

ぴらたんニュース

12

2015

「仕出し」

京都にちなんだ
話題をお届けします。
京style



ついに寒波がやってきて晩秋らしい寒さとなりました。皆様お変わりはありませんか？今回は「仕出し」についてです。京都では、お客様をもてなす時、家庭料理を出さないのがあたりまえです。他のことには大変手間ひまをかける京都人が、お客様に出す料理は仕出し屋さんから取り寄せます。京都人の不思議なところだと思われるかもしれません。他の地方では、奥様が心を込めて腕をふるわれ、家庭料理を出すことがお客様に対する最高のおもてなしだと考えられていると思います。しかし、家庭料理はいくら手を加え、吟味してつくっても所詮は素人の味です。大切なお客様にはやはりプロの手にかかったものをお出しするのが、本当の意味でのおもてなしになるのです。不意のお客様でその準備が出来ていない時は、簡単にお寿司とお吸物だけをお出しすることもあります。必ずプロの作った物を召し上がっていただくのが礼儀だと京都人は考えています。家庭料理には、その家その家の味があり、とても素晴らしいことです。しかし残念なことに、どなたの口にも合うわけではありません。仕出し屋さんのプロの味つけは万人向けに研究研鑽され、つくり出されたものです。もし万が一、それがその人の口に合わなくて食べ残したとしても決して失礼にはなりませんし、料理を出した方も出された方も、気分よく気楽に食べられる利点もあります。「おもてなしの料理は仕出し屋さんから」。これは京都の暮らしの知恵と言えます。こんな京都の習慣が定着したのも、京都には多くの仕出し屋さんがあったからで、またこの習慣が多くの仕出し屋さんを生み育てました。



HIRAIWA

私たちは皆様と共に成長していけることを
願っています。

学校の象徴に欠かせない **学校旗**

消防団の士気に欠かせない **消防団旗**

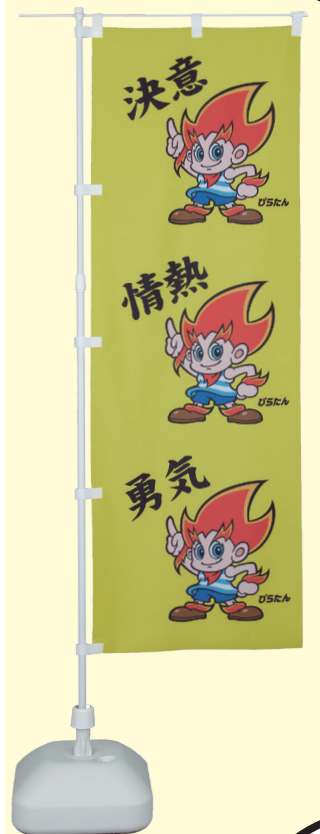
勝利の証に欠かせない **優勝旗**

効果のあるPRグッズの定番は **オリジナル のぼり旗**

イメージUP 戦略グッズの定番は **オリジナル ピンバッジ**

地域のお祭りに大活躍する **祭絆天**

印旗・横断幕 腕章&タスキ 神社仏閣幕



今すぐ
アクセス！

京都 平岩

株式会社 平 岩

〒604-0907 京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241

TEL 075-222-1041

*配信停止をご希望の方はお手数ですが、弊社まで「配信停止」とご記入いただきご返信ください。