青おにぎり（京都府）

羽釜で炊いたできたておにぎりが味わえます

こちらの「青おにぎり」では、羽釜で炊いたご飯を注文を聞いてから店主がひとつずつ握ってくれるので多少時間はかかりますが、その分のりもパリッとし、ひとつひとつがボリュームもあり、おにぎりと具材のバランスが絶妙で最後まで具材を楽しみ美味しくいただけます。

メニューは「しゃけ」、「うめ」などの定番から「ふき山椒」といった京都らしいもの、また「クリームチーズ」などの変り種とバラエティにとんでおり、種類も多いため毎日通っても飽きのこない品揃えになっています。

カウンター席のみでの営業のため、シーズンによっては外国人観光客も多数来店し、タイミングが合わなければ行列が出来ることも。お持ち帰りも対応しています（ただし、こちらも注文後ひとつひとつ握るので多少時間がかかります）。

基本情報

店　　名　青おにぎり
営業時間　午前11時半から夕方（売り切れ終了）
定 休 日　月（定休日）、火（不定休）
住　　所　京都府京都市浄土寺下南田町３９－３
電話番号　０７５－２０１－３６６２

店長のイチ押し

すべて

（写真）左：しゃけ、右：青鬼の爪

（写真）クリームチーズたらこ

（写真）お品書き

（写真）店内