

マルシェ大原野
お買い物券
有効期限
平成31年6月30日
切りはなし無効

¥100

マルシェ大原野

毎週火曜日と、第1・第3土曜日は、マルシェ大原野の日

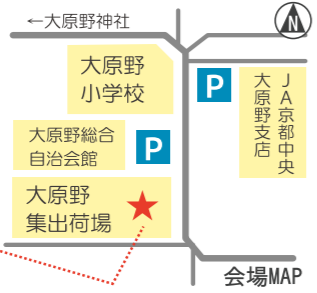
大原野特産の旬のお野菜と
季節のお花・お米・加工品が並びます



販売される野菜は収穫時期によって変わります

5月の開催予定日					
4	7	14	18	21	28
6月の開催予定日					
1	4	11	15	18	25

会場 京都市西京区大原野灰方町179 (JA京都中央大原野支店前)
主催/大原野農産物等直売所運営協議会



毎週新鮮なお野菜を
お届けいたします

マルシェ会場はこちら
●火曜日 9時~11時半
●土曜日 9時~正午

どちらも売り切れ次第終了

田植えご参加ください!

5月19日(日) 9時~正午迄

・ご自由にお越しください・参加費無料・おのファーム集合



【持ち物】熱中症対策・汚れても良い格好・使い捨ての靴下または農作業用長靴

地域のイベント情報 ええもんぎゅぎゅっと! ママが集めた優しいマルシェを開催されます。大人も子どもも楽しめるマルシェです。ご家族やお友達とお立ち寄りください。

らくさいママカフェ
第2回 **RAKUSAI @GREEN Marche**
2019年5月25日(日) 10:00~16:00
会場: 福西公園 北東芝生エリア
天候不良等の中止の場合、翌26日に開催

キッチンカーを含む飲食店、ハンドメイドなど約20店舗が福西公園に集まります。大人の方もお子様も楽しめるワークショップのお店も揃ってます。

主催/洛西ママカフェ運営事務局 <<お問合せ>> rakusaimamacafe@gmail.com

Facebook/Ameblo 手作り市洛西ママカフェ で検索



会場に駐車スペースはありません。近隣のコインパーキング、最寄の公共交通機関などをご利用ください。

■ 私たちと一緒に働きませんか? ■

まずはお電話連絡の上、履歴書を送付下さい。075-335-2254 担当: 川上
いずれかの業務に携われる方 *経験は問いません

正社員勤務
勤務時間: 9:00~18:00 (内 休憩60分)
休日: シフト制 (土日出勤有り 年間休日120日)
賞与: 有り (当社規定の歩合制により支給)
社会保険: 厚生年金・健康保険・労災保険・雇用保険
退職金 (勤続3年以上) 月給20~28万円

パート勤務
勤務時間: 9:00~18:00 (時間については相談可)
午前のみ、午後のみ勤務もご相談下さい。
勤務: 週3日以上勤務 勤務の曜日指定などのご相談もできます。
給与: 時給1100円~ (3ヶ月の試用期間有り)
(経験者・建築士などの有資格者優遇)

・農作業手伝い・現場の掃除やゴミの引き上げ *セカンドライフを満喫されている方歓迎

応募条件: 勤務時間 1週間に15時間程度/時給900円(3か月間の試用期間有)/普通自動車免許必要

ナチュラルライフ 株式会社小野建築設計
建設業許可: 京都府知事 (特-27) 第33008号 宅地建物取引業者票: 京都府知事 (3) 第012179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 (24B) 第01678号
〒610-1123 京都市西京区大原野上里南ノ町10番地

お住まいの事ならお気軽にご相談下さい
TEL 075-335-2254



オフィシャルサイトで
イベントの詳細を案内中!
http://www.ono-k.com

小野建築設計 検索
ホームページ
QRコード
便利です!



ナチュラル ライフ
2019年 5 月号
ナチュラルライフ vol.161
2019年5月1日発行
発行 / 株式会社小野建築設計



PÂTISSERIE ChûChû

クルクリュの由来

覚えやすく、可愛い名前にしたかったんです。ロールケーキみたいにくるくるした響きの造語で、カタツムリの様なロゴマークには“C”が2つ隠れているんですよ。そう教えて下さったのはオーナーの高橋さん。クリュはフランス語で生(レア)という意味で、レアチーズの事をフロマージュ・クリュと言ったりと、ケーキと結びつきの深い単語を取り入れられたそうです。



▲これからの季節は定番メニューに加えてゼリー類が増えて行く予定です。シーズンに合わせてギフト用の焼き菓子も並びます。取材に訪れた際はランドセル型のパッケージなど入学祝い関係が並んでいました。

大原野からのアクセスマップ

小野建築設計の地域情報レター

NATURAL LIFE



大原野から車で10分。八条ヶ池が広がる長岡天満宮と長岡京記念文化会館の通りを、ひとつ路地に入ったところにあるケーキ屋さん。足元まで全面ガラス張りの店舗は中の様子が伺えて解放感と、どことなく安心感があります。店名も一度読んだら覚えてしまう、パティスリー・クルクリュさんをご紹介します。



食材はこだわっていますがお客様の事も考えながら選んでいます。動物性由来の発酵バターを使用し、しっかりとしたコクをもたせています。生クリームも3種類のメーカーを使い分けて高脂肪と低脂肪タイプをブレンド。コクがあり食べやすい味に仕上げています。「僕が甘いのは苦手なので、甘さは控え気味にしています」口に含むとふわっと広がる風味には、リキュールなどお酒が役買っているようです。チョコレート菓子には高級なブランデーを使ったりと、隠されたこだわりを感じます。「でも、子どもさんにはお母さんが確認してから食べてもらっています」と細やかな気配りも欠かせません。

バタバタしないこと
お客さんが常に出入りする人気店ですが「ひっそり営業、ひっそり閉店。バタバタするのは好きじゃないんです。」と控えめなコメント。張り紙のないすっきりと整頓された店内に表れています。年配の男性のお客さんも買いに来られたりと、年齢や性別に関わらず幅広い方に愛されていたのが印象的なケーキ屋さんでした。

お店情報

パティスリー・クルクリュ
長岡京市天神4丁目3-1ウエストリユエル1F
TEL 075-955-4040
OPEN 10:00~19:00 / CLOSE 月曜、第3火曜日
(12月・1月・8月を除く各月の第3火曜日が定休日)

お店の情報はFacebookまたはInstagramで更新中
クルクリュ 検索