

30代がラストチャンス!

一生太らないからだを作る!

美人計画

Inner Beauty Magazine

2008 January
580yen

1月号

部位別

脂肪が燃える

朝
40秒

「姿勢プラス」体操

「大腰筋」を刺激して 寝ている間にヤせる!

飲み会シーズンに激太りしない!

「オフィス断食」を 成功させる!

Cover Interview

佐藤江梨子

「私が毎日食べているきれいのモト」

森山未来

冬の漢方で冷え退治

自分で作る

「薬膳鍋」「入浴剤」で 冷え太りを解消!

新発見!

酔を飲めば 脂肪は溜まらない

産みたいときに 産めるからだになる

30代がラストチャンス!

一生太らない からだを作る!

お医者さんが教えてくれた「あなたがヤせる方法」

LOHAS美人
大橋マキの

きれいのアンテナ 冬の特別編

貴船 右源太
きぶね うげんた

スッポンと猪肉が融合！
スープが進化する創作鍋

春夏は川床料理、秋冬は鍋料理が楽しめる、貴船神社の奥にある料亭。「気生根(きぶね)鍋」は、コラーゲンたっぷりのスッポンと、京都北部産天然の猪肉を組み合わせた、ここでしか食べられないオリジナルの鍋。館内にはメゾネットタイプの和室と洋室もあるので、泊まっのんびりするのにおすすめ。



〒600-8501 京都市左京区鞍馬貴船町76
☎075-741-2146
営業 11:30～14:00、
17:00～19:00 [食事のみの場合]
☎http://www.ugenta.co.jp ※要予約



「スッポンも猪肉も初体験でしたが、こんなにおいしいことにビックリ！」

猪肉を味わった後は野菜を入れる。ここでもまたスープが変化し、驚き！

「スッポンのコラーゲンでコーティングされた猪肉は新食感ですよ」(代表の鳥居空行さん)



京の奥座敷「貴船」でいただく、 コラーゲンたっぷりの不思議なお鍋



京都旅行といえば、神社仏閣めぐりが定番。でも、ガイドブックを片手に慌しく駆けめぐって…なんてことも多いですよ。でも、今回はあえてそれを外し、違う角度から京都を見てみたかったです。

そこで、今回訪れたスポットは、いずれも古きよき伝統と現代の感覚をミックスさせたお店。のれんを守りながらも創作意欲に満ちあふれた空間は、居心地がよく、感心することばかりです。

「からだの中からきれいになる」をテーマに、今回、京都にやってきました。秋から冬にかけての京都は、紅葉や、桜が咲く華やかな時期とはひと味違う、澄み切った独特の美しさが感じられる季節です。吐く息の白さに思わず空を見上げると、空気がとても澄んでいることを実感します。そして、赤や黄色の鮮やかな落葉樹の葉が落ちることで、スギやヒノキといった針葉樹の緑がさらに色濃く感じられる。そんな繊細な変化を感じられるのも京都の冬なのです。

そんなお店を代表するのが、「貴船 右源太」さん。京都駅から車で30分以上かかる、京の奥座敷といったところですが、その大きな窓からは、室内にいなながら清々しい空気を感ずることが出来ます。ご主人が考案した、気が生ずる場所という意味の名物「気生根鍋」は、違う具材を入れるたびにスープの味が変化する不思議なお鍋。その深い味わいに、妥協のないご主人の美意識を感じました。