できるようになったことから、製油発祥の地としても有名。室町時代には製油産業で大いに栄えた。現存する惣門・東門はともに大山崎町指定文化財。毎月10日には境内で「すてき発見市」を開催。



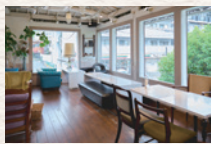
離宮八幡宮

乙訓郡大山崎町大山崎西谷21-1
☎ 075-956-0218
9～17時
🚶 JR「山崎」駅から徒歩すぐ、阪急「大山崎」駅から徒歩約3分 [HPあり]

お洒落なりノベカフェでご褒美チョコパフェ



上：2種類の自家製ブラウニーに、季節の果物やアイスをたっぷり。ダブルブラウニーのチョコレートパフェ (820円) 右：テーブル席やソファ席、テラス席など総席数は約60席にも及ぶ



もと塩屋だった祖母の家をリノベーションし、店長の堀内さんが念願のカフェをオープン。いつも駅前で明るく迎える町の灯台のような存在でありたい。そんな思いから22時まで営業する、西山エリアでは貴重な一軒となっている。ランチからディナーまでフード類が充実するほか、盛り付けが素敵と評判の自家製スイーツは20種類以上スタンバイ！



ハーミット グリーン カフェ hermit green cafe 京都大山崎 本店

乙訓郡大山崎町大山崎明島15
☎ 075-468-8737
火曜休
11～22時 (LO21時30分)、月曜のみ11～17時
@ hermitgreencafe
🚶 阪急「大山崎」駅から徒歩すぐ、JR「山崎」駅から徒歩約3分 [HPあり]

長岡天満宮

風光明媚なロケーションが自慢！道真公から知恵を授かるう



西山産の杉の木を使ったうめ〜ことい〜く絵馬 (700円)



道真公のお使いとされる牛をかたどった「丑みくじ」 (500円)



合格守「白」 (1,000円) を肌身離さず持つて受験に挑もう

学問の神様・菅原道真公を祀る長岡天満宮。春には梅や桜、キリシマツツジが満開に。秋には紅葉を楽しむために造られた「錦景苑」で美しい景色に出会うことができる。境内には天神様の使いとされる牛の像が4体あり、中には道真公が愛した梅の模様が印入したもの。受験生はもちろん、仕事や習い事の上達を目指す人にもおすすめ。



長岡天満宮

長岡京市天神2-15-13
☎ 075-951-1025
境内自由 (社務所は9～17時)
@ nagaokatenmangu
🚶 阪急「長岡天神」駅から徒歩約10分 [HPあり]

12時から21時まで通し営業 天神さんの森に抱かれる酒場



上：手料理は150円からと、とてもリーズナブル。それでいて、丁寧な仕込みが伝わる店主好みの品々がメニューを彩る。左：築100年の古民家を改装した店内は、趣ある落ち着いた雰囲気

長岡天満宮に隣接し、国登録有形文化財に指定された今尾家住宅の敷地内に佇む酒場。ここは、南禅寺「雲龍図」で知られる日本画の巨匠・今尾景年の別荘だった歴史ある場所だ。ひ孫の今尾仁さんが「昼から楽しめる場所を」と2025年にオープンした。多彩な手料理をつまみに、気さくな店主との会話も弾む居心地よい空間でぜひ一杯。



たつの

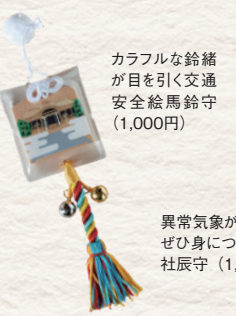
長岡京市天神2-2-17
☎ 090-8669-4145
水・木曜休
12～21時
🚶 阪急「長岡天神」駅から徒歩約10分

向日神社

明治神宮のモデルになった神社建築と桜と紅葉の絶景参道を訪ねる



水を司り、天候を左右する龍神のエネルギーを感じる向日神社絵馬 (800円)



カラフルな鈴緒が目引く交通安全絵馬鈴守 (1,000円)



異常気象が続く時代だからこそ、ぜひ身につけておきたい向日神社辰守 (1,000円)

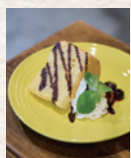
社伝によると奈良時代の創建。室町時代造営の本殿は国の重要文化財に指定されており、明治神宮のモデルになったといわれる。御祭神は向日神、火雷神、玉依姫命、神武天皇で、五穀豊穡や雨乞い、火伏せにご利益があることで知られる。本殿へと続く約200mの参道は、春には桜、秋には紅葉のトンネルとなり、多くの人がその絶景を求めて訪れる。

向日神社

向日市向日町北山65
☎ 075-921-0217
境内自由 (社務所は9～16時)
🚶 阪急「西向日駅」駅から徒歩約10分



激辛メニューも見逃せない！地元民御用達のランチスポット



上：だし巻き&から揚げ親子ハーフ (スープつき) (990円) 下左：ランチセットのミニデザートは極上のシフォンケーキ♪ 下右：アンティーク調の照明やインテリアが映える店内

関西で多数の鉄板焼き店を営むオーナーご夫婦が地元・向日市を盛り上げたいとオープンしたカフェ。コンセプトは家族連れの憩いの場。ヘルシー&ボリューム満点ランチが大好評！ルーツを活かした鉄板焼きロールパンケーキなど、オリジナリティあふれるスイーツや、秘伝の激辛ソースをからめた唐揚げ「カランチ」も要チェックだ。



カフェ ちゃばな cafe

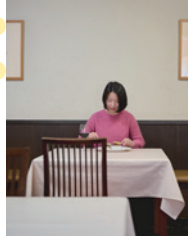
向日市鶏冠井町楓畑5-3
☎ 075-922-0866
不定休 11～16時 (フードLO15時30分、ドリンクLO15時45分)
@ chabanacafe
🚶 阪急「西向日」駅から徒歩約9分 [HPあり]



意外にも相性ぴったりなのが洋食との組み合わせ。洋食屋 AKIRA では、毎年3月下旬から5月の連休頃までの期間限定でたけのこのハンバーグが登場する。地元農家の朝掘りたけのこを存分に味わえるように、自慢の黒毛和牛ハンバーグの中には大きくカットしたたけのこがゴロゴロと。肉感の強いミンチにシャキッとした歯応えが心地よい。赤味噌に胡麻を合わせた甘めのソースが見事に調和！数量限定につき、気になる方はお早めに。

洋食屋 AKIRA
→くわしくは p.12へ！

黒毛和牛の筍ハンバーグ（200g）胡麻みそソース。単品のほか、サラダ、スープ、ライスまたはパンがつくフルセットも※価格はその年によって異なります。



朝掘りたけのこが変身
黒毛和牛の極上ハンバーグに！

約200年続きたけのこ農家が営む自家焙煎コーヒー専門店。農家だからそのこだわりで、生産者の顔が見えるスペシャルティコーヒー豆を厳選。毎日使う分だけを焙煎する徹底ぶり、つねにフレッシュな一杯を提供する。また、コーヒーとともに味わいたいのが京たけのこを使用したメニューだ。筍ごはんのおむすびやチャーハンといった軽食で、たけのこ本来の味わいを活かした逸品を年中手頃な価格で楽しめるのがうれしい。



アンノウン カフェ
unknown cafe 香月庵
向日市寺戸町梅ノ木1-2 香月栖1階
☎ 075-933-4560
火・水曜休
10時～LO17時、物販は～17時30分
📍 kogetsuan_unknowncafe
🚗 阪急「東向日」駅から徒歩約3分 [HPあり]



たけのこ農家自慢の加工品がそろ。筍ご飯の素は大人気につきマストバイ



たけのこを思わせる三角テーブルで、窓からの木漏れ日を浴びながらくつろいで

季節を問わず京たけのこを！
農家が届ける、旬のおいしさ



筍ごはんのこむすびセット（700円）は、こむすび3個、筍のつくだ煮、おつゆつき。3種類の豆でバランスよく仕上げたブレンドコーヒー（650円）とご一緒にぜひ



撮影/landmark



手軽な天井も人気！

春限定の筍会席膳（上）（6,500円※予約制）では、名物の天ぷらや木の芽和え、筍ご飯など、長岡京市産の朝掘りたけのこを贅沢に使用

御神油が引き出す、春の香り
朝掘りたけのこを名物の天ぷらに

創業150年以上の老舗天ぷら店の名物は、油の神様として有名な離宮八幡宮に奉納された御神油で揚げた天ぷら。少なめの衣でカラッと揚げる天ぷらは、素材の味を活かし軽やかな味わいだ。また、旅館として創業した店内は広々としており、創業当時から受け継がれている欄間や妙喜庵の先代住職による書「虎溪三笑」の掛け軸など、歴史を感じるしつらえにも注目したい。筍を使ったメニューは3月下旬～5月上旬の提供。



大山崎町の禅院「妙喜庵」に由来する個室「妙喜の間（みょうきのま）」



三笑亭
乙訓郡大山崎町大山崎西谷1
☎ 075-956-0217
月曜休（祝日営業、翌火曜休、不定休あり）
ランチ12～14時、ディナー17～21時
📍 san_syou_te
🚗 JR「山崎」駅から徒歩約2分、阪急「大山崎」駅から徒歩約6分 [HPあり]



約300年前から続く「京都式軟化栽培法」を受け継ぐ乙訓地域。敷き藁の上に赤土を重ねたやわらかな土壌でたけのこを育てる



西山名産！白子たけのこって？

土から顔を出す前に収穫される京たけのこは、その白さから「白子たけのこ」とも称されます。やわらかな歯応りと、ほのかな甘味が告げる春のおとずれ。年間を通して絶えず竹林を手入れすることで、その品質が保たれています。まさに手間暇を惜しまない農家の方々の努力の結晶。京たけのこの名産地で、採れたてをご賞味あれ。



- | | | |
|---|---|--|
| 2 | 1 | 1: 池座敷では長岡天満宮の鳥居をはじめ風光明媚な景色を望む |
| 3 | | 2: 秘伝の出汁で煮た「じきたけ」。たけのこと鰹出汁の風味が広がり、つゆまで楽しめる |
| | | 3: 掘りたてのたけのこを炊き上げたたけのこの佃煮（各990円） |



- | | | |
|---|---|---------------------------------------|
| 4 | 5 | 4: 6棟からなる錦水亭の池座敷は八条ヶ池の上に浮かぶように建つ |
| 6 | | 5: レトロなインテリアが素敵な2階の東小間。竹林がさわやか |
| | | 6: 一面ガラス張りの大広間の窓から、四季折々の風景をパノラマで眺められる |



錦水亭
長岡京市天神2-15-15 ☎ 075-951-5151
水曜休 ※たけのこのシーズンは無休
※14時30分以降のお食事は前営業日
17時30分までに要予約
11時30分～21時
（最終入店：昼14時30分、夜19時）
📍 kinsuitei
🚗 阪急「長岡天神」駅から徒歩約10分 [HPあり]



※旬は目安です。その年やお店によって提供時期が異なります。

春の京都を堪能する
京たけのこ
グルメ

西山名産

西山エリアは、春の京料理に欠かせない京たけのこの名産地。産地だからこそ、新鮮なたけのこを存分に活かした料理が味わえます。3月下旬から5月頃の旬の味覚に、いつも春が待ち遠しい！



※写真はイメージです。

絶品の絶景とともにいただく
春のたけのこ料理

たけのこづくし（14,000円 税・サ別）。看板メニューの「じきたけ」のほか、山わさびと醤油でいただく「のこ造り」、特製ダレで焼き上げた「焼竹」などが並ぶ

1881（明治14）年に創業した錦水亭は、長岡天満宮に隣接しており、この場所は江戸時代から続く紅葉の名所としても知られている。秋には紅葉で埋め尽くされ、錦を思わせることから旧宮家から錦水亭の名を賜ったと伝わる。3月下旬～5月末のたけのこ料理は錦水亭の代名詞でもあり、店主自らが毎日収穫する自家栽培の朝掘りたけのこを使用。木の芽和えや寿司、造り、煮物、焼物などバリエーション豊富なたけのこ料理が味わえる。



可愛い、わが子が誕生♡

3: 天地を返しながら、塩切り麹と潰した大豆がよくなじむまで混ぜ込む
4: 空気を抜きながら、野球ボールほどのお団子を作っていく
5: 保存用の袋にお団子を隙間なく敷き詰める。空気が入らないように潰しながら入れるのがコツ

家に持ち帰って、常温で6〜8か月ほど寝かせれば食べ頃。異変を感じたら、先生に相談することも



START

材料は、大粒で甘味が強い北海道産の大豆、うま味のあるヒマラヤ岩塩、手作りの米麹のみ。シンプルだからこそ素材にこだわる

2

袋を振って、米麹と岩塩を混ぜ合わせる。ピンク色の岩塩は、均等に混ざっているかが確認しやすい!

1

手のひらを使って、自分の体温をうつしながら袋に入れた大豆をすり潰していく

麴に惚れ込み、京都初の上級麴士になった野中恵美さん。店舗では、酵素ジュースやノンアルコールの甘酒など、身体にうれしい自家製の酵素ドリンクを提供する。また、定期開催される麴のワークショップも大人気。味噌仕込みでは、あらかじめ2日間かけて手づくりした生の麴を贅沢に通常の3倍ほど使用する。麴とパワフルな野中さんに元気がもらえそう!



上級麴士と極上の味噌を仕込む

開催 月3〜5回 ※7〜9月中旬は休み

予約 電話、HP、LINE、InstagramのDM

時間 約2時間

料金 6,800円(お持ち帰り1,800g込み)

上級麴士の手づくり麴で仕込む
米麴たっぷり味噌づくり



京都花穂

向日市寺戸町西田中瀬3-2 優伽II

☎ 075-934-7477

土〜月曜休 (祝日はHPにて要確認)

11〜18時

📍 kyotohanakouji

🚗 阪急「東向日」駅から徒歩約2分 [HPあり]



フルーツを贅沢に使用した自家製の酵素ドリンク。サクッと立ち寄ってエネルギーチャージ!

シェフのデモを間近に見て、味わって、おいしさを分かち合う

豪華な試食いただきます

講習内容は月替わりで2品。取材時はマグレ鴨のロースト カンスソースとチョコレートムース。加えてサラダ、パン、スープ、コーヒーつきでお得感満載



上: マグレ鴨 (フォアグラを取った後の鴨) に焼き色を付ける工程。慣れない食材でも心配無用! 取り扱いのコツもレクチャー

珍しい食材でもネットで簡単に買えるよ

オーナーシェフ 奥田 茂一さん

ビストロ オクダ
Bistrot OKUDA

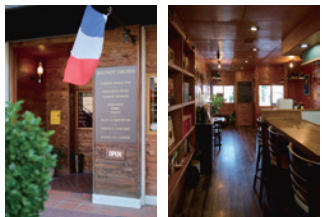
向日市物集女町クヰ子5 ハイツグレスメイト102

☎ 075-600-9578

水曜休

ランチ11時30分〜14時 (最終入店12時30分)、ディナー17時30分〜21時30分 (最終入店19時30分) ※ランチは当日10時まで、ディナーは前日まで要予約

📍 bistrotokuda 🚗 阪急「洛西口」駅から徒歩約8分



料理教室 (講習&試食)

開催 月2回 ※先着5名

予約 電話、LINE、InstagramのDM

時間 約2時間30分

料金 4,840円

フランスの星付きレストランで研修経験を持ち、調理師学校で長年講師を務めた奥田シェフが大切にしているのは、「縁を紡いでいく」という思い。だから料理教室も、食事そのものをみんなで楽しむ場に。デモンストレーションを間近で見られ、シェフならではの分かりやすい説明にユーモアを交えた講習で、料理の楽しさを再発見できる。

西山の風土を愛する

作り手たちから学ぶ、

一歩踏み込んだ食の体験。

きつと、ますます西山という土地が好きになるはず。

LESSON / 食のプロたち直伝!

西山の美味しい学びの時間

ビールの素材について学ぶ。麦芽やホップ、天然水へのこだわりが垣間見える



10種類の絵柄から選べる神泡アート



見学の後は3種の「ザ・プレミアム・モルツ」と京野菜を使ったおつまみを味わえる試飲タイム

サントリー
〈天然水のビール工場〉京都

長岡京市調子3-1-1 ☎ 075-952-2020

工場休業日休

9時30分〜17時 (電話受付時間)

🚗 阪急「西山天王山」駅から徒歩約13分 ※JR「長岡京」駅から徒歩約10分 [HPあり]



Relish

乙訓郡大山崎町大山崎竜光49

☎ 075-953-1292

月曜休 (祝日営業、翌火曜休)

10時30分〜17時

📍 relish.kyoto

🚗 阪急「大山崎」駅・JR「山崎」駅から徒歩約2分 [HPあり]



大山崎在住の料理家・森かおるさんが主宰する料理教室のテーマは、「作ってうれしいおうちのごはん」。姉妹店のRelish食堂でも人気の親しみやすい和洋食を、手早くおいしく作るコツを教えてください。森さんが長年愛用するオーガニック食材や調理器具のよさも実感でき、併設の雑貨店で入手できるのもうれしい。通ううちに、ごはん作りの悩みが楽しみに変わるはず。

日々の料理が楽しくなる
おうちのごはんを学ぶに

START

自家菜園の採れたて野菜を彩りに♪

1回の体験で作るのはメイン料理に味噌汁、ご飯、豊富な副菜がつく定食仕立ての献立。取材時は、サワラのフライとタルタルソースに挑戦!

1

2

3

旬の食卓レッスン

開催 月1回 / 1クール3か月

予約 HP

時間 約2時間

料金 1クール13,500円 (材料費込み)

※初めてのの方は入会金3,000円要
※男性クラスあり



右: レッスン会場は、庭に面した明るい一室。民家の風情も感じられ、初めてでもリラックスできそう
左: 同じ建物内に雑貨店を併設。緑のそく清々しい空間に、食と暮らしにまつわる雑貨が集う



上: パッケージングの臨場感たっぷりの映像を巨大スクリーンで!
左: 西山を一望できる仕込室では、仕込槽や仕込釜を間近で見学できる

つくり手の情熱があふれる
ビール工場を見学

ビール工場見学ツアー

開催 HPのカレンダーを要チェック

予約 電話、HP

時間 約90分 (見学60分+試飲30分)

料金 1,000円 (20歳未満は無料)

ビール工場の見学ツアーがリニューアル。ビールづくりにかける「つくり手の情熱」をテーマに、製造工程の各所でつくり手たちが映像に登場し、それぞれのこだわりや思いを語ってくれる。ビールの製造工程の順に進みながら、ホップの香りを体験したり臨場感あふれる映像見学をしたりなど五感を刺激される体験が目白押し。

※すべて事前予約が必要です。予約方法や最新情報は、公式HPやSNSをご確認ください。

極上肉と秘伝のタレ！ 見目麗しい焼肉セットを予約注文



和牛のとろける食感を
鉄板焼きで味わって



焼肉セット（前日までに要予約）。好みや予算を伝えると親身になって相談に乗ってくれる。写真は一例。3人前3,000円程度

肉のうま味を引き立てる、手造り焼肉たれ（300円）は添加物不使用。数量限定

セブン通りに店を構える、この道約35年の店主が営む精肉店。商品ケースには美しいお肉がずらりと並び、見ているだけでも期待が高まる。産地にこだわらず、その時期に一番よい状態の和牛を全国から厳選。熟練の技とおもてなしの心が、多くの常連客から厚い信頼を得ている。Instagramの動画で店主の見事な職人技もぜひチェックしてほしい。

肉のおお田

長岡京市長岡1-13-15
☎ 075-952-5955
月曜休
11～19時
※予約商品の受け取り時間は応相談
📍 nagaokakyo_nikuno_ota
🚗 阪急「長岡天神」駅から徒歩約5分



農家直送の朝採れ野菜や 地元の特産品を手土産に



竹製品やたけのこを使った食品、激辛グルメなど、向日市の名産品や京都にまつわる土産物がまとめて手に入る！



初夏には珍しい
竹の皮が並ぶことも



地域の人たちの交流の場所として、さまざまな取り組みを行う向日市のまちづくり拠点。レンタルスペースやカフェの利用ができるほか、なかでも大充実の物販コーナーは必見！向日市の農家が自ら届ける朝採れ野菜が評判を呼んでいる。竹製品やお酒、加工食品などの特産品もそろうため、西山エリアを訪れたらぜひ立ち寄りたい。

向日市観光交流センター まちてらすMUKO

向日市寺戸町瓜生22-1
☎ 075-874-2031
火曜休（祝日営業、翌日休） 9～18時
※金・土曜の18～20時はカフェのみ営業
📍 machi.terrace.muko
🚗 JR「向日町」駅から徒歩約3分
[HPあり]



こだわりのコーヒーと 手作りスイーツでちょっと一息

ロゴが目を引き
マグカップ 2,200円



上：外はカリッ、中はしっとりしたカヌレ（1個450円） 左：濃厚なバスクチーズケーキ（1個550円）



バランスのよいCHOTTO BLEND（深めの中煎り）850円／100g（左）、コクがあるDEEP BLEND（浅めの深煎り）850円／100g（右）

ちょっと立ち寄りたくなる、くつろぎ空間を提供するコーヒー店。長年コーヒー業界に携わってきた店主が淹れるハンドドリップコーヒーと手作りスイーツの確かな味にファンが続出！豆やスイーツはテイクアウトもできるため、おうちやキャンプでもお店の味が楽しめる。キュートなオリジナルグッズもぜひ、一緒にチェックしたい。

CHOTTO COFFEE

乙訓郡大山崎町大山崎尻53-1
☎ 075-874-2306
日曜、祝日休 9時30分～17時30分
📍 chotto.coffee
🚗 阪急「大山崎」駅から徒歩約7分、JR「山崎」駅から徒歩約10分



レトロな外観が目印！ 西山屈指の自然派ワインの宝庫へ



スクリューキャップ式の
ワインもあります

左：ラルジョル・ルージュ（1,880円）はお肉との相性抜群のフルーティーな赤ワイン 中：カルベネ・ダンジュ（2,640円）は甘口のロゼ。スイーツとのペアリングも◎ 右：向日市の市花ヒマワリを冠したオリジナル純米酒、京都西山 向日葵（1,380円）

一見“まちの酒屋さん”といった佇まいだが、一歩足を踏み入れたら、その奥深さにきっと驚くはずだ。店内には定番の酒類のほか、4代目・岡田孝浩さんが直輸入したこだわりの自然派ワインが豊富にそろう。ワイナリーを訪ね、生産者の思いやブドウ栽培、醸造へのこだわりを肌で感じるからこそ、自信を持って届けられるワインばかりだ。

ワイン&フード オカダ (W&FO Alliance)

向日市寺戸町梅ノ木2-2
☎ 075-921-0439
火曜休 10～20時
🚗 阪急「東向日」駅から徒歩約2分
[HPあり]



せっかく西山でアウトドアをするなら、グッズや食材も近くで調達！
話題のアウトドアショップから地元農家のお野菜まで、準備はバッチリ◎
もちろんお土産としてもおすすめ!!

2021年8月に移転オープンした現ショップは、ゆったりと買い物が楽しめる広さ。探し物も見つけやすい



普段使いもしたくなる
アイテムがいっぱい!

趣味と暮らしを豊かにする 道具選びのパートナー

全国のキャンパーから圧倒的な支持を得るアウトドア専門店へ！キャンプや登山で活躍するアウトドア用品をはじめ、普段の暮らしでも長く愛用できる道具が店内を埋め尽くし、見ているだけでもワクワク。店主やスタッフが実際に使い心地を確かめているので、使い方やケアの仕方などを聞きながら自分に合った道具選びができるのも魅力的だ。調味料や調理グッズの品ぞろえも豊富なので、料理好きの人など、インドア派にもうれしい一軒。



直接見て、試して
道具を選ぶ安心感

「ゴラライト」や「フリースピリッツ」など本格派ブランドのテントが勢ぞろい。展示スペースにはシュラフや衣料品も



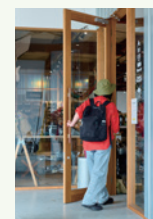
オリジナルデザインのボトルやグラス、小物類が充実。いずれも有名メーカーの製品なので機能性も抜群



ワンタッチで組み立てられるM.SUMI パーフェクトグリル ミニ（6,980円）は、少人数のバーベキューに重宝する

「とにかく使える!」と店長イチ押しの調味料。旨み塩（594円）や幸タレ（864円）など

風街道具店
P↑
200M



風街道具店

乙訓郡大山崎町大山崎西高田10-1-B
☎ 075-874-5411
木曜休
12～20時、土・日曜、祝日10～18時
📍 kazemachi_tools
🚗 阪急「大山崎」駅から徒歩約18分、JR「山崎」駅から徒歩約21分 [HPあり]



花子百貨店

開催日 ※開催詳細はInstagramにて
年2回(4月・11月) / 10～15時

グリーンがある生活に
気軽にトライしてみよう

4月と11月に開催される大人気イベント。季節の花や多肉植物、雑貨が広場に集まり、園芸初心者でも気軽にグリーンライフに挑戦できる。主催者はガーデナーでもあるので植物の育て方に迷ったら相談してみるのもアリ。

花子百貨店

長岡京市神足2
パンピオ広場公園
☎ 090-2018-0602
(Flower Garden Hanako)
※雨天中止(小雨決行)
📍 flowergardenhanako
🚶 JR「長岡京」駅から徒歩すぐ



ふれあい朝(夕)市

開催日 月・木曜 9時～9時30分
毎週 / 土曜 15～17時

新鮮な農産物を
生産者から直接購入

長岡京市内3か所で週3日定期開催！地元農家が育てた野菜や果物、米などを直接販売する。お財布にやさしい驚きの価格のため、販売開始からわずか5分で売り切れることも。お目当ての品がある場合はお早めに。

ふれあい朝(夕)市

☎ 075-955-9514
(長岡京市ふれあい朝市実行委員会事務局(長岡京市役所農林振興課))
月曜:中央公民館市民ひろば
木曜:勝竜寺城公園駐車場
土曜:パンピオ広場公園
HPあり



天王山ファーム& フードマーケット

開催日
年2回(春・秋) / 10～15時

オーガニック食材が
集まる食のマーケット

「Relish」が主催する作り手の顔が見える食のマーケット。オーガニックや減農薬の野菜をはじめ、コーヒー店や日本茶専門店、無添加出汁の店など30前後のお店が軒を連ねる。春と秋の開催なので青空の下で味わうのもおすすめ。

天王山ファーム&フードマーケット

JR「山崎」駅南側広場
(デイリーヤマザキ隣)
☎ 075-953-1292 (Relish)
📍 relish_gardensmarket
🚶 JR「山崎」駅から徒歩すぐ、
阪急「大山崎」駅から徒歩約3分



てらすマルシェ

開催日
毎月第4日曜 / 10～16時

向日市の人とまちを繋ぐ
いいいの場

まちてらすMUKOで開催される「人」と「まち」をやさしく照らすマルシェ。手作り雑貨やグルメ、体験ブースなど、多彩な魅力が一堂に会する。日常をちょっと特別にしてくれる出会いに期待して、ふらり立ち寄ってみて。

てらすマルシェ

向日市寺戸町瓜生22-1
向日市観光交流センター
まちてらすMUKO
☎ 075-874-2031
📍 machi.terrace.muko
🚶 JR「向日町」駅から徒歩約3分
HPあり



おさんぽがてら、ふらり散策。

話題の Marche マルシェで お買い物

たくさんのマルシェが
開催されている西山エリア。
個性豊かなお店や地元農家がずらり大集合！
目移りしながら、ふらり青空のもとで
ショッピング。



山崎ビオマルシェ

開催日 ※開催詳細はInstagramにて
毎週土曜 / 9～11時(売り切れ次第終了)
(8月休)

緑あふれる庭で
週末の食を彩るマルシェ

料理教室と暮らしの雑貨店「Relish」の庭で開催される食のマルシェ。協力の「大山崎 COFFEE ROASTERS」をはじめ、地元農家やベーカリーなど、こだわりの食が集まる。毎回少しずつ異なる出店者は、「Relish」のInstagramよりご確認を。



山崎ビオマルシェ
乙訓郡大山崎町大山崎電光49
Relish
☎ 075-953-1292 (Relish)
📍 relish_gardensmarket
🚶 阪急「大山崎」駅・
JR「山崎」駅から徒歩約2分
HPあり



ガラシャ祭・楽市楽座
11月第2日曜



明智光秀の娘・玉(後の細川ガラシャ)が細川忠興との新婚時代を過ごした勝龍寺城を中心に市内各所でさまざまなイベントが実施されるガラシャ祭。お興入れの様子を再現した行列巡行のほか、飲食店などが多数出店する「楽市楽座」も。

中央公民館、パンピオ広場公園
勝竜寺城公園・沼田丸広場等

☎ 075-959-1299
(長岡京ガラシャ祭実行委員会事務局)
📍 garashamatsuri
HPあり



柳谷観音 楊谷寺
もみじウイーク
11月中旬～12月上旬



平安時代より眼病平癒の祈願所として信仰を集める柳谷観音 楊谷寺。山全体が真っ赤に染まる秋には、もみじウイークとして、名勝庭園「浄土苑」のライトアップが行われる。普段非公開の「上書院」からの景色は格別。

柳谷観音 楊谷寺

長岡京市浄土谷堂ノ谷2
☎ 075-956-0017
9～17時 ライトアップあり、拝観料有料
※詳細はHP参照
📍 yanagidanikannon
🚶 阪急「西山天王山」駅から徒歩で約10分 HPあり



長岡天満宮 紅葉ライトアップ
11月中旬～12月上旬



学問の神様・菅原道真公ゆかりの長岡天満宮。秋には紅葉を楽しむために造られた庭園「錦景苑」のライトアップが行われる。また、参道を300基余りの行灯が照らす「京都西山・長岡天満宮花灯路」も同時開催。

長岡天満宮

長岡京市天神2-15-13
☎ 075-951-1025 (ライトアップ / 長岡天満宮) ☎ 075-951-4500
(京都西山・長岡天満宮花灯路 / 長岡京市観光協会) 16時30分～20時
📍 nagaokatenmangu
🚶 阪急「長岡天神」駅から徒歩約10分 HPあり



光明寺 紅葉の特別入山
11月中旬～12月初旬



法然上人による念仏発祥の地として知られる光明寺。JR東海の「そうだ 京都、行こう。」のビジュアルに採用された「もみじ参道」からの景色は必見。上はトンネル、下はじゅうたん、と、辺り一面が紅葉の世界に包まれる。

光明寺

長岡京市栗生西条ノ内26-1
☎ 075-955-0002
9～16時(受付終了) 大人1,000円、
中高生500円 ※紅葉期以外は無料
📍 komyo_ji_official
🚶 阪急バス「旭が丘ホーム前」
停留所から徒歩約2分 HPあり



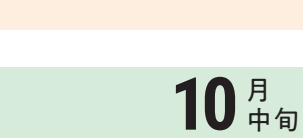
竹結びフェスタ
10月中旬の土・日曜のいずれか



竹を通じて人とまちを結ぶ京都市と向日市の協働イベント。竹を活用したワークショップやゲームのほか、ステージ企画や地元のグルメなどお楽しみが目白押し。「かぐやの夕べ」と同日開催につき、合わせてお立ち寄り。

京都市洛西竹林公園
子どもの広場

京都市西京区大枝北福西町2-300-3
☎ 075-332-9318 (西京区役所 洛西支所 地域推進室 まちづくり担当)
竹結びフェスタ13時～19時30分
📍 takemusubi.festa
🚶 京都市バス「南福西町(竹林公園前)」停留所から徒歩約5分 HPあり



竹の径・かぐやの夕べ
10月中旬の土・日曜



「全国遊歩百選」に認定された約1.8kmにおよぶ竹林道「竹の径」では、毎年10月に「かぐやの夕べ」を開催。竹行灯のあたたかな光が竹林を照らし、幻想的な雰囲気を演出する。伝統的な職人技を用いた生垣にもぜひ注目したい。

竹の径(ライトアップ)、
第6向陽小学校(飲食エリア)

向日市寺戸町芝山～物集女町長野ほか
☎ 070-1765-5398(向日市観光協会)
かぐやの夕べ17時30分～20時(飲食エリアは16～20時)
🚶 ヤサカバス・京都市バス「向日回生病院前」停留所すぐ HPあり



長岡京 春の観光まつり
3月下旬～5月上旬



桜の名所が多数点在する長岡京市では、長岡天満宮境内の八条ヶ池(写真)や勝竜寺城公園で桜のライトアップを実施。季節が進むにつれて長岡天満宮のキリシマツツジや乙訓寺の牡丹など、春の見どころが満載だ。同時にたけのこフェアも開催。名産品の「京たけのこ」の料理やスイーツを食べて、買って、プレゼントキャンペーンにぜひ参加してみよう。

長岡天満宮、
勝竜寺城公園、乙訓寺

☎ 075-951-4500
(長岡京市観光協会) HPあり



四季折々の姿を楽しむ！
西山イベントカレンダー
豊かな風土を活かした季節のイベントが魅力の西山エリア。特に、夜のライトアップイベントは、昼間とは違う幻想的な雰囲気を楽しめると人気です。