

世界中に通ずる京料理

世界に通じる京料理をつくり、
日本料理を認識させて、
インターナショナルな日本料理を新しく創り出す

1928年、初代栗栖熊三郎が現在の地にカウンター割烹を創業。以来、表千家・裏千家の両千家や谷崎潤一郎、吉井勇などの文人墨客に愛されてきた、四季の風趣を凝らし、真心の伝統を受け継いだ「たん熊北店」の京料理。地下60mから汲み上げる井戸水、枕崎産の本枯れ節と利尻産の昆布でとる出汁、そして宮川町・山利の白味噌が「たん熊」の味の基本。この味を期待して店を訪ねる人々に応えるため、これから先も変えることはない。食材の火の通し方と味付けのバランスのとり方のセンスを身につけることは難しい。自分自身のバランスのとり方をようやく身につけると、その次は客（食べ手）の味覚センスを見抜く事の難しさに直面する。これを一生かかってくりかえし学んでいくことが料理人と考える。モットーは、「温故知新の精神で、真のもてなしを」。

世界中に、ラーメンやカレーなどではない、日本文化を体現した本格的な京料理を広めると同時に、海外で活躍できる料理人を育てて、その数を増やしていきたいと考えている。最近では食育にも力を入れて、出前授業なども行っている。

Kyoto Cuisine for The Whole World

Create Kyoto Cuisine appreciated by the world;
Gain recognition for Japanese cooking and create
New Japanese cuisine with an international flare.

In 1928, Kumasaburo Kurisu founded a counter-seating dining establishment in Kyoto called Tankuma Kitamise. This Kyoto-style cuisine has long been loved by the Omotesenke and Urasenke tea ceremony houses, as well as writers and artists like Junichiro Tanizaki and Isamu Yoshii, for its emphasis on the elegance of the four seasons and devotion to traditions. Soup stock is prepared using water drawn from a 60 meter deep well, steeped with *honkarebushi* katsu flakes produced in Makurazaki and konbu from Rishiri. This, along with white *miso* from Yamari in Miyagawacho, Kyoto, form the basis of Tankuma's flavor. A flavor that we never intend to change. Getting the sense for flavor balance and cooking is difficult. When you eventually attain that the next challenge is to understand the customer's sense of taste. I think a chef is someone who is dedicated to this cause through a lifetime of learning. My motto is "in the spirit of learning from the past, striving for true hospitality."

I would like to spread Kyoto cuisine the world over because it is the embodiment of genuine Japanese culture, unlike ramen or curry. At the same time, I would like to nurture and increase the number of chefs who can play an active role on the international stage. And in an effort to improve food education, I have started going out to schools to give classes.



栗栖 正博

1957年10月16日生まれ
「たん熊北店」三代目

■プロフィール
大学卒業後、「たん熊北店」へ入店し
栗栖 正一の元で修業を重ねる。
1988年、二代目逝去により三代目に。

栗栖 正博

日本料理
京料理
栗栖 正博
たん熊 北店

Masahiro Kurisu

Born 16 October 1957
The third owner of the restaurant

Profile:
After university, began training at the restaurant under the guidance of his father Shoichi Kurisu. Became the third owner upon the death of his father in 1988.



お刺身の盛り合わせ

Sashimi platter



たん熊北店 本店

京都府京都市中京区西木屋町通四条上る紙屋町 355
電話 075-221-6990
<http://www.tankumakita.jp>

Tankuma Kitamise
355 Kamiya-cho Nishikiyamachi-dori Shijo-
agaru Nakagyo-ku Kyoto
Tel. +81-75-221-6990