

はりまや STORY

はりまや界隈面白情報満載です。ご自由にお取り下さい。

令和5年～6年 12月・1月号



Cafe de LA PAIX カフェ・ド・ラペ (と読む)

私の大好きな喫茶店 ラペさんが
何と40周年ですと! へ何年書いてと
言われ驚きもって これ書いてます!
「はりまやSTORY」さんのお陰で、この
お店に足を踏み入れる事が出来、今や私の
癒しの場となっている。店内に流れる
マスターセレクトのCDもお気に入り、美味
しいメニューに、お喋りも、落ち着いた雰囲気
は、このお店の魅力です。どの席に座っ
ても目に映ってくるものを時を忘れて。

その昔、中学生だった久保田少年は
大人たちに連れられて 初めて喫茶店と
いう場所に足を運んだ。その途端
その世界に魅了されたという。「いつか
自分も!」と思い、その原動力を叶えて
40年前 ここにお店を開いたそう。
その時の マスターは、どんなだった
ろうか(想像してみたくなる)。
。 。 。
写真家というお書を持つマスター
だから、お店のお客さんも多種多様、
時には有名人が座っていることも。

色んな人が気軽に居れて、楽しい
時を過ごせる、マスターの思い通りの
お店になったのかな? (いつか
思い出も語っちゃお店の為に
マスターは今日もせっせと
珈琲を煮て、ケーキを作り、
見栄良くメニューをお客様
にお届けして、ニコッと微笑む。
お客様はこの魅力に惹かれ
足繁く Cafe de LA PAIX に
これからも通うことだろう。
40周年 おめでとうござります!

「はりまやSTORY」のバックナンバーで新聞パッ
グを作ったら? 豪華客船のお客様を通じて世界に
SDGsの輪を広めたい! と商店街の皆さん。



昨年、イタリアで開かれた国際的デザイン見本市「ミラノデザインウィーク」にも
出展された「しさんと新聞ばつぐ」。ミラノでのワークショップでも活躍され
たエグゼクティブインストラクターの渡辺隆明さんが指導においでください
ました。今回の1面は、新聞ばつぐにバレンタインのチョコを入れてもおも
しろいですね! 早速トライしてみようと思います!

はりまや STORY

December・January 2023～2024 Vol.117



こじやんと食べて、こじやんと飲んで、高知の町をこじやんと元気に! 【高知はりまや集合酒場】

FBHPは
こちらから!



高知の新鮮で豊富な食材、高知のソウルフード、高知の美味しさ、酒、メが一つ屋根の下に集まり調和した“笑売共同体”の集合酒場。地元や近所の方はもちろん! 観光客の方、仕事帰りの一杯と、おひとりさま～家族やお仲間、様々な形で楽しみいただけます。食事でも梯子で2件目3件目、飲みめのままで幅広く利用しやすい集合酒場です。■こだわりのお肉がいっぱい! 高知の有名焼肉店【でべそ はりまや店】 ■串に刺さず一口大に。炭火で焼くから旨い! 【鳥処 彩鶏】 ■職人のこだわりが詰まった天ぷらは、さくっりとしていながら油っこさがない! 【天ぷら すぐる】 ■創業昭和45年の高知名物 屋台餃子【いまだき安兵衛】 誰かに教えて誰かを連れて行きたくなる集合酒場は今日も元気に営業中!



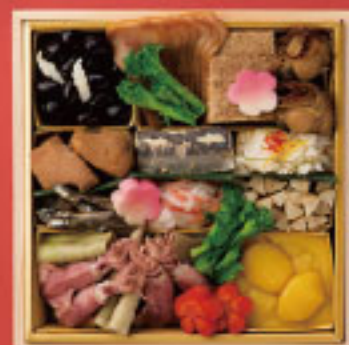
※詳しいお店の情報は4面をご覧ください。

編集後記

先日ある会で、土佐料理係 銀座店 取締役 東京地区 調理部長 渡辺和男さんにお会いしました。この渡辺さん! 「NHK 朝の連続テレビ小説『らんまん』」で、万太郎さんと寿恵子さんの祝言のシーンの血縁料理を作られた方。「土佐料理歴は長いので、組み物と刺し身はよく作りますが、たま蒸しは珍しく、土佐料理司本店の伊藤昭昭総料理長にいろいろアドバイスいただきました。現場に血縁を運び入れた日、スタジオで待機していると、シュッとした綺麗な男性が横を通られ、一緒に来ていた店の者が『あの方が志尊淳さんです!』と興奮していたものです。現場でのスタッフの方々の動き、俳優さん方の気迫のこもった演技には圧倒されました。自分も今後の仕事にいい影響を受けました」と、らんまんファンには美味すぎるお話を聞かせてくださいました。土佐料理司本店、伊藤昭昭総料理長が腕をふるわれるおせち料理の情報が届きました。こちらからご覧になっていただけます!



おせち料理



高知はりまや集合酒場でウサの餃子を!
いまだき安兵衛
高知市はりまや町2-7-6
TEL088-885-7762



日本初の木造アーケードは人もこじやんとあつたかい
はりまや橋商店街
高知市はりまや町1-5-14 2F
TEL088-882-4174



ゲストと心が近づく感動の挙式場
オワゾブルー
高知市はりまや町2-5-15
TEL088-880-0222



2次会パーティー、少人数ウェディングも!
はりまやライト
高知市南はりまや町1-2-20
TEL088-802-6130



マスターはしぶ〜い町の語り人
カフェ・ド・ラペ
高知市はりまや町2-8-8
TEL088-884-5740



デザインの可能性を求めて
(株)ファクトデザイン事務所
高知市はりまや町3-19-15
TEL088-885-3230



美味い狸のタタキ、全国に発送致します!
土佐料理 司 高知本店
高知市はりまや町1-2-15
TEL088-873-4351



新しいHPができました
布工房 めろでい〜
高知市はりまや町1-5-11
TEL088-861-1073

2024.2.14.Wed
St.Valentine

トリュフ ¥1,000
生チョコ ¥1,200
トリュフ&生チョコ ¥2,000

バレンタインチョコのご注文承ります。

Cafe de LA PAIX
※ご注文受付期間 1/5(金)～数量限定のため、お早めにご予約下さい。
※お渡し日 2/13(火)より当店にてお渡しいたします。

カフェ・ド・ラペさん
40周年おめでとうございます。

パリ祭 ¥950
Original Sweets
いちごのタルト ¥600
チョコレートムース ¥600

詳しい内容のお問い合わせはこちら
TEL.090-3784-3307

※取材で留守にすることが多いので、
ご用件はメールで頂けるとありがたいです。

●発行部数:4,000部 ●令和5年12月10日発行
●第23巻第6号通巻117号
●企画・制作・デザイン・発行/アトリエよくばり子リス
〒780-0301 高知市春野町弘岡上1176-2
[携帯] 090-3784-3307 [e-mail] korisu@lime.ocn.ne.jp

今までのバックナンバーは
@はりまやSTORY から
ご覧になっていただけます。

広告料金 20,000円
12cm×12cm
広告のお申込はこちらまで
TEL.090-3784-3307
はりまやSTORYは2ヶ月に一度4,000部発行。web
版から、23年の歴史を是非のぞいてみてください。



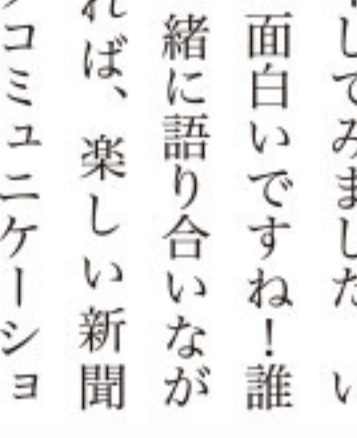


はりまや橋商店街七変化

今年の秋のイベントの数は、コロナ前よりすごかった!! 上の写真は、10月9日に開催された、高知・スペイン友好協会主催「Fiesta de Kochi」の様子です。「フラメンコを見ながら、パエリアとワイン、土佐酒に舌鼓を打つスペインな夜会!」陽気なスペインと高知の共通点をたくさん見つけられた夜でした。下の写真は、10月7日に開催された「絵金生誕祭」の様子です。他にも ■11月5日 はりまやマルシェ ■11月11日 はりまや昭和ディスコ ■11月12日 着物ファッションショー ■11月15日 はりまや演舞会 ■11月16日 もくもくクラブ (第3木曜日) ■11月23日 婚活イベント (Set10) ■11月25日26日はりまや商人まつりなどなど! 木造アーケードは何をやっても映える、最高の「舞台美術」なんですね。関係者の皆様、お疲れ様でした!



はりまやSTORYは、普通の新聞紙と違って、やや紙が固く折り辛かったのですが、のりが乾くとビシッと決まって、強いという利点がありました。もう一つの利点は「新聞バッグになった時に写真がきれいに見せられるよう、自分でレイアウトできる」ということ。例えば



一面を使ったバレンタインチョコバッグ！試しに仕上がり前のゲラ刷りでトライしてみました。いやあ、面白いですね！誰かと一緒に語り合いながら作れば、楽しい新聞バッグコミュニケーションショウの時間にもなりそう！



豪華客船で海外から来られたお客様にも喜んでいただきました！

久しく会えなかった分、今年はゴージャスなお節にいたしませんか？



高知産 生本鮪 使用
刺身 17,000円
(40cm皿鉢)

※(1リ1食)

寿し柳
四鉢料理
おせちとは



高知県産 生本鮪 使用
にぎり 17,000円
(40cm皿鉢)

高知市内
12月31日 1-2-3日
無料配達
します!



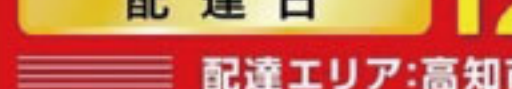
組物
17,000円
(40cm皿鉢)

高知市
12月31日 1-2-3日
無料配達
します!



寿司
15,000円
(40cm皿鉢)

高知市
12月31日 1-2-3日
無料配達
します!



三段重
25,000円
(15cm皿)

高知市
12月31日 1-2-3日
無料配達
します!

錦絵は税込価格です。

高知市
12月31日 1-2-3日
無料配達
します!

ご予約承り中

12月24日(日)迄

配達日

12月31日(日)~1月3日(水) (1月1日は先着100名様)

配達エリア: 高知市内 (四鉢一枚から高知市内無料で配達いたします。 (要予約))

仕入れ状況により商品内容が写真と異なる場合がございますので、あらかじめご了承くださいませ。

料理長の生おせち料理

防腐剤不使用！
濱長 森山料理長が
手作りにこだわった
生おせちです。
どうぞご賞味
くださいませ

三段重 18,000 円（お一人用 税別）

三段重 40,000 円（3～4 人前 税別）

一	伊勢海老昆布足 蟹爪草 松菜納豆かき煮 新菊上座煮 餅り陳立 野延姑 路八幡巻 匠八幡巻 黄鰯寄せ煮支 紅豆なます 蕪貝甘酢漬け 合鴨味噌漬 栗口煎餅 松尾草	二	柚子漬いくら 子持牡丹煮 松菜納豆煮 数の子 伊達巻 鰻西京焼 鰻川柳文 べつ子子子 重鰻松尾草 夫婦の長寿 これは師匠の出巻 海老を仕付合せ ぶどう豆、紅豆、占貴 松尾草 松尾草	三	子母海胆 紅豆昆布巻 船政松尾草 島城松尾草 田作り 焼立 若旦那松巻 合鰻松巻 海老ほろろ 石垣色揚げし 若旦那松巻 鰻松巻し 金魚松巻 金魚松巻 柚子小箱 市松巻
---	--	---	--	---	--

濱長

高知県高知市東人町6-6(堀川4丁目)
TEL: 088-864-0080
<https://www.k-hamacho.com>

URL: www.k-hamacho.com
アクセス

食材の入荷状況により、お料理の内容を変更させていただく場合がございます。