



美味しい
魅力を
再発見

監修：宇治橋通商店街振興組合

作成：京都文教大学「商店街活性化隊しあわせ工房CanVas」

宇治橋通り商店街
グルメ情報誌

発行：2020年2月

発行：宇治橋通商店街振興組合

作成：京都文教大学 地域連携学生プロジェクト

「商店街活性化隊しあわせ工房 CanVas」

商店街で

まんぷく

巡り



宇治橋通り商店街とは？



宇治橋通り商店街は、JR宇治駅から宇治橋に向かう宇治橋通りを中心に、約60店舗からなる商店街です。世界遺産の平等院も近いことから観光客も多く、人の往来が絶えない商店街です。

宇治橋通商店街振興組合 理事長 佐脇至



宇治橋通り商店街は、室町時代に茶師と呼ばれる茶業家が屋敷を連ねていました。時代とともに様々なお店が立ち並び、現在の姿に至ります。歴史と伝統のあるお店に加え、近年は新しい店舗も増えております。

特に飲食店の出店が多く見られ、地元の皆様はもちろん、観光のお客様にも多くご利用いただいております。

このグルメ冊子は、京都文教大学 地域連携学生プロジェクト「商店街活性化隊しあわせ工房 CanVas」とのコラボレーションにて、宇治橋通商店街振興組合加盟店の飲食店の紹介に特化して制作いたしました。皆様のご飲食のお役に立てれば幸いです。

宇治橋通り商店街 SNS

@ujibashidoori

@ujibashidoori

HP <http://www.ujibashi.jp/>

ようこそ 宇治橋通り商店街へ！



もくじ

楽しい時間と美味しい思い出を・・・



| | |
|-------------------------------|---------|
| ようこそ宇治橋通り商店街へ！ | 01 |
| もくじ | 02 |
| 宇治橋通り商店街 MAP | 03 - 04 |
| ① 洋食屋 元気食堂 | 05 |
| ② 宇治紅茶館 | 06 |
| ③ お茶のかんばやし | 07 |
| ④ WITTE DE WITH (ヴィット・デ・ウィット) | 08 |
| ⑤ ホホエミカ | 09 |
| ⑥ KOALA PARK (コアラパーク) | 10 |
| ⑦ mogmog Bakery (モグモグベーカリー) | 11 |
| ⑧ お菓子のワキモト | 12 |
| ⑨ 抹茶共和国 宇治本店 | 13 |
| ⑩ 地鶏家 心 | 14 |
| ⑪ 旬と感の店 乱 | 15 |
| ⑫ 総本家 大茶萬 | 16 |
| ⑬ カフェ和楽 | 17 |
| ⑭ 辻利 宇治本店 | 18 |
| ⑮ 創作ダイニング 宇治創こころ | 19 |
| ⑯ はなれ 中村製麺 | 20 |
| ⑰ GOCHIO cafe (ゴチョウカフェ) | 21 |
| ⑱ 茶願寿カフェ (ちゃ〜がんじゅ〜カフェ) | 22 |
| ⑲ パティスリーYuji (ユウジ) | 23 |
| ⑳ お肉の店 はりよし | 24 |
| ㉑ 寶屋 (たからや) | 25 |
| ㉒ 旬菜魚庵 はせ川 | 26 |
| ㉓ ウェスタンバー 蛍石 (フローライト) | 27 |
| ㉔ 串揚げ焼き鳥 あぶらや | 28 |
| ㉕ 暮らし工房 BAR kaguya (バーカグヤ) | 29 |
| 商店街活性化隊しあわせ工房 CanVas とは | 30 |



- ① 洋食屋 元気食堂 (P.5)
- ② 宇治紅茶館 (P.6)
- ③ お茶のかんばやし (P.7)
- ④ WITTE DE WITH (P.8)
- ⑤ ホホエミカ (P.9)
- ⑥ KOALA PARK (P.10)
- ⑦ モグモグベーカリー (P.11)
- ⑧ お菓子のワキモト (P.12)
- ⑨ 抹茶共和国 宇治本店 (P.13)
- ⑩ 地鶏家 心 (P.14)
- ⑪ 旬と感の店 乱 (P.15)
- ⑫ 総本家 大茶萬 (P.16)
- ⑬ カフェ和楽 (P.17)
- ⑭ 辻利 宇治本店 (P.18)
- ⑮ 創作ダイニング 宇治創こころ (P.19)
- ⑯ はなれ 中村製麺 (P.20)



- ⑬ GOCHIO cafe (P.21)
- ⑭ 茶願寿カフェ (P.22)
- ⑮ パティスリーYuji (P.23)
- ⑯ お肉の店 はりよし (P.24)
- ⑰ 寶屋 (P.25)
- ⑱ 旬菜魚庵 はせ川 (P.26)
- ⑲ ウェスタンバー 蛭石 (P.27)
- ⑳ 串揚げ焼き鳥 あぶらや (P.28)
- ㉑ 暮らし工房 BAR kaguya (P.29)

① 洋食屋 元気食堂

～昔ながらの愛される手作りの味～



お店の歴史

店内を木材で統一し、懐かしさを演出することによって、「昔ながらの洋食屋さん」のような落ち着いた空間となっています。ビーフカツは、今時珍しいわらじカツ（薄いカツ）で、看板メニューです。

昔ながらの洋食屋さんというイメージで食べていただきたいです。ハンバーグなども手作りなので、手作りの味を楽しんでいただきたいです。



前川 賢司さん（社員）

CanVasの感想

わらじカツを食べたのは初めてだったので、ビーフカツの柔らかさに感動しました。ハンバーグは、肉の濃さを感じられ、口の中に広がる肉汁がたまらなかったです！

とっても美味しい昔ながらの洋食を宇治で堪能することができます。ぜひお立ち寄りください！！



イチオシ おすすめ



ビーフカツ（ライス付）
1,480円（税込）

わらじカツ（薄いカツ）のビーフカツは、あっさり食べられます。デミグラスソース、わさび醤油、抹茶塩、ウスターソースの4つの味が楽しめます。

注目

ハンバーグはふわふわ。コクあって甘めのデミグラスソースとよく合い、サラダやスパゲティなど付け合わせも豊富。



手ごね煮込みハンバーグ（ライス付）
1,080円（税込）

洋食屋 元気食堂

（JR 宇治駅より徒歩 8 分 / 京阪宇治駅より徒歩 5 分）

【住 所】 京都府宇治市宇治妙楽 50

【電話番号】 0774-20-3315 【HP】 <https://uji-genkishokudou.owst.jp/>

【営業時間】 11:00 ~ 17:00 【定休日】 木曜日（木曜日が祝日の場合は営業）

【座席数】 16席

【予算】 1,000 ~ 1,500円

【お店情報】



② 宇治紅茶館

～甘い香りに包まれた、紅茶の館～



お店の歴史

2017年11月開業。70種類以上のフレーバーが人気の紅茶ブランド「ムレスナティー」の紅茶を中心に展開する紅茶専門店です。2階にはギャラリースペースがあり、要予約ですがお茶会やワークショップも行っています。店内に飾ってある北欧の家具や小物、絵画などはオーナーが集めたものです。

紅茶を身近に感じてもらえると嬉しいです。このお店でしか楽しめない紅茶もありますので、ぜひお立ち寄りください。



増田 美穂さん（スタッフ）

CanVasの感想

お店の内装がとてもオシャレで素敵な空間でした。フレーバー紅茶がとても豊富で、メニューを選ぶだけでもワクワクしました。

ホットケーキやタピオカなど、様々な工夫を凝らした商品もあり、宇治での休憩の際には、甘い香りが広がる宇治紅茶館をおすすめします。



イチオシ おすすめ



ホットストレートティー
クリーミーソフィア
780円（税抜）

宇治紅茶館でしか味わえない、オリジナルフレーバー「クリーミーソフィア」。バニラ、キャラメル、フルーツ 13 種の茶葉を使用。フルーツの優しい香りが口いっぱいに広がります。

注目

特性の銅板で焼き上げているため、外側はさっくり、中はもちり。自家製のアールグレイティーソースとの相性も抜群の一品。



究極のホットケーキ
1,200円（税抜）

宇治紅茶館

（JR 宇治駅より徒歩 8 分 / 京阪宇治駅より徒歩 5 分）

【住 所】 京都府宇治市宇治妙楽 46-2

【電話番号】 0774-25-3711 【HP】 <http://uji-kochakan.com/>

【営業時間】 11:00 ~ 18:00 【定休日】 月曜日（祝日の場合は翌火曜日）

【座席数】 32席

【予算】 昼・夜 : 1,000 ~ 2,000円

【お店情報】



③ お茶のかんばやし

～歴史と伝統によって産み出された最高のお茶～

お店の歴史

徳川将軍家に御物茶師として仕えた 400 年続く御茶師の一族です。自ら茶農家へ出向き、自身の目で茶葉を見て、買い付け、茶葉の加工はお店で行っています。2 階には喫茶店があり、茶室体験や、お店で買い物をされた方は、無料で工場見学ができます。

急須で淹れて飲むお茶と
ペットボトルのお茶は全く違います。
ぜひ、こちらへ足をお運びいただき、
急須で淹れたお茶を
お試しください。



上林 康二さん (店主)

CanVas の感想

風情のある外観に、明るい店内。ゆったりとした空間にお茶が並べられており、視覚的にもお茶を楽しめます。2 階にある喫茶店も、落ち着いた雰囲気、ゆっくりと休憩ができます。店員さんは、優しく丁寧に茶について説明をしてくださり、観光客の方も、立ち寄りやすいお店です。



イチオシ

おすすめ



初昔 (抹茶/缶入り 30g)
4,860 円 (税込)

「初昔」とは、茶摘みの最初の日に摘んだ茶葉を使った抹茶の銘。宇治市内の手摘み碾茶を 100% 使用しており、苦みが無く、甘みと旨みを感じられるお濃茶です。

注目

高温で淹れるとあっさりとした味と香りが楽しめ、低温でじっくり淹れるとまったりとした甘み、コクが出るお茶です。



徒然 (煎茶/袋入り 100g)
1,296 円 (税込)

お茶のかんばやし (JR 宇治駅より徒歩 7 分/京阪宇治駅より徒歩 5 分)

【住 所】京都府宇治市宇治妙楽 43
【電話番号】0774-22-2514 【HP】<https://otya.co.jp/>
【営業時間】9:00 ~ 18:00 【定休日】元旦
【座席数】12 席 【予算】喫茶: 600 ~ 800 円

【お店情報】



④ WITTE DE WITH

～ヨーロッパを味わえる宇治の隠れ家～

お店の歴史

手作り料理とワインが楽しめるカジュアルなフレンチレストランです。お店の営業スタイルを変えたいということで、2016年11月、東京の高円寺から宇治へとお店を移転しました。「WITTE DE WITH」とはオランダの通りの名前であり、店主さんがオランダで働いていた頃の思い出の場所にちなんで、この店名にしました。

かしまった状態で
食事をするのではなく、
気軽にドリンクや料理を
楽しんでいただきたいです。



渡辺 朋之さん (店主)

CanVas の感想

店内がブラウンで統一されており、堅苦しさもなく、気軽に立ち寄れる隠れ家のようなお店でした。カジュアルな内装は、店主さんの温かみを感じることができ、居心地の良い空間が作り上げられています。お料理はポリューミーで、食べ応えがありました。



イチオシ

おすすめ



ビタポーレン
600 円 (税抜)

オランダのお肉のコロッケ。お酒との相性が非常に良い一品。マスタードをお好みでつけることにより、味の変化を楽しむことができます。

注目

田舎風パテ、ベーコンとキャベツのキッシュ、カルパッチョ。カルパッチョは季節によって食材が変わるため、季節毎に楽しめます。



前菜の盛り合わせ
1,500 円 (税抜)

WITTE DE WITH [ヴィット・テ・ウィット] (JR 宇治駅より徒歩 6 分/京阪宇治駅より徒歩 8 分)

【住 所】京都府宇治市宇治妙楽 17-8 中宇治 yorin
【電話番号】0774-25-6335 【HP】<https://witte-de-with.com/>
【営業時間】11:30 ~ 14:00 / 18:00 ~ 21:30 【定休日】水曜日、第 3 木曜日
【座席数】20 席 【予算】昼: 1,000 ~ 2,000 円 / 夜: 3,000 ~ 4,000 円

【お店情報】



⑤ ホホエミカ

～タルトと焼き菓子～



お店の歴史

「観光客だけに人気のあるお店だけではなく地元の方にも喜んでもらえる店」という条件で、テナント募集があり、立地条件が良く、建物も可愛かったので自分のお店を開く夢を叶えたいという思いで応募されました。2020年でオープンから3年目となります。

おすすめ

イチオシ



なめらかフロマージュ生地にゴルゴンゾーラチーズをたっぷり乗せた少し大人なタルト。クセのあるゴルゴンゾーラチーズですが、苦手な人でも食べやすい味となっています。

ゴルゴンゾーラフロマージュ
400円(税抜)

注目

国産の小麦粉、キビ砂糖を使用し、甘さは控えめ。

マフィン各種
280円(税抜)～



食材にこだわった安心・安全なおやつをお届けします。内装は、改装前から使われていた壁やねじをそのまま使い、ぬくもりある空間を演出しています。



小河 絵美子さん(店主)

CanVasの感想

店主さんは、気さくでおっとりされていて話しやすい方でした。ウッドで統一されている店内は、かわいらしく、女性好みの感じです。個性溢れるマフィンを味わえる素敵なお店。ぜひお召し上がりください。



⑥ KOALA PARK

～木のぬくもりを感じるオシャレ空間～



お店の歴史

大阪に1号店を出店し、縁あって、宇治に2号店を出店しました。もともと、古民家だった場所を改装し、現在のお店を開きました。ワイン選びにこだわりがあり、日本では手に入りにくいワインも取り扱っています。オーナーがオーストラリア好きということで、店名を「コアラパーク」にしました。

おすすめ

イチオシ



木下牛のステーキ(100g)
2,600円～(税抜)

季節によって出す部位が異なります。とてもやわらかくて、赤ワインとよく合い、焼き具合がちょうどよく、噛み応えも最高。

注目



ウィツカムズロード ギップスラン赤ワイン
620円(税抜)

とても飲みやすいオーストラリア自然派ワイン。無農薬で育てたブドウを使っています。店主さんはワインにお詳しいので、好みに合ったワインを提供いただけます。

日本ではあまり見かけることの無いワインを揃えています。ワインも楽しみの一つとして、お店に訪れてほしいです。



和島 恵里さん(店主)

CanVasの感想

とてもオシャレで温かみのある空間でした。食器やメニュー表なども、かわいいデザインのモノを使用されていて、お料理以外の部分でも楽しむことができました。女子会や記念日のデートなどにもオススメです!



ホホエミカ (JR宇治駅より徒歩6分/京阪宇治駅より徒歩8分)

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 17-8 中宇治 yorin
【電話番号】0774-25-6333 【予算】～999円
【営業時間】11:00～17:30 【定休日】火曜日・水曜日
【Facebook】https://ja-jp.facebook.com/hohoemi.1116/

【お店情報】



KOALA PARK (コアラパーク) (JR宇治駅より徒歩6分/京阪宇治駅より徒歩8分)

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 32 中宇治 yorin 西棟1階
【電話番号】0774-24-0517
【営業時間】11:30～21:00 【定休日】不定休
【座席数】20席 【予算】昼:2,000～3,000円/夜:3,000～4,000円

⑦ mogmog Bakery

～宇治の特徴を活かしたパン屋さん～



お店の歴史

1977年に開業のパン屋さん。開業当初は「ベーカリータマキ」という店名で営業していました。2013年に現在の店名に変更。2020年で、7年目になります。

おすすめ

イチオシ



宇治の特色を生かした緑茶、抹茶入りの食パン。

茗香（めいこう）
410円（税込）

茶壺（ちゃつぼ）
270円（税込）

注目

外はサクサクの抹茶クッキー生地、中にはとろりとした抹茶羽二重餅と抹茶あんが入っています。パン生地とお茶の香ばしさがマッチしていて、コーヒーによく合います。



国産の材料が値上がりする中でも、地元の人たちのニーズにこたえ、安く買ってもらえるように自社努力しています。



大脇 光弘さん（店主）

CanVasの感想

店の前を通ると、ショーウィンドウから見える種類豊富なパンにとっても惹かれます。お話しする中で、店主さんの優しい雰囲気から、パンへの愛が感じられます。自然由来の材料を使用し、健康にも気を遣っています。愛情たっぷりのパンを是非、食べてみてください！



mogmog Bakery【モグモグベーカリー】（JR宇治駅より徒歩5分／京阪宇治駅より徒歩8分）

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 26-1

【電話番号】0774-24-1267 【HP】http://mogmog-b.com/

【営業時間】6:00～18:00 【定休日】月曜日、第1・2火曜日

【予算】～1,000円

【お店情報】



⑧ お菓子のワキモト

～時が経っても変わらない昔ながらのお菓子屋さん～



お店の歴史

1948（昭和23）年創業。昔ながらのおかきを販売しています。開業当初は、雑貨屋として営業しており、お店の広さは今の半分でした。昔はよく建て替えをしていましたが、建物の場所は昔から変わっていません。

おすすめ

イチオシ



ねぎとろ 久助
450円（税込）

ネギの香りと味噌風味が合わさり、まろやかな味わい。割れているため、食べやすいです。

注目



分厚く硬めのおかき。醤油の香ばしさがクセになり、温かいお茶との相性も抜群です。

大鬼
756円（税込）

誰とでも仲良く、若い人にはできるだけいいことを。人間関係を大事に。



脇本 茂さん（店主）

CanVasの感想

店内には、店を訪れた外国人観光客からのお手紙や写真がいっぱいありました。店主さんは、お客さん1人1人から愛されていると感じました。店内は落ち着いた雰囲気、様々な種類のお菓子がズラリと並んでいます。お茶受けにもお土産にも喜ばれる一品がきっと見つかるはず。



お菓子のワキモト（JR宇治駅より徒歩5分／京阪宇治駅より徒歩8分）

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 160-8

【電話番号】0774-21-2995

【営業時間】9:00～18:00 【定休日】日曜日、年始

【予算】～1,000円

【お店情報】



（京都宇治観光MAP）

⑨ 抹茶共和国 宇治本店

～インスタ映えの抹茶ドリンク～

こだわりの石臼挽き宇治抹茶



お店の歴史

2017年5月3日に開業。メニューに使用されている抹茶は、茶道用にも使われる無添加で高品質な宇治産一番茶を石臼挽いた自社製の宇治抹茶です。色鮮やかで香り高く、くせが少ない上質な抹茶をふんだんに使ったメニューを豊富に取りそろえています。

宇治茶や抹茶を発信しています。
宇治抹茶の魅力を体験しに、
ぜひ当店へお立ち寄りください。



小林 孝輔さん (店主)

CanVas の感想

クレミアはすこくまろやかで抹茶とミルクの相性が抜群でした。オリジナルボトルに入っている抹茶ラテは、若い客層に人気があります。珍しいボトルとこだわりのラテは SNS 映えすること間違いなしです！



イチオシ おすすめ



おいり抹茶クレミア
630 円 (税込)

石臼挽き茶道用宇治抹茶と北海道生まれの上質な生クリームをふんだんに使用し、抹茶とミルクの旨味が詰まった深みのあるココと、まったくとした口どけが楽しめます。

注目

当店オリジナルボトル入り抹茶ドリンク。挽きたて高級茶道用宇治抹茶と生乳 100% 使用の北海道牛乳の旨味を楽しめる抹茶ラテ。



抹茶ラテ
590 円 (税込)

抹茶共和国 宇治本店 (JR 宇治駅より徒歩 5 分 / 京阪宇治駅より徒歩 8 分)

【住 所】 京都府宇治市宇治妙楽 26-2

【電話番号】 0774-39-8996 【HP】 <https://www.matcha-republic.com/>

【営業時間】 10:00 ~ 18:00 【定休日】 不定休

【予算】 ~ 1,000 円

【お店情報】



⑩ 地鶏家 心

～備長炭で焼き上げたこだわりの地鶏～

心がこもった焼き鳥屋



お店の歴史

JR 宇治駅前で 10 年間ほど営業していましたが、店内が狭かったので 2013 年に、一念発起し現在の場所へと移転しました。座席数を大幅に増やし、より多くのお客様に来ていただくことができるようになりました。

焼き鳥をおしゃれな空間で
味わっていただけます。

店内は、親しみやすい雰囲気なので、
焼き鳥にあまり馴染みのない方にも
ぜひ一度食べて頂きたいです。



池田 靖弘さん (店主)

イチオシ おすすめ



ほうじ茶プリン
350 円 (税込)

このプリン、店主さんの奥様のお手製です。口当たりはなめらかで、カラメルの程よい苦みがいいアクセントに。

注目

炭火焼の風味が効いた焼き鳥など、品数が豊富。一つ一つの味をじっくりと味わうことができます。



KOKORO ランチ
1,300 円 (税込)

CanVas の感想

さばきたてで新鮮な京赤地鶏が手に入るため、リーズナブルに新鮮なものを味わうことができます。女性でも入りやすい焼き鳥屋さんなので、ランチ時は女性客が多かったです。2 階には掘りごたつがあり、ゆっくり食事を楽しめます。



地鶏家 心 (JR 宇治駅より徒歩 5 分 / 京阪宇治駅より徒歩 8 分)

【住 所】 京都府宇治市宇治妙楽 25

【電話番号】 0774-22-5584 【HP】 <https://www.kokoro-uji.com/>

【営業時間】 11:30 ~ 14:30 / 18:00 ~ 24:00 【定休日】 日曜日

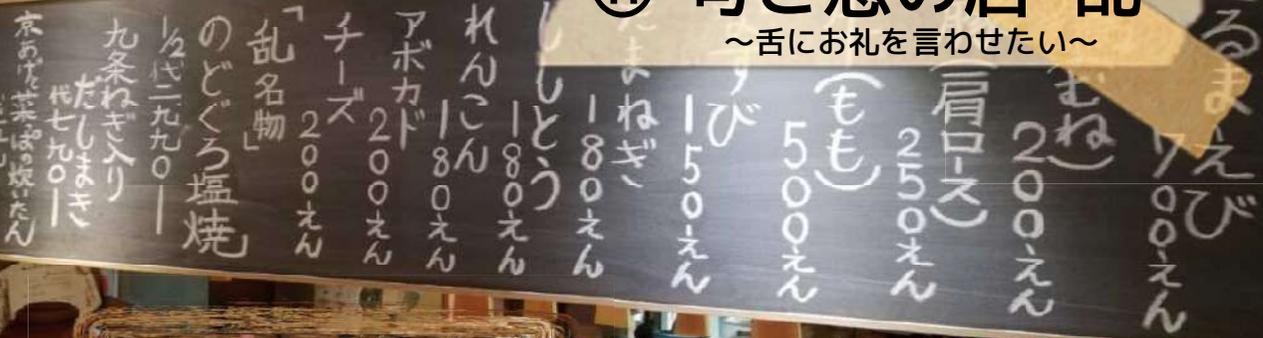
【座席数】 50 席 【予算】 昼: 1,000 ~ 2,000 円 / 夜: 3,000 ~ 4,000 円

【お店情報】



⑪ 旬と感の店 乱

～舌にお礼を言わせたい～



お店の歴史

2003年7月11日創業。当初は、10席ほどのカウンターだけの店舗から始まりました。寿司屋で修業を積んだ店主が毎日仕入れる旬魚、安心もぎたての野菜にとことんこだわり、お客様に“おいしい”を提供しています。

お客様に気持ちよく料理を楽しんでいただけるよう、スタッフ全員が笑顔で接客しています。ぜひお立ち寄りください。



井谷 豊さん(代表取締役)

CanVasの感想

ランチで食べたお刺身がとても美味しかったです。お酒もお料理も種類が豊富で、夜はお酒と一緒にいろんな料理を食べたいと思いました。インタビューで話される店主さんの姿から、料理に対するこだわりをすごく感じました。



イチオシ おすすめ



乱定食
1,320円(税込)

お造りと天ぷらを一度に味わえる贅沢な一品。小鉢と味噌汁もついており、十分に満足できる定食。

注目

新鮮なネタがとてもおいしく、ボリューム満点で満足できる一品。盛り付けも丁寧で、ネタが輝いて見えます。



海鮮丼
1,980円(税込)

旬と感の店 乱 (JR宇治駅より徒歩5分/京阪宇治駅より徒歩8分)

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 24-1 ミツダビル 1F
【電話番号】0774-21-2275 【HP】<http://www.shitaniorei.com/honten.html>
【営業時間】11:30～14:30 / 17:00～23:00 【定休日】木曜日
【座席数】50席 【予算】昼：1,000～/夜：5,000円～

【お店情報】



⑫ 総本家 大茶萬

～昔ながらの茶団子と和菓子のお店～



お店の歴史

1885(明治18)年創業。宇治土産の定番として知られる茶団子ですが、大正8年に宇治で初めて茶団子を作ったのが、ここ大茶萬です。短い賞味期限を少しでも延ばせるように試行錯誤しましたが、従来の味を好むお客さんの提案で、今は昔のレシピに戻し、味を守っています。

先代より受け継がれた味を大切にしています。甘さ控えめなので、ぜひ皆様に食べていただきたいです。



須知 昭匡さん(店主)

イチオシ おすすめ



抹茶水無月
162円(税込)

京都の名産品の一つ。口に入れた瞬間に甘みが広がり、弾力のあるういろの上にとっぷりの小豆が最高の一品。

注目

甘さ控えめで食べやすく、甘いのが苦手な方にもオススメ。抹茶とほうじ茶の茶団子があります。



茶団子
(1本) 75円(税込)

CanVasの感想

お店の雰囲気はとても落ち着いていて、店主さんは明るい方でした。茶団子など定番商品以外にも、季節の和菓子などが販売されています。茶団子が初めてできたこの場所で、本格的な味をぜひ楽しんでください。



総本家 大茶萬 (JR宇治駅より徒歩5分/京阪宇治駅より徒歩8分)

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 160-13
【電話番号】0774-21-2377
【営業時間】9:00～18:00 【定休日】月曜日(月1回火曜日)
【座席数】8席 【予算】～1,000円

【お店情報】



(宇治橋通り商店街HP)

⑬ カフェ和楽

～和食器と洋食が織りなすハーモニー～



お店の歴史

築 80 年の古民家を、雰囲気を残したままりノバージョンしました。社長の弟さんが能登で旅館をされており、旅館の調度品だったものをお店に展示しています。食器は全て漆食器を使っており、とてもデリケートなので全て手洗いで洗っています。

日本の伝統である本物の漆器を使用しています。他にない雰囲気の中なかでフランス料理を楽しんでいただけたと思います。



畠中 雄史さん(店主)

CanVasの感想

古風な内装で、ゆっくりとお料理を楽しむことができます。日本の伝統的空間と漆器で提供されるフランス料理は、まさに和洋折衷です。上品な味にも感動しました。店員さんの丁寧な料理説明があり、フランス料理のことを少し知ることができました。



おすすめ

注目



和楽御膳
1,600円(税込)

前菜は、菜の花やじゃがいもなど春野菜を中心に、季節を感じられる料理を堪能できます。店員さんから、調理法などの丁寧な説明があり、よりいっそうお料理を楽しめました。メインの魚料理は、白身魚。肉厚で噛むとホロホロとほぐれていくような食感でとても食べ応えがありました。

カフェ和楽

(JR 宇治駅より徒歩 7 分 / 京阪宇治駅より徒歩 11 分)

【住 所】 京都府宇治市宇治妙楽 143-1

【電話番号】 0774-26-6155 【H P】 <http://www.cafe-waraku.com/>

【営業時間】 11:00～17:00 【定休日】 水曜日

【座席数】 34 席 【予 算】 2,000 円

【お店情報】



⑭ 辻利 宇治本店

～伝統と茶匠の誇りが息づく～



お店の歴史

萬延元年(1860年)創業。宇治茶復興の礎を築いた初代・辻利右衛門の志を受け継ぐ宇治茶の老舗です。伝統のお茶から時代に合わせた新しいお茶のかたちまで、茶匠の誇りとこだわりの味わいをお届けします。

辻利は、日本中に多くの店舗がありますが、宇治にあります当店が本店です。ぜひ本店の魅力を味わいにお越しください。



三宅川 隆子さん(店長)

おすすめ

イチオシ



煎茶と焙じ茶の 2 種類があります。平等院など宇治の名所が描かれたパッケージで、お土産としても人気があります。

注目



イラスト缶ティーバック
ほうじ茶 1,000 円(税抜)
煎茶 1,300 円(税抜)

透き通った綺麗な緑色。甘い香りは、リラックス効果があります。さっぱりした甘味の後に、渋みを味わうことができる煎茶です。

辻利朝露(煎茶 / 50g 袋入)
1,000 円(税抜)

CanVasの感想

店内には茶房があり、辻利の魅力を直接味わうことができます。店内からは、美しい庭を眺めることができます。伝統とモダンが合わさり、日本らしさ、京都らしさ、辻利らしさを感じることができました。お茶の品揃えも豊富です。



辻利 宇治本店

(JR 宇治駅より徒歩 3 分 / 京阪宇治駅より徒歩 8 分)

【住 所】 京都府宇治市宇治妙楽 156 【電話番号】 0774-94-6990

【H P】 <https://www.kataoka.com/tsujiri/shop/ujihonten/index.html>

【営業時間】 ショップ: 10:00～18:00 / 茶房: 11:00～17:00 (ラストオーダー 16:30)

【座席数】 16 席 【予 算】 ~1,000 円 【定休日】 無休(年末年始を除く)

【お店情報】



⑮ 創作ダイニング 宇治創こころ

～地元産野菜を使った創作料理～



お店の歴史

宇治橋通りに面して建つ「宇治創こころ」。吟味された旬の食材を使った創作料理の数々を楽しむことができます。子どもの頃から飲食店を開きたいと思っていたオーナーの夢が叶ったお店です。

京都産の食材を
たっぷり使用しています。
ぜひ、お茶づくしの宇治茶漬け
セットをご堪能下さい！



藤間 宏世さん(店主)

CanVasの感想

宇治創こころさんは、体に良い野菜やお米を使用されています。お客様の健康を第一に考えてくれているのだと感じました。店内はジャズが流れており、ゆったりと食事を楽しむことができました。



イチオシ おすすめ



旬の食材を使用し、季節によって内容が変わるランチプレート。
(※1日20食限定)

選べる贅沢ランチ
1,400円(税抜)

注目

水がきれいなことで有名な園部町半田産の減農薬米を使用。お茶は、宇治煎茶、宇治ほうじ茶とこだわりの食材を使用しています。
(※1日10食限定)



宇治茶づけ
1,400円(税抜)

創作ダイニング 宇治創こころ (JR宇治駅より徒歩3分/京阪宇治駅より徒歩8分)

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 58
【電話番号】0774-24-5617 【HP】<https://www.ujiso-cocoro.com/>
【営業時間】11:00～15:00 / 17:00～24:00 【定休日】木曜日
【座席数】45席 【予算】昼：1,400円～ / 夜：3,500円～

【お店情報】



⑯ はなれ 中村製麺

～宇治抹茶づくしのおいしいうどん～



お店の歴史

2013年11月オープン。落ち着いた雰囲気のおうどん屋さん。麺、お出汁、器、空間、全てにこだわり、最高の一品を提供しています。特にお出汁は、熟練の職人が、おうどんに最も合う最高級目近(マルソウダガツオ)を中心に独自の素材をブレンドし、毎日時間をかけて作る、こだわりの「京のお出汁」です。

熟練の職人が作り出す
おうどんと、お出汁の華やかな
香りをお楽しみください。

イチオシ おすすめ



宇治抹茶が練りこまれたおうどん。つるりとした喉越しとお抹茶の香りが楽しめます。

宇治抹茶ざるうどん+海老天ぷら2本トッピング
1,375円(税込)

注目

京都産のブランド鴨「京鴨」を使用した鴨南蛮うどん。鴨の旨味がしっかりと感じられる一品。



京鴨南蛮うどん
1,298円(税込)



中村 太郎さん(店主)

CanVasの感想

落ち着いた雰囲気の内店は、テーブル2台ごとに仕切られ半個室のようになっています。掘りごたつ席なのでゆっくりくつろぐことができます。うどんはコシがあってつると喉越しが良く、出汁はあっさりした優しいお味でした。



はなれ 中村製麺 (JR宇治駅より徒歩3分/京阪宇治駅より徒歩8分)

【住所】京都府宇治市宇治妙楽 155
【電話番号】0774-20-1011
【営業時間】11:00～15:00 / 17:00～24:00 【定休日】月曜日(営業の場合あり)
【座席数】40席 【予算】昼：～1,000円 / 夜：3,000～4,000円

GOCHIO 伍町 cafe



17 GOCHIO cafe

～抹茶好きにはたまらない絶品スイーツ～



お店の歴史

江戸時代から続く茶農家「茶園清水屋」が直営店するカフェ。「自分達が大切に育てたシングルオリジンの抹茶の魅力を直接伝えたい」そんな思いから、2016年10月15日宇治にカフェを開業しました。

抹茶は、作法を気にしなければ
ならない飲み物だと思われていますが、
皆様に手軽に飲んで頂きたいです。



清水 優加奈さん(店主)

CanVasの感想

暖かな照明や観葉植物で落ち着いた雰囲気の中でスイーツや料理が楽しめます。大人数でも少人数でも気軽に訪れることができます。こだわりの抹茶メニューが豊富で、一息つきたい時、スイーツを食べたい時など様々な場面で訪れたいくなるお店です。



イチオシ

おすすめ



底にはカットされたガトーショコラが沢山入っており、ボリューム満点。抹茶がとても濃厚で、抹茶好きにはたまらない一品です。

濃茶パフェ
950円(税込)

注目

品種や土壌によって変化する濃厚な抹茶の味わいをカジュアルなスタイルで楽しめる一品。



宇治抹茶エスプレッソスタイル
680円(税込)

GOCHIO cafe【ゴチャウカフェ】(JR宇治駅より徒歩3分/京阪宇治駅より徒歩10分)

【住所】京都府宇治市宇治番 63
【電話番号】0774-25-3335 【HP】<https://gochio.kyoto.jp/>
【営業時間】11:00～18:30 【定休日】木曜日
【座席数】48席 【予算】～1,000円

【お店情報】



18 茶願寿カフェ

～宇治の思い出として、スイーツ、お料理、お土産を～



お店の歴史

味噌や醤油、お茶など日本の代表的な食品を扱う「株式会社 ヤマサン」が、社屋の隣に開いたショップが「茶願寿カフェ」です。宇治の有機抹茶をはじめ、味噌や醤油などの発酵品を中心に京都のこだわり食品を多数取り揃えています。香港や台湾のスタッフが常駐しており、多言語対応もしています。

お店に来てくださったお客様が「宇治に来てよかった」と思っていたできるように取り組んでいます。



田中 慎也さん(店主)

CanVasの感想

茶願寿さんは、「宇治に来ていただいたお客様に少しでもよい思い出を作って帰ってほしい」という思いを持っていらっしゃいます。店内の商品すべてを試食することができるので、安心して好みの一品を探ることができます。お土産選びに迷ったらぜひココへ!



イチオシ

おすすめ



国産オーガニックの発酵緑茶。農業・化学肥料・添加物は一切不使用。甘い味わいで、女性からの人気が高い一品です。

国産オーガニック 発酵緑茶 (5g×30包)
3,120円(税込)

注目

付け合わせのお味噌は玉露との相性が良く、口の中に広がる香りをより引き立たせます。



季節の宇治茶漬け
1,023円(税込)

茶願寿カフェ【ちゃ〜がんじゅ〜カフェ】(JR宇治駅より徒歩3分/京阪宇治駅より徒歩10分)

【住所】京都府宇治市宇治番 66-1
【電話番号】0774-21-5551 【HP】<https://www.kyotoyamasan.jp/>
【営業時間】10:00～18:00 【定休日】なし
【座席数】14席 【予算】1,000～円

【お店情報】



⑱ パティスリー Yuji

～プロの技が光る秀逸スイーツ～



お店の歴史

関西洋菓子会の巨匠と言われていた山川良広氏からヘッドハンティングを受け、「パティシエ山川」で12年間修行しました。山川氏の引退後お店を引き継ぎ、2013年「パティスリーYuji」を開店。宇治の皆様にも愛されるおいしいスイーツを提供しています。

イチオシ おすすめ



和栗のモンブラン
560円(税込)

クリームがとてもなめらかなでスポンジとの相性が抜群。熊本県産のマロンクリームも風味も豊かなので、とても美味しいです。

注目

3種類の宇治抹茶をブレンドした生地に、渋皮栗がまるごと1粒入っています。抹茶の風味が豊かで絶品です。



抹茶と渋皮栗のケーキ
300円(税込)



誕生日などのイベントで、家族など大切な人と喜びを共有できるようなスイーツを作っています。

長谷川 裕次さん(店主)

CanVasの感想

お菓子教室を開くなど、地元にも密着した取り組みもされており、素晴らしいお店だと思いました。様々な人と関わり、お客様に喜んでもらえることを、一番に考えている店主さんは、とても素敵なお方でした。



⑳ お肉の店 はりよし

～ここでしか味わえない自家製抹茶コロッケ～



お店の歴史

1958年に創業し、地元のお肉屋として親しまれています。TVや雑誌などで紹介されることも多く、観光客にも人気のお店です。人気メニューの「抹茶コロッケ」は約10年前に店主が考案しました。最近では、SNSを見たり、口コミを聞いた外国人観光客が増えてきているなど、地元だけでなく、たくさんの方に愛されているお店です。

イチオシ おすすめ



烧豚(100g)
320円(税抜)

そのまま食べても、薄切りにしてラーメンの具材にしても絶品。スープの味がしみ込んだ焼豚は、柔らかくておいしいです。

注目

おいもの甘みと抹茶の風味を感じるコロッケ。その場で揚げてくれるのでアツアツが食べられます。全国でここにしかない一品です。



抹茶コロッケ
150円(税抜)



「揚げたてコロッケ」をぜひ味わってみてください。アツアツでご提供致します。

西川 梅子さん
(店主の奥様)

CanVasの感想

気さくな店主さんとの会話が楽しく、地元のみならずから愛されるお店だと思いました。「揚げたて」を提供することをこだわりとしているので、ぜひアツアツのコロッケを片手に宇治を散策してみてください!



パティスリー Yuji | パティスリーユウジ | (JR宇治駅より徒歩2分/京阪宇治駅より徒歩12分)

【住所】 京都府宇治市宇治壱番 70

【電話番号】 0774-66-1102

【HP】 <https://p-yuji.com/>

【営業時間】 11:00～18:00

【定休日】 火曜日、第3水曜日

【座席数】 18席

【予算】 ～2,000円

【お店情報】



お肉の店 はりよし | (JR宇治駅より徒歩3分/京阪宇治駅より徒歩12分)

【住所】 京都府宇治市宇治壱番 14-2

【電話番号】 0774-21-2816

【予算】 ～1,000円

【営業時間】 9:30～19:00

【定休日】 なし

【お店情報】



(京都観光情報サイト)

21 寶屋

～昔ながらの立ち飲み酒屋～



お店の歴史

昔ながらのお酒屋さん。1970年ごろに、この場所でお店をされていた「石井食品店」を先代が引き継ぎ、酒屋を始めたとのこと。店頭販売と旅館や業務店への配達、夜には、今ではすっかり減ってきた「立ち飲み」も行っており、地元の常連客の集いの場となっています。

イチオシ おすすめ



京都宇治抹茶クラフトチューハイ 600円(税込)
抹茶そのものの味がして、とても飲みやすく、お酒が苦手な人にもおすすめです。お抹茶のようなきれいな緑色で、京都らしさ溢れるクラフトチューハイです。

注目

宇治市のお隣、城陽市にある酒蔵「城陽酒造」の純米吟醸。フルーティーで口当たりが良いので、日本酒が苦手な人にも飲みやすいお酒です。



城陽酒造 新酒 純米吟醸 55 無濾過生原酒 1,760円(税込)



観光客の方には宇治の良さ、地元の方には宇治の歴史を伝えていき、もっと宇治を知ってほしいです。

宝田 直さん(店主)

CanVasの感想

昔ながらの酒屋さんで、常連さんとおしゃべりしながら一杯飲むのも楽しいと思います。店主の宝田さんは、ギターが得意でとても話しやすい方なので、常連客の方だけでなく、おひとり様も楽しんでいただけます。是非フラッと立ち寄りください。



22 旬菜魚庵 はせ川

～旬の食材をふんだんに使った京料理～



お店の歴史

宇治橋通り商店街で創業し、50年になるお店です。厳選した鮮魚や旬の素材を贅沢に取り入れた京料理を提供しています。店内はジャズが流れ、和食にとられないお料理をリーズナブルな価格でご賞味いただけるお店です。また、お祝い事・仏事・各種会合などへの「仕出し料理」も承っています。

イチオシ おすすめ



海鮮丼 1,500円(税込)

新鮮な魚や旬の素材を贅沢に採り入れた海鮮丼。季節により食材が変わるので、季節毎に味わいたいおすすめ一品です。

注目

まぐろ丼に宇治茶をかけることで、ひと味違う味や香りを楽しむことができます。



宇治茶づくし 2,000円(税込)



旬の食材を取り入れていて、値段もお手頃に和食を提供します。ぜひ、お越しください。

長谷川 勝己さん(店主)

CanVasの感想

落ち着いた店内で、素材の味を活かしたお料理をいただきました。お刺身は、とても新鮮で口に入れると、魚の甘みがふわっと広がりました。旬の食材を使った京料理を、リーズナブルな価格で提供されており、私たち学生でも気軽に足を運ぶことができます。ぜひ、一度お立ち寄り下さい。



寶屋 (JR 宇治駅より徒歩 3 分 / 京阪宇治駅より徒歩 12 分)

【住 所】 京都府宇治市宇治壱番 16

【電話番号】 0774-21-3238

【営業時間】 9:30 ~ 20:00 (立ち飲み: 17:00 ~ 20:00)

【定休日】 日曜日 【予 算】 1,000 ~ 2,000 円

旬菜魚庵 はせ川 (JR 宇治駅より徒歩 5 分 / 京阪宇治駅より徒歩 15 分)

【住 所】 京都府宇治市宇治壱番 85-1 【電話番号】 0774-21-2820

【H P】 <https://uji-hasegawa.com/> 【予算】 昼: 1,500 円 ~ / 夜: 2,000 円 ~

【営業時間】 11:00 ~ 13:50 (入店) / 18:00 ~ 20:30 (入店)

【定休日】 火曜日、第 3 日曜日 (月曜日の夜は予約のみ営業) 【座 席 数】 13 席

【お店情報】



⑳ ウエスタンバー 蛍石

～西部劇の世界へようこそ～

お店の歴史

以前より知り合いだった、この店舗のオーナーに声をかけていただき、2011年5月23日に「蛍石」をオープンしました。毎日、様々なお客様との交流がなにより楽しい、と語る店主の上野さん。宇治の一角で、ウエスタンな雰囲気の中、気さくな店主と楽しいお酒を味わえるバーです。

「Bar」だけど「フード」も充実しています。特にラピスのからあげは絶品ですのでぜひお越しください！



上野 良和さん(店主)

CanVasの感想

店主さんは服装もウエスタンスタイルで、とってもかっこいいです。130種類ものバーボンが店の壁一面に並べられており、お酒の多さに驚きました。お酒をそんなに知らないバー初心者でも自分に合うお酒を見つけることができます！



おすすめ

イチオシ



ママ手作りラピスのからあげ 700円(税込)

ラピスは、ラテン語で「寶石」。店主さんの奥様の手作りです。オリジナルのタレに24時間漬けてあるので、しっかりとした味付けで食べ応え抜群。

注目



ラピスの酵素ドリンク 700円(税込)

自家製フルーツが使用されており、お酒が苦手な方にも飲みやすいドリンクです。

ウエスタンバー 蛍石【フローライト】(JR宇治駅より徒歩3分/京阪宇治駅より徒歩15分)

【住所】京都府宇治市宇治宇文字2-7 ポップズスクエアビル1階
 【電話番号】0774-20-0855 【HP】<http://fluorite-kyoto.com/index.html>
 【営業時間】19:30～24:00 【定休日】日曜日、祝日
 【予算】2,000～3,000円 【座席数】15席

【お店情報】



㉑ 串揚げ焼き鳥 あぶらや

～こだわりの食材を使った京串揚げ～

お店の歴史

地域密着型の個室居酒屋です。周りの目を気にせず、小さいお子さんも一緒に食事を楽しめる、お店をお目指しました。お仕事終わりのサラリーマンの方にも人気が高いお店です。

気軽に入ってもらえる居酒屋ですので、個室でお仲間とわいわい楽しんでください。宴会場もあるので団体様も大歓迎です。



池本 美穂さん(店主)

注目 おすすめ



炭火焼とり 10本盛り 1,200円(税抜)

さらっとして食べやすいです。タレは自家製。炭にこだわっており、備長炭を使用。焼き鳥の種類は、日替わりなので、毎回違うものを味わうことができます。単品ではなく盛り合わせにしか存在しない焼き鳥もあるので要チェック！

CanVasの感想

店内へと入ると、ガラス張りの焼き場が見え食欲をそそられます。串揚げには、米油を使っているので、あっさりとしています。お子様でも食べられるメニューもあり、ご家族での会食にも最適です。



串揚げ焼き鳥 あぶらや (JR宇治駅より徒歩5分/京阪宇治駅より徒歩15分)

【住所】京都府宇治市宇治壺番33-1 【電話番号】0774-22-2777
 【営業時間】昼(平日のみ):11:00～14:00 【HP】<https://www.uji-aburaya.com/>
 夜(平日)17:00～23:00(金・土)17:00～24:00(日)17:00～22:00
 【定休日】火曜日 【座席数】85席 【予算】3,000～4,000円

【お店情報】



②5 暮らし工房 BAR kaguya

～笑顔がステキなマスターが迎える大人な空間～



お店の歴史

1946年から3代続く家具屋の店主が、店舗の老朽化に伴い、家具屋を閉め、2019年12月新たに雑貨や家具を扱うバーをオープンしました。店主の佐脇さんは、若い頃からカフェバーの経営に興味があり、その夢が叶ったお店が「BAR kaguya」です。

イチオシ おすすめ



ヒメホワイト
600円(税込)

「京都宇治茶房 山本基次郎」さんのほんず栽培による碾茶を使用したジン tonic。碾茶の香りがふわっとして、宇治の魅力を感じる一杯です。

注目



宇治橋通り基トニック
800円(税込)



佐脇 至さん(店主)

気軽に楽しんでほしいです。日本人は、カクテルをあまり飲まないのが、来店の際には是非、カクテルを楽しんでもらいたいです。

CanVasの感想

店主さんとの会話を楽しみながら、リラックスしてお酒が飲めます。また、家具屋さんでもある店主がセレクトしたインテリアもおしゃれで目を惹かれます。まさに、舌と目で、店主さんのこだわりを感じるお店です。バー初心者でも気軽に入れるお店なので、是非足を運んでみてください。



商店街活性化隊

しあわせ工房 CanVasとは?



CanVasは、宇治橋商店街振興組合公認のもと、2014年に結成された京都文教大学の地域連携学生プロジェクトです。宇治橋通り商店街を「また来たい!」と思える「笑店街」にすることを目標に商店街の魅力発信やイベントの企画に取り組んでいます。活動目的は、学生の立場から商店街の魅力を店主さんたちに代わって発信し、商店街とお客様を繋ぐきっかけづくりを行うことです。



お問い合わせ先

京都文教大学 商店街活性化隊しあわせ工房CanVas

canvas.uji@gmail.com

@canvas_uji

しあわせ工房CanVas

canvas_uji



暮らし工房 BAR kaguya [バー カグヤ] (JR 宇治駅より徒歩6分/京阪宇治駅より徒歩8分)

【住 所】 京都府宇治市宇治妙楽 17-1

【電話番号】 0774-23-1115 【予算】 1,000~3,000円

【営業時間】 12:00 ~ 23:30 【定休日】 水曜日

【Facebook】 <https://www.facebook.com/kurashikobo> 【座席数】 15席

【お店情報】

