

2024年 6月号 ぴらたんニュース



京都にちなんだ
話題をお届けします
京style



～京都の中華料理～

京都に中華料理店が登場し始めたのは大正時代の半ば過ぎといわれています。横浜や神戸に中華街ができたのが明治の初めなので、中華料理に関しては京都はかなり遅れていたと言えます。横浜や神戸の中華料理店では、中国出身の人々に向けて本場に近い味付けの料理が提供されていましたが、京都の中華料理店のお客様の多くは地元の人々でした。そのため、中華料理も地元の人々の好みに合わせて独自に発展していきました。お座敷に匂いを持ち込むことを嫌う花街に近いこともあり、強い香辛料を控えめにしたあっさり味。この京風中華の礎を築いたのは、「支那料理ハママラ」(現在のハママラ)の初代料理長を務めた高華吉さんでした。鶏ガラスープだけでなく、昆布だしを使うなど、高さんの味は和の雰囲気も感じられ、今や京風中華の特徴となっています。その後、独立した高さんは京都に「飛雲」「第一樓」「鳳舞」という中華料理店を作り、いずれも人気の店となりました。高さんの弟子たちが独立して開いた店は総称して飛雲系、または鳳舞系と呼ばれることも。それらの店では今でも高さんの味を受け継いだお料理が提供されています。



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**

【取扱商品】

社旗 横断幕 販促のぼり旗 のれん 応援団用品
祭り絆天 山車幕 神社寺院幕 神社のぼり旗 鈴緒
劇団幕 舞台幕 演台カバー マーチングバンド横幕



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 / FAX : 075-222-0843

MAIL : web@kyoto-hiraiwa.co.jp

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが
「配信停止」と記入いただき、ご返信ください

今すぐ
アクセス！

京都 平岩