

一緒にうれしい  
On Your Side



蕎麦料理「京都 権太呂」  
父・藤本恵一郎さん 息子・藤本和洋さん

自然の味と力を上手に引き出す

# あんばよう

「今日の昆布はどうや、あんばようとれたか？」

「ええ香りになってきました。釜を覗んでいると細かい変化を感じられるようになりますね」

「この琥珀色がうちの店の味、黄金の一汁や。」

昆布や鰹、うちで扱うものは自然の恵み。日々変化する素材を活かして、旨みや香りを上手に引き出すためには先代から教わったように、一生懸命釜を覗まなあかん」

「それが、あんばようにするための心がけなんですね」

「人も同じこと。一人ひとり違うお客さんの心をじっと見つめ何をして欲しいと思っはるのかを引き出すんや」

「そんな気遣いをできる人を育てることもうちの店の味を作っていくんですね」

「そう、味作りは人づくり。人の真心を引き出せるよう日々精進を忘れず、あんばようやっていきなさい」

「あんばよう」は物事が上手くいくという意味。「あんばいよう」も同じ。あんばいは「塩梅」とも書かれ、具合や加減を表す。そこに「良い」の意味を持つ「よう」を合わせた言葉。

おもい、ことばに託して  
京ことば

「ON YOUR SIDE ～一緒にうれしい～」京都中央信用金庫は地域の歴史や文化をささえる活動を応援します。



京都

中央信用金庫



京都市下京区四条通烏丸西入ル TEL.075-223-2525 FAX.0120-201-580 (フリーダイヤル) www.chushin.co.jp