

旅と「かおりと」

アロマの香りと暮らすように泊まる

京都編
vol.1

SANNENZAKA KYOTO

旅に出るときには、服や靴を選ぶように

「かおり」もいくつか選んで、必ず旅行鞆にしるぼせる

長く旅をしているが、忘れたことはないと思う

楽しい挑戦も、くつろぎの時間も、ふとしたアクシデントも

「かおり」がなかったら、きっと私はおたおたしてしまうだろう

いつも私をそっと見守り、あるときはドラマティックに、

その時の情景とともに、記憶の奥深くに刻まれていく

魂の相棒のような存在だ

撮影協力

五龍閣 www.goryukaku.com
Tel 075-541-71



kaorito OWNER

日本だからこそ日本の植物の 香りに包まれるアロマセラピーを

かおりと-kaorito-は、日本の田舎に眠る香りの資源を使い、国内で丁寧に抽出している精油(エッセンシャルオイル)にこだわったブランドです。代表自らが直接生産者の元へ足を運び、品質や香りを確認したもの、また安心できる材料から「かおりと」の施設内で抽出した精油(エッセンシャルオイル)を使用しています。北海道から沖縄まで、香りを求めて日本各地をめぐる私にとって、香りの資源探しと旅はセット。「かおりと」では、「気持ちに寄り添う」をテーマにしたブレンド精油が人気ですが、その香りは旅先の風景や言葉によって動いた気持ちをもとに調香したものもあります。私たちの奥深くに眠る遺伝子は、日本の植物の香りに反応して五感を刺激し、心身にプラスの変化をもたらします。遠く離れた異国のものよりも、生まれ育った土地のものがしっくりくるのはいうまでもありません。どこか懐かしい香りは記憶や感情と結びつき、記憶や感情は、物・場所・人…いろいろなことへつながってゆきます。旅に出る時にそっと忍ばせた香りは思い出に。旅先で出会った想いを香りに乗せて。すてきな時間をお過ごしください。

NAVIGATER
SORADIA' SUPREME PARTNER
kaorito OWNER
JUNKO KOYAMA
www.kaorito.jp



本物の中に宿る圧倒的なエネルギーと対話するひととき

清水三年坂美術館 www.sannenzaka-museum.co.jp Tel 075-532-4270

Reported by T.Numasawa

すばらしい陶磁器の数々が展示されていました。現在ならば、全体模様は転写シールで型を作り簡単ですが、これを一筆一筆書きするのは気の遠くなる作業である。更に人物や風景、金の絵付けを施すと言うとどれだけのやり直しの効かない工程を踏み、最後まで気の抜けない作業の連続であると思いました。現代技術に照らし合わせてみても、当時の職人魂を感じました。

Reported by M.Okamoto

三年坂にある私設美術館「清水三年坂美術館」は幕末・明治の七宝・金工・蒔絵・京薩摩を常設展示する日本で初めての美術館です。初めて目にする作品も、目を瞠る筆舌に尽くしがたい、繊細で洗練された美しい名品ばかりでした。最初に目に留まったのは、入口左手に展示されていたバナナ&パイナップル。技術が尋常ではない!しかも象牙で今では再現不可能とされる、繊細で華麗な名品を見ることができるとはとても幸せな事でもあり、次世代が継承してくれたらと願わずにはいられませんでした。



旅とかおりと aromaその1 凜と燦と

真剣に何かに向かう気持ちを応援する香り「凜と燦と」。

華やかさと優しさを併せ持つ芳樟と、古くから私たちの日常を支えてきた杉材。そこに加えたのは気持ちを鼓舞する黒文字と、日本の柑橘の代名詞ともいえる柚子。何かに取り組むとき、本気であればあるほど、頑張りすぎて失敗してしまうかもしれない。本気だから、上手いかない時の敗北感や自責の念も大きいかもしれない。それでも、好きだから、大切だから、また正面から向き合っことんやっていく。「凜と燦と」は本当に大切なこと…もの、ひとへの

気持ちを諦めず貫く強さと潔さを応援する香り。旅先で出会った先人の偉業に背中を押され、香りを味方にまた一歩前へ踏み出したいなと思うのです。





清水三年坂近くの「よしむら 清水庵」 yoshimura-gr.com/kiyomizu/ Tel 075-533-1212

Reported by M.Okamoto

大正時代の重厚感ある大きな民家を改装した一軒家。あちらこちらに歴史を感じさせるしつらえが施されており。窓から一望できる東山山麓の景色とともに、打ちたてのそばをゆっくと味わいました。毎日石臼でひき手打ちするそばは食感が良く風味も豊か。いただいたのは、そば麩の漬物がセットになった「天ざる膳」。蕎麦はしっかり噛みしめて味わいました。天ぷらは海老二尾にお野菜。香ばしくサクサク揚がっています。蕎麦も

絶品だけど何より自家製そばの実ちりめん山椒が美味しい。殆どのちりめん山椒と一緒に煮込まれているので同じ色になるけれど、こちらの山椒は緑のままです。お土産に最高ですね。



DORUMIRU
ドルミール八坂の塔
Tel 075-366-5000

八坂の塔を少し下ると、右手に京都らしい漆喰壁のお店があります。店内に入ると、スタイリッシュなインテリアで無駄のない漂とした空間には、静寂な時間が流れていました。季節ごとに変わるというフルーツのパフェは芸術的な美しさで食べるのがもったいないほど。選んだ「焦がしキャラメルバナナとほうじ茶のパルフェ」は、丸くりぬいたバナナがおしゃれにキャラメルゼラされていて、キャラメルの甘さをほうじ茶アイスがほどよくさっぱりさせてくれる大人のパフェでした。

旅とかおりと aromaその2

幸せのもと

ウキウキワクワク!
幸せが内側から湧いてくる!
そんな気持ちにしてくれる香り
「幸せのもと」

柑橘系精油の中でも人気のある柚子と、富良野産の真正ラベンダーをたっぷり使っています。柿と並んで日本の田舎の風景に欠かせない柚子。ふわっと漂う香りに思わずほっこり笑顔がこぼれます。柚子やラベンダーのほっこりする幸せの中に、キラキラした香りのアクセントを与えているのは、日本産ローマンカモミール。実は苦手だったカモミールですが、日帰りで訪れた淡路島で出会った国産カモミールの香りは、私を一瞬で幸せな気持ちにしてくれました。ちょっと気持ちが下を向いた時でもこの香りに触れると自然と笑顔になる「幸せのもと」は一番人気の香りです。

スーツケースはハントマイン34L

キャリーバッグに「かおりと」の匂い袋を入れておきます



そばの実ちりめん 640円(税込)
ちりめん山椒にそばの実が入り、ぶちぶちとした食感がくせになります。保存料無添加なのも嬉しく、お取り寄せでも人気の商品です。



軽やかに舞い、華やかな歴史を伝える桜の木がある
ただ、その桜をみたいがために、わざわざ今日も回り道をする

貴匠桜 <http://kishozakura.com/>
Tel 075-561-3939

Reported by S.Toyosaki

有形文化財にも指定され、もともとは醤油問屋であったという築1992年の重厚な京町屋の暖簾をくぐると、高い吹き抜けの天井、赤いじゅうたんの敷かれたウェイトニングルームが異次元の時間へと招待してくれます。個室には(有料)現代アート作家品川亮氏による襖絵や絵画が遊び心を込めて飾られ、会話も弾みます。ほどよく京野菜が使われた軽やかで繊細なお料理が大切な時を刻んでくれます。

Reported by 平野久美子 (Supreme Partner)

母と娘と3世代で訪れました。和ではなくフレンチのレストランですが、お料理も空間も京都へ来たという感触を味わわせてくれるアイデアが随所に富んでおりました。オードブルの水なすとモツアレアは、見た目にはきれいでしたが、お味も絶品で、水なすがパッションフルーツのソースに合っていたのが驚きでした。フレンチを食べる時、食材との出会いに驚きがあると、おもてなし感が増してとても嬉しいものです。サツマイモの冷たいスープの演出は、前年訪れたパリの有名レストランでなされていた演出と同じでびっくりしました。又、メインのお肉にとうもろこしのピュレが添えられていたのですが、正直、お肉にとうもろこしは、とうもろこしが負けて香りが伝わらないと思っていたのですが、なんのとてもコクや深みがあり、お肉に負けないピュレだったのです。デザートもどれから食べようか迷ってしまいそうなほど、女性が好むもの尽くし。嬉しかったです。



平野久美子主宰
フレンチ料理教室~Proteger
Cuisine-proteger.com

おうちで美しいフレンチを作りませんか?
スーパーで買える食材で家族も喜ぶおうちフレンチを作ります。皆様が大切な人のために腕を振るうことで、かけがえのないディナータイムを過ごして頂きたい、そんな思いで活動しています。記念日は「モノ」より

「思い出」。皆様が頑張ってお料理してくれたことはご家族の心の中に、一生消えない素敵な思い出になることでしょう。自慢の妻、自慢の母へ。フレンチの基本から応用まで、どれも目にも舌にも美味しいフレンチばかりをご指導しています。又、カジュアルで気の張らない「フレンチ風」なお皿は、オンラインレッスンでお教えています。丁寧に教えますので、お料理苦手な方も大歓迎です。

松榮堂産寧坂点

www.shoyeido.co.jp
Tel 075-532-5590

清水から徒歩4分の、青龍苑内にあるお店の敷居を跨

いで入ると、香文化の担い手として、300年の歴史を持つ老舗の品格と奥深さを感じられます。並べられたお香等が、陰影ある照明に美しく映えて、一呼吸すると、心が落ち着きました。ふと、通りに面した出窓の香炉に目をやると、やさしくふんわりと煙がくゆっています。それは季節限定の産寧坂店オリジナル「紅葉のとき」でした。爽やかな秋風をイメージした香りです。来店した方のみのお品とのこと。他にも、左京区水尾地区産のフジバカマの葉を原料にした数量限定のお香もあり、特別な京都の秋をはんなりと楽しめそうです。



旅とかおりと

アロマの香りと暮らすように泊まる



SANNENZAKA KYOTO

憧れていたこの街に、
心落ち着き溶け込めるのは
「かおり」が味方してくれるから

CAMPTON KIYOMIZU

kyoto-campton.com Tel 075-533-7211

清水までほど近く、早朝に散歩することもできる

窓を開ければ夕日に染まる八坂の塔が見える…

いつもなら特別な街の通りから、ひょいと暖簾をくぐると、

細部にまでこだわった部屋が、迎えてくれる

ホテルや旅館では味わえない、「バケーションハウス」というスタイルが

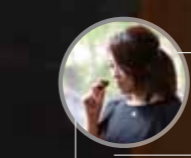
暮らすような特別な大人時間を叶えてくれる

TOTAL IMPRESSION

Reported by S.Murata

「京都は生きている」と建物、全身全霊で訴えかけてくるようでした。歴史の古さに目が行きがちな京都ですが、現代に技術や文化を継承しつつも、新たに生き生きと発展していたのです。まさに今の最上級の職人技が光る、妥協なき本物が揃っていました。スタッフの誰一人会わずとも、おもてなしの心が伝わってくるという、上質で洗練された設えは、突出しています。特にK7の浴室

は能楽堂のようで、香り高い高野槇の湯船にゆったり浸かり、命ある樹木を眺めていると、世阿弥の「遐齡延年・寿福増長」つまり「人の寿命を長らえさせ、幸福を増長させる」が自然に思い浮かびました。人体と地球環境にも究極に配慮した、毎日使いたいアメニティなど、あらゆる面でとても快適なので「憧れの京都に暮らす」体験にはピッタリの拠点かと。長期滞在すれば、これから未永く生きていく京都の魅力を更に味わえることでしょう。



旅とかおりと
aromaその3

ことのはじまり

焦りや上ずった気持ちを落ち着けて初心を思い出させてくれる香り「ことのはじまり」
メインに据えたのは、前のめりになっている気持ちを落ち着けてくれる檜や松葉。そこに添えた高野槇のグリーン調の香りが頭の中をクリアしてくれます。忙しさや障壁の多さに今取り組んでいることの本当の目的を忘れて嫌になってしまうことってあると思うんです。そんな時は日常を取り戻すためには旅に出ることも。だって旅先の宿で過ごす夜って、一番自分らしい時間だなぁと思うから。その旅先で自然と手にするのは私たちの命の始まりでもある森をイメージした「ことのはじまり」。深い森の香りが本来の自分を取り戻し心身のバランスを整えるきっかけをくれるはず。



Reported by K.Somekawa

仕事上、香りに携わることが多く、旅の目的もいつしか訪れた土地の「かおり」に心遊ばせる。行く先々の土地で目を閉じ、呼吸を整え、静かにその地のかおりを愛でる楽しみ。「かおり」には、日本の四季折々の空気の流れから色を感じることもあり、季節を感じ、懐かしさを感じ自ずと歴史を知る。旅先の植物や空気の風景から、湧き出る情動に色を感じて楽しくなります。陽が昇り、陽が沈む時間の流れとともに空気と合間って、かおりの変化を楽しみ京都で知り得た「香道」。立ち上がる香気に「かぐ」と言わずに「聞く」と表現されることを思い出し、空気の流れを止め、情動にふける、その様に静と動から無限に生まれる「かおりのマジック」。旅先での「かおり」に意識と気づきの心遊びに一段と楽しさが加わります。



VILLA K7

京都八坂通りにある「CAMPTON(ケンプトン) 清水」さんは、京都風情を現代建築に取り入れた設えの8つのタイプの違うメゾネットタイプのお部屋も持つお宿。今回は窓から額縁のように八坂の塔が眺められるK7のお部屋に宿泊いたしました。京都を代表する名店や、清水はもちろん、八坂神社までが徒歩圏内、長期滞在しているんな京都を見に行くにも最適な立地です。お宿は、貸別荘使いができるようキッチン付きの和

を意識したおしゃれでモダンな作り。随所に和彫の細工が設えてあり、とても風情を感じさせてくれます。お風呂は総ひのき風呂、中庭の空間演出が奥行きを感じさせ部屋の中でありながらゆとりを生む細工でした。メゾネットタイプの二階の窓からは、絵にしたような八坂の塔が眺められほっこりとした京都を感じられます。京都が息づく宿として、その風情は随所に散りばめられていて、五感で京都を感じられるお宿です。

BREAKFAST

朝食は、京都で有名な、昔ながらの仕出し割烹専門店『泉仙』の京の精進料理です。京都らしい仕出しの朝食です。まるで高級料亭でいただいているようです。食材にこだわり、お料理の一つ一つが丁寧に手を加えられています。お吸い物は、干し椎茸の旨味たっぷり、身体に染み渡ります。炊きものは、薄味ですが、お出汁の旨味がしっかりと染み込んでいて、美味しくいただきました。お米もツヤツヤふっくら、熱々でした。蓮根まんじゅうも旨味たっぷりの餡がかかっている、熱々でとても美味しかったです。朝から、バランスよく身体が喜ぶ美味しいお料理をいただいて、身体も軽く京都散策のエネルギーをチャージできました。こだわりのお料理を素敵なお宿でいただけるなんて最高のもてなしでした。



VILLA K8

格子の戸を開けると懐かしい舞鶴の祖母の家を彷彿させるエントランスでした。外の気配がそれとなく分かる格子の玄関は外から内への繋がりを意識することができ、日が差し込む時間になると、陰影が美しかったです。1階は和室にベット。2階に上がると、三年坂を急に見下ろせる贅沢な空間が広がっていました。ちょうどその日は天赦日と魚座の満月。宇宙全体が「風の時代前の徹底した浄化モード」になると言う。窓から左を見ると法観寺の塔が見え、右を見ると、満月が美しく輝いていました。あまりの美しさに見とれている友人と、「八坂の塔」がこれまた美しかった。そこで、私は外に出て法観寺を愛でる友人の表情を何枚も撮影しました。町屋の夜は豊かに、そして静かに更けていきました。



2階の窓から「八坂の塔」が見える

HaNT ハントマイン 34L store.ace.jp

キャリーバッグの全ての悩みが解決!

エースの女性社員チームが本当に欲しいと思うスーツケースを形にしたハントマインシリーズは、使ってみると嬉しい驚きがたくさんあります。これまでちょっと不便に感じたり、困ったことすべてが解決されたようなキャリーバックです。しきりははずとワンボックスタイプとして使える優れものです。

k.somekawa

仕事にも、プライベート旅行にも使える新しいキャリーバックが欲しいと思っていました。便利さと、細やかなポケットの配慮が嬉しく、衣類や小物もサクサク入りました。しかも中の柄が可愛くて大満足です。

k.hanamoto

いつも旅行の時に困るのが荷物の出し入れで、羽織物を出したり、お土産をしまったりとけっこう開ける事が多く、そのたびに中が丸見えではずかしかった...このキャリーは大きなフロントポケットから出し入れ出来て安心です。



キャスターカバーが付いて畳の上も安心



30,800円(税込) エース株式会社