

Taste Different KYOTO!

おもむき

京の趣

京都の 喫茶文化

Kyoto café culture



京都の喫茶文化 序説

憩いと文化が宿るレトロモダンな居場所

六曜社珈琲店

焙煎とドリップの名匠が受け継ぐ京都三代の純喫茶

コーヒー・ファクトリーのシンガー・ソングライター

オクノ修

京都先端科学大学 人文学部国際キョートルロジー・センター リサーチ・レポート

Kyoto University of Advanced Science, Faculty of Humanities International Research Center for Kyotology Research Report

京都の喫茶文化 序説

憩いと文化が宿るレトロモダンな居場所



イノダコーヒ本店(同店提供)

京都では古くから、八坂神社や北野天満宮など数多の寺社のそばに茶屋が軒を連ね、参拝客に茶をたてて憩いと交流の場を提供してきた。明治時代から都の再興をかけ、先進的な西洋文化を積極的に取り入れたこの古都では、洋館や煉瓦造りの建築や、珈琲・紅茶・洋食・パン・スイーツなどを扱う洋風店舗がいち早く増え、これらは時代を経て新しい伝統文化と呼べるレトロモダンな都市風景をつくりあげた。

そして、多くの大学や伝統芸能の本拠地、映画産業などが立地する京都で、数多くの学生や文化人、旦那衆、また観光客が集える場を提供してきたのが、この街のひとつの特徴ともいえる喫茶店である。



(イノダコーヒ提供)

茶屋から喫茶店へ——「カフェー」と純喫茶

日本で最初の喫茶店は1888年、東京・上野に開業した「可否茶館」だとされる。1890年代には新聞・雑誌を読みながら砂糖つきの温かい牛乳とパンやカステラをとる「ミルクホール」が学生や社会人のたまり場となり、のちにコーヒーも出された。1911年に東京・銀座に開店したブラジル・スタイルの「カフェ・パウリスタ」が大阪・神戸にも支店を開き、ブラジルに渡った日本人や日系人によってもたらされ輸入が始まったコーヒーを楽しむ今日のコーヒー店の原型をつくった。

この時期には、パリのカフェをモデルとした銀座の「カフェー・ブランタン」や、喫茶類に加え、ビールを提供した同じく銀座の「カフェー・ライオン」など、海外の業態や建築様式を取り入れた店舗が次々と開業していく。

京都でも、19世紀末からの旧帝国大学、旧制第三高等学校、同志社、高等工芸学校などの開校で集まった学生や教員、知識人層らを主な顧客として、明治末期までに本格的な「カフェー」の開店が相次いだ。

ミルクホールからカフェに転業した「吉田カフェー」や和洋菓子店に併設された茶寮を喫茶店に発展させた寺町二条の「鑑屋(かぎや)」、全国展開するパウリスタ系列の「カフェーパウリス

タ京都喫茶店」、エブロン姿の女給10数人を擁し蓄音機を鳴らす千本通の「カフェー天久」など、今につながる「喫茶店」の原型が確立されたのがこの時期であった。

カフェーは女給を置き、コーヒーや茶類だけでなくアルコールも飲ませるサービスを提供し、大正から昭和にかけて一世を風靡した。これに対して、女給を置かず、コーヒー・紅茶と清涼飲料水やケーキなどの洋菓子を純粋に楽しむいわゆる「純喫茶」は、カフェーとの間に明確な一線を引く業態として確立されたものである。

1930年代には、現在老舗として残る喫茶店が京都に続々と開店している。渡仏してフランス式のパンづくりを学んだ店主・続木齊（つづきひとし）が当初ベーカリーとしてスタートさせた進々堂（現・進々堂京大北門前店）はタイルやステンドグラス、中世様式の室内装飾をあしらい、作家の谷崎潤一郎も来訪した名店として現在も営業を続ける。

洋食店「スマートランチ」から出発した寺町の「スマート珈琲店」は「近すぎず、遠すぎず」スマートな接客を打ち出し、戦後いち早くコーヒーの自家焙煎を始めて映画関係者らを集めた。この時期には、三条京極にこの国の第1号店となる「リプトンティールーム」も開店している。

独り居と偶然の交流、 同時代の文化に出会う「第三の居場所」

日本のカフェ、喫茶店の現場で長年フィールドワークを続ける人類学者メリー・ホワイトは、喫茶店の役割として2つをあげる。ひとつは、都市化が進んだ社会において自宅でもなく職場・学



フランソア喫茶室。豪華客船の内部をモチーフとするイタリアン・バロックが基調（同店提供）

校でもない「第三の居場所（サード・プレイス）」（レイ・オルデンバーグ）となる個人の憩いや社交の場の役割である。

18世紀イギリスのコーヒーハウスという空間が、中産階級の市民の情報交換や政治・経済をめぐる談論の場となったことはよく知られている。ただ、ホワイトによれば、日本の喫茶店はどちらかというと「日々の生活の中で見つけにくい、気軽に一人きりで過ごせる空間で、一人でいても何か問題を抱えていると受け取られる可能性」が低く、「めったにない、思いがけない交流」と「一人きりになれる時空間とを同時に得られる場所」である（注1）。

ホワイトによれば喫茶店のもうひとつの役割は、時代風潮や「新しい生き方や価値観、身のこなし方、考え方を学ぶ空間」である。大正モダニズムの時代には、ボブ・カットに丈の短いスカートをまとった若い「モガ」（モダンガール）がたったひとりで喫茶店という都市空間で時間を過ごすことは、当時の社会規範を超えた進歩的な振る舞いであり、喫茶店に行けば、そのような生き方や振る舞い方、おしゃれの仕方といった新しいライフスタイルを目の当たりにすることができた（注2）。

大正から昭和にかけて開店したこれらの喫茶店やカフェーは、ブラジルやセイロンのコーヒーや紅茶、ハイカラなスイーツなどのメニューを通じて新しい食文化を味わう場となるとともに、タイルやステンドグラス、重厚なテーブルや椅子、さまざまな様式の室内装飾や、シェーンベルク、ジャコモッティなど同時代の先端を行く芸術作品に触れることができる海外文化の身近な展示空間でもあった。

芸術・文化・思想をはぐくむ京都の名店

1934年、美術学校を経て労働運動家となった立野正一が社会主義運動の財政的な自立と啓蒙をめざして四条木屋町に開店させたフランソア喫茶室は、数年後、豪華客船の内装をモチーフとしたイタリアン・バロック様式の店舗に改装され、当時の知識人や芸術家が集まり京都を代表する芸術文化の拠点となった。

店内にはミレーやダ＝ヴィンチ、フェルメールの複製画が掛けられ、立野の友人の音楽・作曲家の関忠亮がロマン派から印



フランソア喫茶室の昭和25～30年頃のメニュー（同店提供）

（注1）メリー・ホワイト『改訂新版 コーヒーと日本人の文化誌 世界最高のコーヒーが生まれる場所』、創元社、2023年、p.50
（注2）M.ホワイト、同上書、p.28、p.73



フランス喫茶室の内装(同店提供)

象派に至る幅広いクラシックの楽曲を選曲し、店のメニューの表紙には藤田嗣治が詩情溢れるバレリーナの線画を描いた。店には美学者・中井正一、フランス文学者・桑原武夫、映画監督・新藤兼人、俳優・演出家の宇野重吉など、錚々たる文化人や芸術家が集って、当時厳しく禁じられていた反戦思想やさまざまな文学論、芸術論を交わした。

1940年、各国産珈琲専業卸 猪田七郎商店を開業した猪田七郎も仁科展に出品する画家であり、自ら焙煎したコーヒー豆をフランス喫茶室にも卸していたという。戦後、猪田は1947年にイノダコーヒを開店、洋風の店舗に白衣と蝶ネクタイの折り目正しいスタッフの接客でもてなし、物資窮乏の当時、贅沢品であった本物のコーヒーを提供して呉服業界の旦那衆や文化人を集める京都の名店となった。

イノダコーヒでは、事前に好みを聞かれるが、定番のブレンドコーヒーにはあらかじめミルクと砂糖が入っている。もともとは商談に夢中になり冷えたコーヒーにミルクや砂糖がうまく混ざらなくなることに配慮したサービスだという。1956年には吉野公三郎監督の映画『夜の河』のロケ地となり、また1970年代にはフォークシンガー・高田渡の歌に「三条に行かなくっちゃ、三条堺町のイノダってコーヒー屋へね」と謳われ、多くの支店を展開して京都を代表する喫茶店として知られている。



(イノダコーヒ提供)

文化人の多い京都でも、クラシック、ジャズ、シャンソン、ラテン、ブルーズなどの音楽鑑賞を最大の来訪目的とする名曲喫茶が1950年代以降、最盛期には50軒近く店を構え、またフォークの神様と言われた岡林信康のライブや詩の朗読会で知られる出町の「ほんやら洞」のように反戦運動の拠点となったスペースも出現する。コーヒーや紅茶を味わう憩いの空間であると同時に、店が提供するコンテンツや人との交流を介して多様な価値観や文化のスタイルに出会える空間として、さまざまなタイプの喫茶店が成熟していった。

自家焙煎とオリジナル・ブレンドによる 上質のコーヒーが標準化

1960年代から70年代にかけて、ワールドコーヒーや「コロラド」を展開するドールコーヒーなど、焙煎事業を行う企業の店舗が京の街にも溶け込んだ。

一方で、90年代から全国的なブームを作った現在の「カフェ」は、純喫茶やかつての「カフェー」と異なり、コーヒーへのこだわりというより、淡い色調の居心地のよいスペースと何よりもワンプレートランチなどのフードメニューを重視した業態といえる。

スペシャルティコーヒーを核に、ラテやカプチーノ、そしてクリーミーで多彩なフローズン・ドリンクを呼び物に多店舗展開をはかるスターバックスコーヒー、タリーズなど、今日ではさらに多くの業態が喫茶店のスタンダードを更新し続けている。

京都のコーヒー専門店はなによりも、三喜屋珈琲、キョーワズコーヒー、玉屋珈琲店、大阪発のギンカコーヒーなど、自家焙煎を行い、レストランや喫茶店への卸売りを主とする焙煎卸売業者、いわゆるロースターたちによって支えられている。玉屋珈琲店は、もともと自店で調製したブレンドを売り物としていたが、顧客の喫茶店向けにそれぞれのオリジナル・ブレンドをきめ細かに調合して提供するなど、質の高いサービスを行って河原町三条の六曜社珈琲店や出町柳の喫茶ゴゴなど老舗の名店の味をバックアップしているのである。

最近ではレトロな文化へのノスタルジーに惹かれ、10～20代の若者の間でも純喫茶めぐりが盛んである。テクノロジーやインターネットが発展し、無限の情報に囲まれ成長した若者たちは、喫茶店というリアルな空間に安らぎを求め、また上の年代は通い慣れたなじみの店で今も時を過ごす。

この国、そして京都の喫茶店は、自家焙煎とオリジナル・ブレンドを基盤に質の高いコーヒーの提供を標準化している。コーヒーの味や芸術文化、内装やデザイン、そして変わらぬ空間やサービスを提供することへのこだわりを守り続ける京都の店々は、たやすく更新される都市の風景や流行にあらがい、歴史を感じさせ、人の温もりに触れられる空間として、まぎれもなく現代の古都の魅力の核をつくりあげている。



田中慶一『京都 喫茶店クロニクル 古都に薫るコーヒーの系譜』(淡交社)。京都の喫茶店の歴史・店舗紹介の決定版といえる名著

六曜社珈琲店

焙煎とドリップの名匠が受け継ぐ京都三代の純喫茶



六曜社地下店のカウンターに立つ奥野修氏

京都を代表する純喫茶のひとつである河原町三条の六曜社珈琲店を知ったのは、友人に連れられてそこを訪れたことがきっかけである。店主の奥野修が営むその地下店のカウンターで、たまたま私たちの隣に座った映画監督の須藤蓮氏と制作スタッフの方が、映画『逆光』でこの六曜社を使って撮影を行ったことを話してくれた。

これまで私は、喫茶店とは年を経た大人たちが静かに時を過ごす場だと思っていた。そんな文化人から声をかけられたことで、そこが、さまざまな人が行き交い、それぞれの物語が生み出される出会いの場所であることに気づいた。

気取りなく丁寧な接客、自家焙煎を究める名店へ

六曜社珈琲店は、第二次大戦直後、旧満州の奉天で屋台のコーヒー店を営んでいた奥野實が故郷の京都に戻り、河原町三条に開いた店を、1950年、現在のビルの地下に移転したものである。

1968年、喫茶店は1階に移り、翌年、地下店を長男の奥野隆がバーとして引き継ぐ。1階店では小川珈琲での修行を終えた次男のハジメが店主の實と妻の八重子をサポートした。1986年、三男の奥野修が地下店を喫茶店として受け継ぐと、地下は正午から午後6時まで修が喫茶を、6時以降は隆がバーを担当するようになった。

初代の實は、気取りのない丁寧な接客を心がけ、六曜社は幅広い客層から愛される店となった。1960年代には反体制運動にかかわる若者が集まり、当時の六曜社は「日本のグリニッチ・ヴィレッジ」と呼ばれた新宿の名曲喫茶「風月堂」と並び称されたという。訪れた客には、ビート・シガーに影響を受けたフォークシンガー・高田渡や、大学紛争のさなか、学生運動や人間関係の葛藤と挫折を日記『二十歳の原点』に書き遺した高野悦子

らもいた。

地下店を引き継いだ奥野修は、自店独自のブレンドの味を追究して試行錯誤を重ね、東京の名店「カフェ・バッハ」の田口護氏から教示を受けて自家焙煎を始めた。京都ではいち早くペーパードリップを用い、細口のポットで一杯ずつ丁寧に淹れる「一杯点て」を行って、多くの同業者に影響を与えたという。

カフェ・バッハでの体験により、修は、コーヒーの味は「一杯入魂」の淹れ方より、むしろ「生豆の選定と焙煎で80%が決まる」という確信に至るのである（注1）。地下店では2種類のブレンド、産地別コーヒー、その日のスペシャル・コーヒー、そしてコーヒーにあわせ気軽に食べられる自家製ドーナツを定番メニューとしている。

世界に届く 「自家焙煎・ハンドドリップ」のクラフツマンシップ

2010年代にはブルーボトルコーヒーなど、豆の産地や焙煎にこだわり、一杯ずつハンドドリップで淹れるいわゆる「サードウェーブ・コーヒー」の日本上陸が取り沙汰された。ただ、「自家焙煎・ペーパードリップ・一杯点て」というスタイルは、むしろ日本の喫茶店のメソッドがアメリカに影響を与えたものであるといわれる。

カリフォルニアのブルーボトルコーヒー創業者、ジェームズ・フリーマンが日本の喫茶店の大ファンであることはよく知られている。フリーマンは初めての海外進出の地にその日本を選んだ。アメリカのカフェでは「カリタ」や「ハリオ」など日本製のサイフォンやドリップがよく使われているという（注2）。

奥野修によれば、六曜社には国内の自家焙煎店からはもちろん、アメリカの焙煎関係者も視察にやってくるという。六曜社もその影響を発する一店となっているといえるだろう。

一般に、繁盛する喫茶店では1日あたり6～7kgのコーヒー豆を使用するという。奥野修によれば、京都の大繁華街・河原町三条に立地する六曜社地下店では1週間で70kgを消費する。そして、喫茶の来店者とあわせ、通販も含めて「豆を販売しているからこの店はある」と修は言う。京都市は世帯あたりコーヒー消費量が全国一位である。六曜社はそんなコーヒー好きの多い街を支えるロースターのひとつなのである（注3）。

2006年に創業者・奥野實が逝去し、2013年には1階の店を修の長男、三代目の薫平が継ぐ。喫茶店への内外の注目が再び高まる現在、二十代の客が増え、修は「若い人が喫茶店をまた好きになってくれている感じがする」と穏やかに語る。

（注1）木村衣有子『京都の喫茶店 昨日・今日・明日』、平凡社、2013年、p.96

（注2）メリー・ホワイト、前掲書、p.122-123

（注3）「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市 ランキング」（2021年（令和3年）～2023年（令和5年）平均）、総務省統計局 <https://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html>

コーヒー・ファクトリーのシンガー・ソングライター オクノ修



ステージで歌うオクノ修。2023年3月、ライブハウス「拾得」にて。THE KYOTO(京都新聞社)提供

六曜社地下店の店主・奥野修は、シンガー・ソングライター「オクノ修」として50年に及ぶ音楽活動を行っている。中学生のときラジオでボブ・ディランを聴き、ギターと曲づくりを始めたオクノ修は、1972年、京都のインディーズ・レーベル「ヒミコ」からアルバム『オクノ修』でソロ・デビューする。このアルバムが評価されたことで、翌年、東京のバンド「スーパー・ヒューマン・クルー」のヴォーカルに抜擢され、矢沢永吉の「キャロル」や加藤和彦らの「サディスティック・ミカバンド」の前座も務めた。その後、日本のロック黎明期を牽引したムーンライダーズの前身「はちみつぱい」のギタリスト本多信介とともに活動し、本多とは共作「ミスター・ソウル」を残す。

高田渡との交流 日々の暮らしからにじみ出す感覚を歌う

オクノ修に大きな音楽的影響を与えたのは、岡林信康や高石ともやらとともに関西フォークを牽引した詩人、異色のフォークシンガー高田渡である。ウディ・ガスリーやピート・シーガーの流

れを汲む1960年代のフォーク・ムーブメントのなかで、高田は、当時盛んだったカレッジ・フォークや反戦運動のメッセージソングというより、どこかとぼけたオフビートの笑いを誘う独自の曲づくりで、身近な日常に根ざし、地に足のついた日本語の現代詩を通じて労働や貧困、放浪にまつわる「民衆の歌」を歌った。

高田は1969年から2年ほど、京都を拠点に片桐ユズルら詩人と交流し、詩人や音楽仲間とともにフォークのミニコミ誌を刊行する活動を行っている。この時代、17歳のオクノ修は「フォーク・キャンプ」というフォークソング集会で高田と出会った。高田はイノダコーヒをはじめ、京都の街なかの喫茶店で日がなタバコを吸っては思索にふけり、仲間との談義に花を咲かせていた。六曜社も高田のお気に入りの店だったという。オクノは来店した高田とたまたま顔を合わせ、ともにレコード店に足を運ぶ交流も生まれた。

オクノの音楽活動はソロやさまざまなバンド形式をとり、フォークやサイケデリック・ロック、ニューウェイブなど多彩な展開を見せてきた。ジャズやクラシック、ラテンやアイリッシュ・トラッドなど幅広い音楽を愛する感性を核に、アコースティック・ギター1本での弾き語りや、弦楽器やパーカッションも加えたシンプルな編成によって、日々の暮らしからにじみ出るふとした情感や生活感覚を探りあて、それを飾りなく、絞り出すように歌い続ける。

マーチン・ギターを手に ワンフレーズが降りてくる

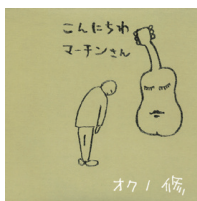
1994年、オクノはマーチンの中古のアコースティック・ギターD-18を手に入れたことを機に、自宅にしつらえた焙煎小屋にこ



オクノ修CDアルバム『ホジキンソンさんの言うことには』(2016年)



デビュー・アルバム『オクノ修』(1972年/2009年CDで復刻)



「ランベルマイユコーヒー店」を収めたオクノ修CD『こんにちわ マーチンさん』(2002年)

もり、カセットデッキで弾き語りの作品集を録音して、そのテープを友人たちに配った。2002年にCDとしてリリースされたアルバム『こんにちわ(は) マーチンさん』である。

このアルバムには、喫茶店主としての日々の時の流れを短い詞に込めた「ランベルマイユコーヒー店」という作品が収められている。

《ランベルマイユコーヒー店》

作詞・作曲：奥ノ修

ランベルマイユのコーヒー屋さんから
朝の香りがたちこめて
夢見ていた人たちが
今日の仕事を始めるとき
来る日も来る日も また次の日も
おなじ香りのコーヒー一杯
夢見ていた人たちに
深い香りのコーヒー一杯

この作品の世界観は、宮沢賢治とサン＝テグジュペリに影響を受けたものだ、と奥ノは率直に語る。彼は2019年、やはりコーヒー好きでこの曲にインスパイアされた画家nakabanとともに、絵本『ランベルマイユコーヒー店』を出版した。「曲は、作るというよりも、どこかから降りてくる感じ。ふらって。自分で作った感はないです。最初のワンフレーズが出てくるんですけど、だいたい自転車に乗っている時が多いかな」と奥ノは語る。



ステージで歌う奥ノ修。2020年12月、THE KYOTOサロンルームにて。
THE KYOTO(京都新聞社)提供

鎌倉でカフェ・ヴィヴモン・ディモンシュを営み、選曲家としても活躍する堀内隆志は、2012年、ヴォーカルの畠山美由紀とギター・ヴォーカルの小池龍平のアルバム『Coffee & Music : Drip for Smile』を企画・監修し、そこでこの「ランベルマイユコーヒー店」を取りあげている。同じ喫茶店主として堀内は、その

【参考文献】

奥ノ修：詩、nakaban：絵『ランベルマイユコーヒー店』、ちいさいミシマ社、2019年
樺山聡『京都・六曜社三代記 喫茶の一族』、京阪神エルマガジン社、2020年
木村衣有子『京都の喫茶店 昨日・今日・明日』、平凡社、2013年
佐藤裕一『フランソワ喫茶室 京都に残る豪華客船公室の面影』、北斗書房、2010年
瀬崎圭二『関西フォークとその時代 声の対抗文化と現代詩』、青弓社、2023年
竹田章作、斎藤進也『日本のロックの黎明期における京都の音楽シーンとその周辺について』、
『ART RESEARCH』vol.20、立命館大学アート・リサーチセンター、2020年



画家nakabanが奥ノの同曲をモチーフに描いた絵本『ランベルマイユコーヒー店』(2019年、ちいさいミシマ社)

ライナーノーツのなかで、奥野修とは「マスターとしても焙煎人としても日本中の同業者から尊敬されている人物」だと評している。

人にゆとりを与える「喫茶の神様」が宿る場所

40年近くこの六曜社を営み続ける奥野修は、喫茶店のもつ不思議な力について語る。「これはこの場所が持っている魔力です。僕は『喫茶の神様』が住んでいると思っていて、そのおかげだと思います。本当のところは言葉では言えないけれど、やはり人が『よい世の中でありたいな』と思える場所。人間に余裕を与えられるような、『一息つけ、おまえ』と言ってくれる場所だと思います。」

喫茶店は私たちの日常に溶け込みながら、そんな力を醸してくれる不思議な空間である。六曜社はことさら肩肘を張るしつらえを避け、しかしきわめて質の高いコーヒーと接客を通じて、私たち市井の人々に出会いと憩いを与え、日常でありながら非日常でもある特別な時間を提供している。河原町三条というとびきり地価の高い大繁華街にあって、客の回転率が事業の生死を分ける世界で、わずか一杯の、しかも極上のコーヒーを注文するだけで、どんな人も憩いと語らいとゆとり

ある時間を手に入れることができる——京都の街を行き交う人々のために、六曜社はそんな特別な場所を3代70年以上にわたり、ひたむきに守り継いでいる。(敬称略)



奥野修と「かもがわカフェ」の高山大輔氏による焙煎豆をブレンドした誠光社オリジナル「ランベルマイユコーヒー」

田中慶一『京都 喫茶店クロニクル 古都に香るコーヒーの系譜』、淡交社、2021年
メリー・ホワイ特『改訂新版 コーヒーと日本人の文化誌 世界最高のコーヒーが生まれる場所』、創元社、2023年
守谷尅久『京都 はじまり物語』、東京堂出版、2013年
山岡憲之『京都のフォークソング』、ユニオン・エー、2018年
『タカダワタル的』、製作・配給：アルタミラ・ピクチャーズ、発売：ポニー・キャニオン、DVD

店舗紹介



六曜社珈琲店 (同店提供)



六曜社珈琲店

〒604-8031
京都市中京区河原町三条下ル大黒町40
一階店: TEL. 075-221-3820 8:30~22:30
地下店: TEL. 075-241-3026 12:00~23:00

自家焙煎とハンドドリップは内外から視察が来るほどの店でありながら、あくまで敷居を低く、くつろぎの時間を供する。焙煎前にコーヒー豆を手作業で点検するハンドピックを欠かさず、店を大きくするより長く続ける京都の老舗の心意気を秘める。



イノダコーヒ本店

〒604-8118
京都市中京区堺町通り三条下ル道祐町140
TEL. 075-221-0507 7:00~18:00

創業当時のネル・ドリップ方式を守る。制服の店員さんがていねいに接客し、中庭のある優雅な店内では文化人や旦那衆が談笑を楽しんできた。松山猛氏の『僕の京都案内』でも、京都を代表する名店のひとつとして心を込めて紹介されている。



イノダコーヒ本店の中庭 (同店提供)



フランソア喫茶室のファサード (同店提供)



フランソア喫茶室

〒600-8019
京都市下京区西木屋町通四条下ル船頭町184
TEL. 075-351-4042 10:00~22:00

同じ京都の築地や静香などと並び、戦前からの歴史を誇る。芸術とリベラリズムを愛した創業者の思いは、代名詞といわれるセミウイナー・タイプのコーヒーとともに受け継がれる。イタリアン・バロック様式の建物は国の登録有形文化財に指定されている。

京都先端科学大学人文学部 国際キョートルロジ・センター リサーチ・レポート

京の趣(おもむき) —— 京都の喫茶文化

2024年3月31日発行

発行: 京都先端科学大学人文学部 国際キョートルロジ・センター

編著: 京都先端科学大学人文学部心理学科 君塚洋一 / 「社会・産業専門演習」ゼミ生 (大澤夢叶 / 杉山慧)

〒615-8577 京都市右京区山ノ内五反田町18 京都先端科学大学

君塚洋一研究室 TEL. 075-406-9356 E-mail kimizuka.yoichi@kuas.ac.jp

協力: 六曜社珈琲店 / イノダコーヒ / フランソア喫茶室 / 京都新聞社 / 誠光社 / ガンジー石原

デザイン: 青木 正 (Thomas Alex)

京都先端科学大学人文学部 国際キョートルロジ・センター

本学国際キョートルロジ・センターは、伝統的な人文学研究とデジタル技術とを融合させ、他大学や京都の地元企業・団体と連携しつつ、京都学の教育・研究の国際的ハブとなることを目指しています。