

## 【京都4店舗目・三条木屋町】 京都エリア1位の人気店が新店舗オープン

「おうちごはん中島家 三条木屋町」“家に帰ってきたようなごはん”で心ほどける食体験を提供



株式会社utuwa（本社：京都市）は、2026年4月23日（木）17時より、京都・三条木屋町に新店舗「おうちごはん 中島家 三条木屋町」をオープンいたします。

本店舗は、“人の心がほっこりあたたかくなる食体験”をコンセプトに、旬の食材を活かしたおばんざいと出汁を大切にした和食を提供し、観光客から地域の方まで幅広く楽しめる新たな食の場として誕生します。



## 京都から発信する、日本の家庭料理とあたたかさの価値

株式会社utuwaはこれまで京都市内にて複数の飲食店を展開し、「人の心がほっこりあたたかくなる時間」を提供してまいりました。

その原点には、家族で囲む食卓のぬくもりや、人と人が自然に笑い合えるあたたかな時間があります。一方で近年は、食の利便性が高まる中で、誰かとゆっくり食卓を囲む時間や心がほどける場所は減少しています。また京都においても、観光客が増える一方で、「日本の家庭料理のあたたかさ」を体験できる場は限られています。

こうした背景から本店舗では、観光客・地域の方双方に向けて、“日常の中にあるあたたかさ”を感じられる食の場を提供いたします。株式会社utuwaが展開する既存店舗は、多くのお客様にご来店いただいております。「おうちごはん 中島家」「京町家おばんざい こはく」は、世界的な旅行口コミサイト Tripadvisor において京都エリア1位を獲得。さらに「おうちごはん 中島家」は Google Maps にて1,200件以上の口コミで評価4.6、「京町家おばんざい こはく」も800件以上の口コミで評価4.6と、高い評価を維持しています。

## おうちごはん中島家 三条木屋町の特徴

「おうちごはん 中島家 三条木屋町」では、“家に帰ってきたような安心感”と“和食のやさしさ”をテーマに、食事の時間そのものが心をほどく体験となることを目指しています。提供する料理は、毎日丁寧に引く出汁をベースに、旬の食材を活かした手作りのおばんざいが中心。素材本来の味わいを大切にしながら、どこか懐かしく、ほっとする味わいに仕上げています。

店内は、靴を脱いで過ごすスタイルを採用し、まるで誰かの家に招かれたようなあたたかみのある空間を演出。日常の延長にあるようでいて、少しだけ特別な時間を感じていただけます。

また、観光で訪れる海外のお客様にも日本の家庭料理の魅力を伝えるため、料理の背景や文化を感じられる体験設計を取り入れています。出汁やおぼんざいを通じて、日本の食文化や暮らしを感じられる体験、京都という土地ならではの食文化とともに、“日本の暮らしのあたたかさ”を体感できる場として展開してまいります。

さらに、季節ごとの食材を取り入れた限定メニューも展開し、訪れるたびに旬の味わいを楽しんでいただけるよう工夫しています。



## メディア向けレセプションについて

「おうちごはん 中島家 三條木屋町」のオープンに先立ち、2026年4月22日（水）にメディア関係者・インフルエンサーの皆さまを対象としたレセプションを開催いたします。

当日は、実際の営業に近い形で料理や空間をご体験いただき、出汁をベースにした和食や手作りのおぼんざいを通じて、“家に帰ってきたようなあたたかさ”を感じていただける内容をご用意しております。

また、店内の雰囲気や料理の撮影も可能となっており、取材・掲載・SNSでの発信素材としてご利用いただけます。

## ■開催概要

日時：2026年4月22日（水）

時間：17:00~23:30（フードLO：1時間前 ドリンクLO：30分前）

場所：おうちごはん中島家 三条木屋町

対象：メディア関係者・インフルエンサーの方

## ■お申し込み方法

ご参加をご希望の方は、下記フォームよりお申し込みください。

Ⓜ [おうちごはん中島家 三条木屋町メディア向けレセプションお申し込みフォーム](#)

## 京都から広がる、食とあったかさの価値

今後、株式会社utuwaは「おうちごはん中島家 三条木屋町」のオープンを皮切りに、京都を拠点とした店舗展開とともに、食を通じて人の心がほっこりあたたかくなる体験の提供をさらに広げていきたいと考えています。

日々の中でふと力が抜けるような時間や、誰かと同じ食卓を囲むあたたかさを、これからも大切にしながら、一人ひとりのお客様の心に寄り添うお店づくりを続けてまいります。

京都を訪れる方にも、この街で暮らす方にも、また帰ってきたくなるような場所であり続けられるよう努めてまいります。

## 店舗情報

おうちごはん中島家 三条木屋町

〒604-8004 京都府京都市中京区中島町9-6-2

アクセス：京阪三条駅から徒歩3分、地下鉄京都市役所前駅から徒歩6分

営業時間：17:00~23:30（フードLO 1時間前、ドリンクLO 30分前）

定休日：不定休

座席数：1階カウンター9席 小上がり4名卓2席

2階2名卓6席 4名卓2席（貸切最大人数 27名様）

ご予算：3500~4000円くらい

**定番フードメニュー** ※新店舗メニューなので価格は予価です。

- ・おばんざい5種盛り合わせ 1590円
- ・湯葉とトマトのカプレーゼ風 1200円
- ・中島家の自家製豆腐～醤油麴で召し上がれ～ 690円

- ・たっぷりお出しのだしまき玉子 790円
- ・丹波高原豚の豚しゃぶユッケ 1390円
- ・丹波高原豚の塩たたき 1390円
- ・とろ鯖焼き 1300円
- ・季節のフルーツ白和えず 890円
- ・丹波の黒豆クリームチーズ 690円
- ・削りたて鯉節の出汁茶漬け 690円 など

## 定番ドリンクメニュー

京銘茶舗おふく園さんの

抹茶ハイ 700円

ほうじ茶ハイ 700円

水出し煎茶ハイ 700円

万願寺チューハイ 690円

麻炭チューハイ 700円 など

## 会社概要

会社名：株式会社utuwa

代表者名：中島健介

所在地：〒600-8054 京都府京都市下京区仏光寺東町1-1-5

設立：2018年6月

事業内容：飲食店事業