

マルシェ大原野
お買い物券 Ono
¥100
2025年
12月末
まで有効



京都らしく
マルシェ大原野

大原野の野菜・加工品の販売『マルシェ大原野』は、地域住民が中心となって運営されています

主催/大原野農産物等直売所運営協議会
マルシェ大原野フェイスブックはこちら▶

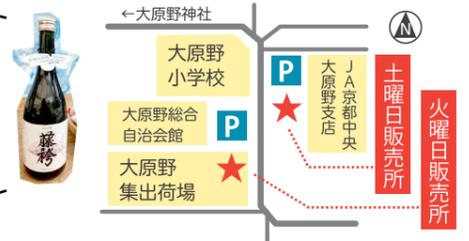


営業時間 売り切れしだい終了
毎週火曜:9時~11時半/第1・3土曜:9時~12時

秋の恵みがそろそろ、マルシェ大原野へマルシェ大原野も、実りの秋まっただなか。名産の富有柿をはじめ、栗や里芋など、旬の味覚が顔をそろえています。地元の畑から届く野菜や果物は、どれも季節の香りいっぱいです。ぜひお越しください。



純米吟醸「藤袴」は第1・第3土曜日に販売中です!



旬を味わう 材料2~3人分

里芋と鶏のほっこり煮

- 【材料】
- ・里芋:6個 / ・鶏もも肉:1枚
 - ・しょうが:2枚(薄切り)
 - ・だし汁:200ml / ・砂糖:大さじ1
 - ・みりん:大さじ2 / ・醤油:大さじ2



1. 里芋は皮をむいて一口大に切り、下ゆでしてぬめりを取る。
 2. 鶏肉は食べやすい大きさに切る。
 3. 鍋にだし汁・しょうが・鶏肉をいれて中火にかけ、沸いたら里芋を加える。
 4. 調味料を入れて落としぶたをし、弱火で15分ほど煮る。
 5. 火を止めて少し冷ますと味が染みて、よりおいしくなります。
- ポイント:器に盛って青ねぎをちらすと彩もきれいです。

イベント報告

稲刈り 10月12日(日) おのファーム 今年もたくさんの方に参加いただき、稲を刈り、縛って稲木に干しました



「フランス額装」体験レッスン
キットを使ってお気軽に
「フランス額装」を楽しみませんか?

所要時間:約1時間 簡単作業のみ、どなたでも素敵に完成できます
参加費:2,000円 持ち物なし、道具すべて貸し出します

開催日:12月19日(金)10時~16時 / 12月20日(土)10時~16時
ご都合のいい日時をご指定ください(ご都合の合わない場合はご相談ください)

《ご予約・お問い合わせ》

ateliercoeur410@gmail.com までメールにて、ご希望日時を明記してください



アクリル板で保護し、クリア
サイズ:約25.0x20.0cm
貴納大輔さんのポストカード使用

土地探し・建替・リフォーム・空き家活用などお気軽にご相談下さい

株式会社小野建築設計 TEL. 075-335-2254

〒610-1123 京都市西京区大原野上里南ノ町10番地 定休日:水曜日・祝日

@nonbiri_gurashi



木の家の暮らしやイベントを更新中

小野建築設計



「のんびりぐらしの家」

公式サイト



ono-k.com



「のんびりぐらしの家」



2025年11月1日発行 株式会社小野建築設計 編集:井上 桃子
建設業許可:京都府知事(特-2)第33008号 宅地建物取引業者:京都府知事(4)第12179号 建築士事務所登録番号:二級建築士事務所 京都府知事登録(04B)第01678号



大原野の暮らしを考える

NATURAL LIFE 2025 11月号

四季の歩みに合わせながらのんびり暮らし
この土地で共に生きる人々とのかかわりを伝える
私たちは地域情報誌を「ナチュラルライフ」と名付けました

ナチュラルライフ
vol.239
2005年1月創刊



代表の梓さん(左)と良きパートナーでありチコミの宣伝部長、お母様の敦子さん(右)



アメイジー
AMAZZY
京都市上京区

パティシエ 坂元 梓さん 敦子さん

スイーツを囲む時間は、多くの人にとって特別なもの。ひとりで、家族で、気心の知れた人と――。そんなひとときを思い描きながら、お菓子を焼く人がいます。一条通と油小路の交差点を北へ進むと見えてくる、小さなカウンター窓のお店。お菓子の焼ける香ばしい匂いに包まれて迎えてくださったのは、パティシエの坂元さん。秋のイベント出店が続くこの季節、オープンもスタッフもフル稼働です。今回は、スイーツのお店 AMAZZY(アメイジー)さんをご紹介します。

学生のころからお菓子をつくり友達に喜んでもらえるのが楽しかったと話す坂元さん。「美味しいものが好き」と製菓の世界に入り経験を積んで16年になります。2025年の7月にお店をオープンしてからは、お菓子づくりに集中するため、お母様の敦子さんに店頭の販売を手伝ってもらいながら忙しく切り盛りしています。濃厚な味わいと風味、季節にあわせた素材がマッチした贅沢な味わいにリピーターも多いそう。イベントで賑わう大阪に出店することが多く、オープンのお祝いに常連さんが京都のお店まで買いに来てくれたことも。「美味しいと思ったものを作る」精神で、時間があれば産地に赴き食材を確かめます。この秋は丹波で見つけた丹波栗を使ったバターケーキが仲間入りしました。



▲大人気の「ピスタチオ生チョコサンド」はリピーターも多い!濃厚な味わいの「ピスタチオバターサンド」



さつまいもとキャラメルのはんりした苦味の「あまはづきのバターケーキ」(左)焼き菓子も豊富な種類が並ぶ(中) 取材に訪れた際にちょうど焼きあがった「チーズケーキ」(右)なめらかな口あたりとチーズの酸味が絶妙。

AMAZZYのお菓子はちょうどよいボリュームでひとつから買えます。そのため、「今日帰ったらお茶を用意して食べよう。と、しみじみと味わう大人好みの味わいかもしれません。」と話す敦子さん。お菓子とともに特別なひとときが流れているようです。

amaze(関心させる。驚嘆させる)と、happy(幸せ)を組み合わせで作られたお店の名前。「私が作ったおかしを、“また食べたいな”と思ってもらえるように作っています。」と話してくださいました。

お店情報 AMAZZY 不定休/11:00~18:00
営業日はInstagramでご確認ください▶
〒602-0953 京都府京都市上京区元百万遍町536



【公式Instagram】@amazzy45



ご予算に合わせたギフトなど賜っています
Instagram DMでお問い合わせください