

発酵に出会う、発酵を楽しむ。

日々の生活に発酵を取り入れる。
私の生活がちよっと豊かになる。

日本の食文化である「発酵」と、美しいひとを表す「小町」。
発酵の「おいしい！」に気づいた日から、
あなたも「Haccomachi」です。



Haccomachi
KYOTO

Haccomachi Menu



Morning / Lunch

あさごはん・おひるごはん

8:00 ~ 10:00 (L.O.9:15)/11:00 ~ 15:00 (L.O.14:15)

※混雑時のお席のご利用は60分とさせていただきます場合がございます。



※写真はイメージです。

毎日を整えるからだにうれしいごはん

Haccomachi 特製 発酵ごはん

¥1,820 (税込)

自家製甘酒をはじめとする発酵食品が盛りだくさん。
野菜、肉、魚が楽しめるヘルシーながら満足感のある御膳です。

特定原材料(8品目) えび・小麦・卵・乳

大麦、押麦が入った十六穀米を使用しています

Hacco mini column

西京味噌
って何？

西京味噌は、米麹をたっぷり使った、こっくりとした甘味と低めの塩分が特徴の白味噌です。
都が江戸へ移り「東京」に対し京都を「西京」と呼んだことから、京都生まれの白味噌が西京味噌と呼ばれるようになりました。

おしながき

はじまりの甘酒

米と米麴から手づくりした特製甘酒。

甘酒

発酵鰹のおむすび

旨味たっぷりのかつお節のやさしい味わい。

鰹節・しょう油

焼き味噌のおむすび

西京味噌の甘みやクリーミーなコクを感じて。

西京味噌

やわらかタンドリーチキン

まろやかでジューシーな人気の一品。

ヨーグルト

京都一の傳 西京焼き

西京味噌がふわりと香る、ふっくら程よく締まった白身。

西京味噌

海老のしょうゆ麴マヨ添え

クセになる旨味のしょうゆ麴マヨが海老と相性抜群！

しょう油麴

バルサミコ酢漬け煮卵

漬け込むことでコクが加わり、奥深い味わいに。

バルサミコ酢

ごま豆腐 抹茶みそのせ

もっちり食感のごま豆腐に抹茶風味のみそをのせて。

西京味噌・みりん

紅鮭の塩麴漬

塩麴の深い旨味と塩味で紅鮭の美味しさがUP。

塩麴

季節野菜のバーニャカウダ アンチョビソース

特有の旨味豊かなアンチョビソースをディップして。

アンチョビ

べったら漬けのすり流しスープ

甘酒独特の甘味があるべったら漬けをスープに。

べったら漬け

Haccomachi 特製プリン

とろとろ食感のプリンを特製みたらしあんとともに。

みりん・しょう油

※メニュー内容は、季節や食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。

ドリンク セット

「発酵ごぜん」をご注文の方は、すべてのドリンクが **100円引き** となります。
ドリンクメニューからお選びください。

※アルコールドリンクは除く。

Hacco mini column

ヨーグルト
の
いいこと

ヨーグルトには、腸内の免疫力をサポートする「短鎖脂肪酸(たんさしほうさん)」を増やすビフィズス菌や、自然免疫のカギであるNK細胞を活性化させる乳酸菌が含まれるものがあるのだとか。いろんなヨーグルトを試してみて、自分のからだに合ったものを見つけたいですね！

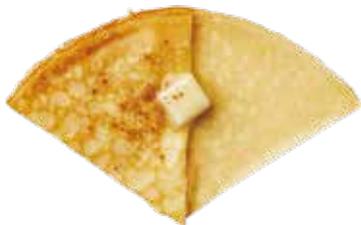
Crepe Set

発酵クレープセット

11:00 ~ 17:00 (L.O.16:15)

※混雑時のお席のご利用は60分とさせていただきます。

※イートインクレープはドリンクセットのみでのご提供となります。



バターとお砂糖

¥540 (税込)

具材

てんさい糖
発酵バター

特定原材料(8品目)

小麦・卵・乳



塩麴キャラメル

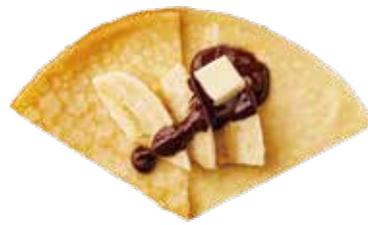
¥650 (税込)

具材

塩麴キャラメルソース
アーモンドスライス
発酵バター

特定原材料(8品目)

小麦・卵・乳



チョコバナナ

¥670 (税込)

具材

チョコレート
バナナ
発酵バター

特定原材料(8品目)

小麦・卵・乳



抹茶とあんこ

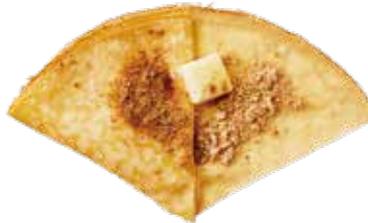
¥680 (税込)

具材

抹茶
あんこ
発酵バター

特定原材料(8品目)

小麦・卵・乳



黒糖きなこ

¥680 (税込)

具材

黒糖
きなこ
発酵バター

特定原材料(8品目)

小麦・卵・乳



京都一の傳の
西京焼きを
使っています

西京焼き

¥790 (税込)

具材

西京焼き
サニーレタス
パプリカ
アンチョビソース

特定原材料(8品目)

小麦・卵・乳



タンドリーチキンとチーズ

¥820 (税込)

具材

タンドリーチキン
チーズ
サニーレタス
パプリカ
アンチョビソース

特定原材料(8品目)

小麦・卵・乳

Drink Set

ドリンクメニューより
お好きなドリンクを
お選びください。

+

※アルコールドリンクを除く
すべてのドリンクが100円引き
となります。

※イートインクレープはセット
のみでのご提供となります。

Haccomachi 特製「発酵クレープ」 生地へのこだわり

発酵バター風味と、甘酒によるふんわりとした甘味が特徴の Haccomachi 特製「発酵クレープ」。米粉を配合しており、表面はカリッと、中はもちっとした食感が楽しめます。

クレープ生地
使用発酵食品

甘酒
発酵バター

発酵食品が生み出す
コクと旨味、
甘味をご堪能ください！



Topping

クレープと相性の良いトッピングをご用意！
気分や好みに合わせカスタマイズすることで、クレープをバリエーション豊かに楽しみいただけます。

150yen (税込)

ホイップクリーム

特定原材料(8品目)
乳

カスタードクリーム

特定原材料(8品目)
小麦・卵・乳

チョコチップ

特定原材料(8品目)
乳

バナナ

あんこ

110yen (税込)

きなこ

抹茶

メイプルシロップ



おすすめ
トッピング例

塩麴キャラメル+ Topping バナナ

※写真はイメージです。

※イートイン時もクレープスタンドにて
ご提供いたします。

Hacco mini column

発酵バター
って何？

普通のバターとの違いは、クリームに乳酸菌を添加し、時間を置くことで乳酸発酵させること。 (出来上がった非発酵バターに後から乳酸菌を練りこむものもあります) このひと手間で、乳酸菌の働きによる芳醇な香りと、ヨーグルトのような酸味、コクのある味わいがつくりだされます。

Drink

8:00 ~ 17:00 (L.O.16:15)

※8:00 ~ 15:00 まではお食事のお客様を優先させていただきます。

のみもの

自家製米麴甘酒

そのまま楽しむ

自家製米麴甘酒 HOT/ICE ¥ 540 (税込)

まろやかな味わい

自家製米麴甘酒ラテ HOT/ICE ¥ 540 (税込)

自家製シロップ割り

自家製米麴甘酒ジンジャーエール ¥ 580 (税込)

ほどよい酸味が◎

自家製米麴甘酒ヨーグルト ¥ 580 (税込)

シュワツと爽やか

自家製米麴甘酒ソーダ ¥ 540 (税込)



Hacco mini column

甘酒
の
いいこと

「飲む点滴」といわれている米麴甘酒には、疲労回復効果が期待できるブドウ糖が多く含まれています。他にも、ビタミンB群・食物繊維・オリゴ糖などからだにうれしい栄養素がたっぷり。食物繊維やオリゴ糖には腸内環境を改善する働きがあるのでデトックスにも◎。

Haccomachi の自家製米麴甘酒

菱六の
米麴使用

材料は米と麴だけ。

Haccomachi スタッフ手
づくりのノンアルコール
甘酒です。

麴が生み出す自然の甘み
をご賞味ください。



※「菱六」は、麴文化発祥の地・京都で
300年以上麴菌を育てつづける種麴屋です。

ソフトドリンク

コーヒー HOT/ICE ¥ 550 (税込)

紅茶 HOT/ICE ¥ 550 (税込)

緑茶 HOT/ICE ¥ 550 (税込)

ほうじ茶 HOT/ICE ¥ 550 (税込)

オレンジジュース ¥ 600 (税込)

自家製ジンジャーエール ¥ 660 (税込)

自家製ジンジャーシロップを使用。

レモンスカッシュ ¥ 660 (税込)

フレッシュなレモンのおいしさを生かした爽やかなドリンク。

季節の果実酢ソーダ ¥ 660 (税込)

まろやかな酸味の千鳥酢に果物を漬け込んでつくるシロップをソーダ割に。

アルコール

季節の果実酢サワー ¥ 750 (税込)

フルーティーでほどよい酸味がやみつきに！

本みりんサワー ¥ 750 (税込)

「三州三河みりん」の深みのある甘みをサワーにしてすっきりと。

月桂冠 THE SHOT 華やぐドライ 大吟醸 ¥ 580 (税込)

華やかな香りフルーティーでドライな新・日常の日本酒。

ザ・プレミアム・モルツ ¥ 640 (税込)

毎日楽しく生きてるひとって美しい。
楽しくするキーワードは「発酵」だと私たちは考えました。

発酵食品って、
実はわたしたちの暮らしのなかに根付いているもの。
味噌、醤油、酢、みりん……、
慣れ親しんだ味には、発酵が隠れているんです。

創業からもうすぐ100年。
発酵食文化の息づく京都で、“漬けのプロ”として
歴史を紡いできた「京都一の傳」。

旨みを引き出す発酵のちからを、
私たちが「おいしい！」を通じてお届けします。

発酵を暮らしに。自分をちょっと豊かに。
さあ、今日の自分に、ちょっとうれしいごはんを。

発酵生活を、おうちでも。

＼ おうちでチャレンジ！発酵レシピ ／

＼ 知るほどおもしろい！発酵コラム ／

ヘルシー
おやつで
罪悪感ゼロ

砂糖・牛乳不使用がうれしい！ 甘酒フレンチトースト



写真付きで
詳しく解説！



＜材料＞

食パン(4枚切)	1枚
甘酒	100ml
卵	1個
バター	10g

＜作り方＞

- 食パンを4等分する。
- 甘酒と卵を混ぜ合わせる。
- バットにラップを広げ、②を半分流し入れる。食パンを置いて上から残り半分をかける。
- ラップで包み、冷蔵庫で30分ほど置く。
- バターを溶かしたフライパンで、弱火で両面焼いたら完成！

代用レシピ
で健康的に

生クリームなし！白味噌で濃厚♡ 和風カルボナーラ



写真付きで
詳しく解説！



＜材料＞

ほうれん草	1/2束
ベーコン	50g
牛乳	大さじ5
白味噌	大さじ1
卵黄	1個
ブラックペッパー	少々

＜作り方＞

- ほうれん草、ベーコンをカット。
- 牛乳・白味噌・卵黄・ブラックペッパーをボウルで混ぜ、ソースを作る。
- ベーコンを炒め、②に入れる。さらに茹でたパスタを入れ、混ぜ合わせる。
- ほうれん草を炒め火が通ったら、③をフライパンに入れよく絡めたら完成。

乳酸菌レシピ☆

材料2つで「発酵バター」！



こちらから
読めます！



それも漬けちゃうの!?

ぬか漬けに合う意外な食材



こちらから
読めます！



もっと詳しく知りたい方
他のレシピが気になる方

はこちらを *Check!*

発酵 WEB Magazine Haccomachi



<https://haccomachi.jp/>

Instagramでは、CAFEの情報やレシピ動画を発信中！



@haccomachi で検索



Haccomachi
KYOTO

Powered by

京都 一の傳
Kyoto ICHINODEN

発酵調味料である味噌、醤油、みりん、米酢などは、いずれも麹を用いてつくられたものです。麹菌の酵素が生み出す甘みや旨みが、古来より日本の食文化に彩りを添えてきました。

しかし、近年欧米的な食文化の流入や生活スタイルの変化によって、発酵食品を含む日本食文化がゆらぎつつあります。一方、2013年には「和食」が無形文化遺産に登録されたように、世界的にも注目を集め、日本食の良さが見直されています。

そんな今、忙しい現代社会を生きる人たちに、発酵と出会い、発酵を楽しんでもらえたら。

発酵や昔ながらの伝統を現代に合わせてリノベーションし、「日々を豊かに暮らす」ためのヒントを私たち Haccomachi は発信していきます。