



写真：本多康司

渋谷区西原の街と暮らしに溶け込み、長く愛される未来の老舗を目指して 日本各地の旬の食材で、美味しい時間を届ける こんにゃく寿司とかき氷の店 "KON"

四季折々の自然を感じる緑道や閑静な住宅街が続く渋谷区西原。昔ながらの商店や人気のコーヒーショップなど新旧が入り混じり活気が溢れる西原商店街の一角に、2020年秋、こんにゃく寿司とかき氷のお店 "KON"(コン) がオープンしました。

大切なものを共有できるような場所。

フランス・パリでオートクチュール刺繍を学び、現在、パリと東京に拠点をもち、西原に自身のアトリエ「maison des perles」を構え、多岐に渡る活動を続ける刺繍作家・小林モー子が、アトリエや自宅のような居心地よい空間に、親しい人たちを招き入れ、旅先で見つけた旬の食材をお裾分けをしたり、シェフから教えてもらった特別なレシピをシェアするような感覚で、お客様に心地よい驚きと美味しい時間をお届けしたいとの思いから生まれた場所 "KON"。熊本で出会った "こんにゃく寿司" と各地の旬の食材を用いた "季節のかき氷" を軸に、スペシャリストたちの監修のもと、考案したオリジナルレシピでつくる厳選されたメニューを展開していきます。

優しく差し込む日の光、商店街を行き交う人たちの影、日常のに流れる心地よい音、そんな普遍的な日常の一片を感じながら、街の人々が集い寛げる場所として、長年愛される "未来の老舗" を目指して、ゆっくりとスタートしていきます。

きっかけは、熊本で出会ったおばあちゃんの " こんにゃく寿司 "

毎年訪れる熊本で出会ったおばあちゃんの手づくり " こんにゃく寿司 "。その美味しさに魅了され、大切な人にも食べてもらいたいとの思いからKONへの構想が膨らみはじめました。

各地で出会う旬の食材やつくり手の想いや技に触れた感動、その美味しさを最大限に生かすべく、各スペシャリストと協働しオリジナルレシピを開発。季節に合わせて少しずつ新しいメニューを展開し、旅先で自分たちが感動したような、心地よい驚きと美味しい時間をお届けします。

こんにゃく寿司

熊本（阿蘇・小国）で教えていただいたこんにゃく寿司は、いなり寿司に使われる油揚げのかわりに熊本産醤油やきび砂糖で炊いたこんにゃくで包んだもの。発祥は、海の魚がなかなか手に入らない高知の山間部で身近にあるものを使って「寿司 = ご馳走」を生み出したことといわれています。土佐の先人達の知恵やユーモアを引き継ぎ、アイデアを加えた田舎寿司。高知のこんにゃく寿司を知った人が熊本（阿蘇・小国）で作り始め、現在は小国の郷土料理として日常的に愛されて続けています。

KONのこんにゃく寿司は、熊本県阿蘇のカフェ「TienTien」オーナー山田真由美さんの監修のもと、伝統の調理法を守りつつ、オリジナルのレシピを考案。大葉と山葵をきかせ、山椒の葉をアクセントに仕上げました。また、江戸時代から伝わる熊本南関町の伝統食品 " 南関あげ " をふっくら炊いた一口サイズの南関いなりと合わせ提供しています。



こんにゃく寿司と南関いなり

季節のかき氷

KONでは、季節に合わせて旬の果物・野菜・ハーブやスパイスなど新鮮な素材の組み合わせでうまみを極限まで引き出した 'かき氷' を、一年を通してご提案します。オリジナルレシピの開発には、ドルチェかき氷の先駆者でもあるセバスチャン（渋谷・神山町）の川又 浩さんの監修で、一皿で五感を刺激するような絶妙な食材のマリアージュを楽しめる大人のかき氷を提供します。「ローズマリー風味の煎茶と芳ばしい玄米茶」を定番に、季節ごと随時4種類程のメニューを展開。これまでに9月は「桃とアールグレイ」「とうもろこし」、11月は「かぼすとクリームチーズ」「ローストアーモンドと生キャラメル」「洋梨とレアチーズ」を展開。3月中旬からは「さくらミルクとピスタチオ」をスタート。また、5月には西原のPADDLERS COFFEEとのコラボレーションによるかき氷も展開予定。



季節のかき氷「ローストアーモンドと生キャラメル」

INTERIOR

心地よい感覚に忠実に、愛おしいものたちでしつらえた空間

築60年の古民家を改修した店内には、以前の家主から受け継いだ造り付け家具や照明に合わせ、拠点のあるパリをはじめ各地で集めたアンティークの家具やオブジェ、現代作家のアートなど、店主がこれまで収集した愛おしいものたちが、心地よくしつらえられています。お店の顔となるエントランス空間は、木材や真鍮など美しく経年変化する素材が用いられ、面取りされた白壁など、店主の美意識とおもてなしの思いの詰まったやさしい表情を出しています。職人の技、古きものと新しさを調和させつくり出す日本とフランスで得た店主の感性を融合させた空間で、ゆっくりとしたお時間をお過ごしください。



KON 店内の様子

店名： こんにゃく寿司とかき氷の店 KON
住所： 151-0066 東京都渋谷区西原 1 丁目 14-13
URL： <https://kon-kon.jp>
営業時間： 11:00 - 20:00 (売切次第終了となります。)
定休日： 月曜日・火曜日・(水曜日・不定休)
アクセス： 京王線「幡ヶ谷駅」A4 出口より徒歩 4 分
小田急線・千代田線「代々木上原駅」北口より徒歩 10 分

*心地よい時間を過ごしていただくために、オンラインでの予約も承っております。
ご希望の方は WEB サイトの予約ページにてお申しください。

MENU

【イートインメニュー】

こんにゃく寿司 万 (yorozu) の日本茶付き 1,760 円 (税別)
季節のかき氷 万 (yorozu) の日本茶付き 各種 1,800 円 (税別)

【テイクアウトメニュー】

こんにゃく寿司 詰め合わせ S / M 1,260 円 / 2,500 円 (税別)
万 yorozu 監修日本茶 2 包入 / 10 包入 450 円 / 2,000 円 (税別)

*メニューは、季節に合わせて少しずつ更新されていきます。

【スペシャルメニュー】

Jicca × KON 塩バターあんぱん 550 円 (税別)

*西原商店街の諸国小料理屋 Jicca で人気の「塩バターパン」を使用した特別コラボレーション。毎週日曜日 AM 店頭にて販売しております。

PROFILE

小林モー子 (刺繍作家・KON プロデューサー)

アパレルメーカーにてパタンナーとして勤務した後、2004 年に渡仏。『Ecole Lesage broderie d'Art』にてオートクチュール刺繍の技術を学び、ディプロムを取得。パリ在住の画家・大月雄二郎氏とのコラボレーション作品の制作や、ウエディングドレスのアトリエで刺繍を担当するなどして 7 年間でパリで過ごす。2010 年の帰国と同時に maison des perles を立ち上げ、アクセサリブランド Mōko Kobayashi をはじめ、オートクチュール刺繍教室の開校、企業広告や雑誌への作品提供など多岐にわたる刺繍活動を精力的に行う。 <https://maisondesperles.com>

その他、日本とフランスの二拠点で活動する小林の世界観やライフスタイルを体现できるギャラリーとしてパリ市内、ノートルダムをのぞむアパルトマンにて、宿泊や各種展示会スタジオ貸しなどに利用できる施設を運営する。 <https://www.lsg-paris.com>



PRESS CONTACT

本件に関するご質問、取材やサンプルのお貸出し、掲載等に関するお問い合わせは下記までご連絡下さい。

daily press 川村・竹形 | 03-6416-3201 mihokawamura@dailypress.org