

Metro
Buy Local Magazine
For NISHITANABE

ローカルが増えていく
わたしの“いきつけ”



風景

西田辺ニユースタANDARD

VOLUME
02

2021/04

METRO
BUY LOCAL MAGAZINE
FOR NISHITANABE



NISHITANABE AREA MAP

風景

Metro
Buy Local
Magazine
For NISHITANABE

インテリジェントなまちづくり

お店・遊び・まちの情報発信中 **KURASHINO_FUKEI**



本誌をご覧の皆様へ

Osaka Metroは西田辺・長居・あびこの3エリアにおいて地域活性化に取り組んでいます。鉄道を核にした生活まちづくり企業として「住みたくなる、訪れたくなる、活力あるまちづくり」を推進します。

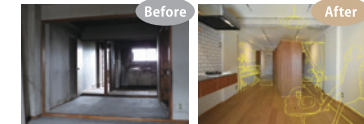
Osaka Metroのプロジェクトはじまっています!



Osaka Metroでは沿線地域の活性化をめざして、さまざまな物件を探しています。空き家でお困りの方、活用方法でお悩みの方は、是非情報をお寄せください!

現在、Osaka Metroでは西田辺・長居・あびこで空き家リノベーションを通して、エリア魅力価値向上を進めています。

活用事例



西田辺駅から徒歩6分のマンションをリノベーション。マンションでありながら土間空間を設けることで、多様な暮らしが可能となりました。

お問い合わせ・詳細

エリアリノベーションに関する情報提供お問い合わせ



[Osaka Metro公式HPへ]

本誌に記載の店舗情報につきましては2021年2月現在のものとなります。今後、新型コロナウイルスの感染拡大により、営業形態等が変更している場合があります。予め各店のHPや電話などでご確認の上、ご利用ください。※価格に特に表記のない場合は税込です。



りんごのマスタードソースが合うローストポーク。野菜は自家菜園のもの

ジヤンルもいろりろ
いまかけにしたい
ごはん屋さん



ルシア帝塚山



右:「お客さんとゆっくり話ができる今の環境は勉強になる」と木村さん
左:グリーン溢れる入口に足を止める人多数。春にはミモザが満開だ



小径のファミリーレストラン

ランチ、おやつ、晩酌…思い思いに過ごそう

あんしん感じて
どこからくるのでしょうか。

ローカルのお店って
なぜだか安心しませんか？
つつい足を運んでしまう、
その秘密を探ります。



食堂ロカ



大阪市阿倍野区阪南町6-10-17
OPEN. 11:00-17:00 (L.O.16:00)
CLOSE. 金・土
(※木曜はおにぎり弁当の予約販売のみ)

新町の人気店を閉め、5年の時を経て西田辺に再び店を開いた店主の木村さんが目指すのは「誰もが好きなように過ごせるファミレスのような店」。夕方まで通し営業で、食事は「ロカのお昼ごはん」(1150円)のメインを肉と魚から選ぶスタイル。野菜は自分の畑で作っている。午前中からお酒を楽しむ人もいれば、焼き菓子をお供にお茶する人、晩ご飯にトイックアウトを注文する人など、利用法は十人十色。「気の利いた小さなファミレス」はすでに誕生している。



「店が大きくなったら地元の子を雇いたい」と話す前田夫妻

左から時計回りに、しびれ鶏(860円)、パッタイ(980円)、点心盛り合わせ(800円)※点心は2ヶからの注文



アットホームな
店内で心温まる
料理を



左:ちょっとしたアテ向けの盛りも人気
右:前菜盛り(1400円)



人気の沖縄産島豚のロースカツはしつこさがない

どの皿にも「人柄」が乗っている。前田夫妻が営む洋食屋での食事は、そう思わずにはいられない。奥様の地元・西田辺で店をはじめた以来、地域の人々に支えられてきたという実感から、丁寧な料理で恩返ししていきたいと語る。昔、勤め先の料理店が行なった炊き出しでトンカツがとても喜ばれたことが忘れられない。ご主人がポークカツにこだわる理由であり、人柄が伝わるエピソードだ。自分の味で一人でも多くの人が笑顔になることを願い、今日も腕をふるう。

洋食kitchen まえだ



大阪市阿倍野区西田辺町1-4-4 TEL. 06-6691-4700
OPEN. 11:30-14:30(L.O.13:45)/
17:30-22:00(L.O.21:30)
CLOSE. 水・第2/第3木



深い味で
地域に想いを還元

経験値が生む美味しさと温かい人柄を味わって



路地裏の雰囲気が入り西田辺に店を構えて5年目。長年料理の道で修練を積んだご主人による中華ベースのアジア料理がいただける。スパイスや調味料は現地のものを使用するこだわりを貫きつつも、エスニックな味が苦手な人でも楽しめる粋なメニューばかり。名物「しびれ鶏」は四川山椒のしびれと朝天唐辛子の香ばしさがやみつき唐揚げ。辛さの調節や豊富なテイクアウトメニューなどお客さんの要望にきめ細かに応える姿が、路地裏に響く笑い声の中にある。



上:シックな店内とエネルギッシュなアジア料理が絶妙にマッチ
下:アジア各国を旅行して食べ歩いてきたという尾上夫妻



誰かを楽しませよう
エスニック料理

苦手も好きに変わる創作アジアンの妙

アジアンビストロ スパイス



大阪市阿倍野区阪南町5-16-10 TEL. 06-6606-8344
OPEN. 11:30-14:00/17:00-22:00 CLOSE. 月



信頼できる店員さんとのお買物
花のある生活

RELIABLE SHOP #001



チキン野菜ミックスカレー(1100円)と豆乳ラッシー(550円)

元は宝石店だった店舗を、その雰囲気を残したまま花屋に。天井一面に広がる無数のバラが圧巻だ。かといって、店内はゴージャス過ぎるわけではない。「変わった子が好きなんです」と花をわが子のようになんかかほっと落ち着くのに、好みやイメージに合わせた贈り物の提案や、常連さんが気に入るような植物を予め仕入れておく心遣いも、お客さんと一緒に楽しみながら店づくりをしている彼女には、何でも相談できそう。



煌びやかに見えて
心落ち着く場所

気軽に相談でき、共に花を楽しめる

古き良き長屋街から漂ってくるのは、意外にもスパイシーな香り。カレー好きな店主の五十嵐さんが、よりヘルシーで安心なものへと研究を重ね「げしとうじ」のカレーが誕生した。鶏ガラや昆布などからとった出汁に、23種以上の野菜と11種のスパイスが入っている。小麦粉、化学調味料は不使用で、パンチはあるが後味すっきりなのが特徴。新鮮な国産鶏肉を使用し、野菜も自ら足を運び仕入れる。畳の上で寛ぎながらいただく安心のカレーにお腹も心も満たされる。

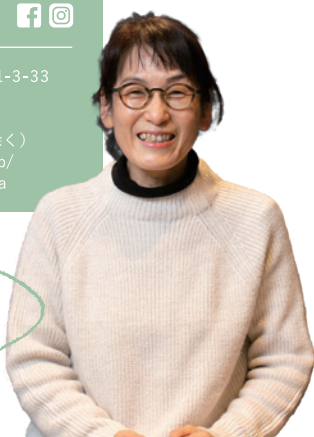


築86年の長屋をはぼそのまま使用した趣ある店内



ロシア帝塚山  
 大阪市住吉区帝塚山東1-3-33
 TEL. 06-6674-7752
 OPEN. 10:00-19:00
 CLOSE. 無休(年始を除く)
 URL. <https://r.goope.jp/lucia-tezukayama>

珍しい植物が
好きなんです



リースやしめ縄のワークショップも開催している



西田の優しい空気感が好きだと話す五十嵐さん



満足感、いっぱいだけど
ヘルシー、という最高

お腹も心も満たしてくれる安心の一皿

げしとうじ



大阪市阿倍野区長池町16-6
 TEL. 070-5263-3955
 OPEN. 11:00-15:00(L.O.14:00)
 CLOSE. 水・木
 URL. <http://geshi102.namaste.jp/>

ファッションもローカルで

信頼できる店員さんとお買い物



店主岩崎さんが学生時代から温めたこの店名をついに掲げてオープンしたセレクト古着店。国内外の幅広いブランドを取り扱う。清潔感のある店舗に整然と並ぶアイテムからは、古着のイメージを覆される。お客さんとゆっくり向き合うために都会過ぎないこの場所を選び、「古着屋は買い物というよりコミュニケーションの場」と語る岩崎さんのもとには、おしゃべりや振り出し物を楽しみたい老若男女が集い、ファッションを潤滑剤にした憩いが生まれる。



春は小物で爽やかなカラーを取り入れたい。服飾雑貨も充実の品揃えなので、トータルコーディネート相談してみよう

おしゃべりだけでもウエルカム!

あしん 06

「ええがニリ」が集う憩いの場

古着は“コミュニケーションツール”

A(C)

大阪市住吉区万代東1-1-29
TEL. 06-6657-4117
OPEN. 11:00-20:00 CLOSE. 木
URL. <https://eekakkoshi.com/>



国内外のファッションブランドを20種類以上取り扱うセレクトショップ。スロバキア製の靴「INN-STANT」や、ブランド革「栃木レザー」を使った特注カラーの財布など、ストーリー性のあるアイテムが手に入る。店長のイワケンさんが目指すのは頼れる「まちの洋服屋さん」。お客さんにはファッションのアドバイスに限らず、周辺のおすすめの店を紹介することも。古き良き大阪が残る個人商店のまち・西田辺の魅力を見せて伝えたいと熱く語る。



作り手の想いに共感してセレクトされた小物たち。ネクストブレイクが予想される「decka」の靴下(左下)はギフトに最適

作り手も買い手もハッピーにしたい

あしん 07

迷ったら、まちの洋服屋さん相談だ

アパレルと西田辺を愛する熱い店

スクィーズココナッツ

大阪市阿倍野区播磨町1-24-20
TEL. 06-4703-5550
OPEN. 11:00-18:00 CLOSE. 火・第3水
URL. <https://www.squeezeconuts.net/>



おうちで楽しむ！

職人のスイーツ

磨かれた技術と知識がなせる職人技のあんしん感。
そこに光る個性が加わった「職人のスイーツ」をご紹介します。



ブルーベリーチーズ大福(230円):
濃厚なクリームチーズとブルーベリーの相性が抜群



はっさく大福(230円):
ジューシーな大ぶりの果肉に白あんの甘さが良い塩梅!

バナナ生クリーム大福(210円):
和風クレープと呼びたい、みんな大好きな組み合わせ



可愛くきらめく
フルーツ大福



生クリームデコレーション
ケーキ(5号2700円):
フルーツたっぷり満足度
100点!記念日に。

至福のプリン(250円):
乳脂肪分が非常に高い
牛乳で作られた、極限
のなめらかさを追求し
たプリン。



焼き菓子:
焼きドーナツ「kiitos」
(210円)と和風マドレーヌ
「百福」(210~250円)は
シモンの定番。ギフトに
人気。



シモンらしさを常に追求!



パティスリー シモン

大阪市阿倍野区阪南町5-21-11
TEL. 06-6627-9039
OPEN. [平日]10:00-19:00 [土日祝]10:00-18:00
CLOSE. 月(月2回水)
URL. <https://www.simmon-sweets.com/>

※価格は全て税抜



果実大福 ゴフ

大阪市住吉区万代3-1-1
TEL. 06-6654-3663
OPEN. 9:00-18:00
CLOSE. 月

あんしん 09

迷う幸せ、選ぶ口福。
実家の和菓子屋と東京などで修業を積んだ和菓子職人丸山さんの店「ゴフ」はフルーツを使った大福の専門店。小さなガラスドームの中に鎮座する大福たちは、まるで色とりどりの宝石のよう。慎ましい印象の丸山さんだが商品に向き合う姿勢はさすが職人。朝から一人で15種類前後の大福を作り、季節や気候に合わせてフルーツの味を確認して具材を選んでいる。全種類揃う11時頃がねらい目。求肥とあんこ、そしてフルーツが絶妙なバランスを成す口福を召し上がれ。

お客さんを飽きさせない
不断の工夫が生む笑顔
夫婦二人三脚で営むケーキ屋さん。季節のフルーツをふんだんに使い、定期的にラインナップを更新常連さんにも飽きることなく楽しんでもらうためだ。定番商品には子どもの誕生を記念して作った縁起のよい焼き菓子やギフトにぴったりのカラフルなスイーツを常備「シモンのお菓子の先に幸せな時間がある」、その信念が宿る商品はどれも愛らしく、迷うこと必至だ。スイーツをより身近に感じてもらえるよう、秋にはさらなるリニューアルを計画
中とのことで目が離せない。