

アイコニックな純喫茶

NISHIKAWA OLD STYLE COFFEE SHOP



奥行きある店内。落ち着いた照明に照らされる調度品は先代が集めたもので、ベロアの椅子も30年以上変わらず。

歴史ごと受け入れ 続ける懐深き店

ある時は商人たちの憩いの場であり、またある時はサラリーマンの行きつけとなり、最近では純喫茶ブームで若者が扉をたたき、長く地域の歴史を支えてきた喫茶店には、どの時代でもそこに在り続ける懐の深さがある。開業60年を迎える「水車」はその代表格。どんな人が来ようとも変わらぬ空間を提供し、はやりすたりに動じない。時に生まれる客同士の交流をそつと見守るだけだ。ただし、人気メニュー「イタリアン」の味だけは改良を重ねた自信の味。

珈琲苑 水車

大阪市阿倍野区阪南町5-22-9
TEL. 06-6624-4721
OPEN. 7:00-19:00 [土祝]7:00-18:00
CLOSE. 日



特製ケチャップソースのイタリアン(700円)は熟々のスキレットで登場。常連さんのメニューは把握している二代目の岩谷夫妻。

コーヒーによってカップが変わる。「何も考えないこと」がおいしく淹れるコツだと教えてくれた。



タンゴと共に味わう本格コーヒー

メニューは珈琲のみという、まさに専門店。アルゼンチンタンゴが好きだった両親のタンゴ愛に溢れた店を、娘の中西さんが受け継ぐ。コーヒーは「淹れる人によって味が変わるのが魅力」と語り、自分にしか出せない一杯を追求。初めての方は、マイルドで飲みやすい「チ・ケブレンド」(800円)を。

珈琲専門店 チ・ケ

大阪市阿倍野区長池町21-14 TEL. 06-6628-1541
OPEN. 火-金10:30-19:30/土12:00-19:30
CLOSE. 日・祝・月

「毎日楽しい」と笑顔はじける岩井さん。優しく炊かれたあんバタートースト(モーニングセット:480円)



痛快な格好よさに通いたくなる

「サイフォンの棒を持って死にたい」と語るのは店主の岩井さん。コーヒーは軽めだが、彼女との会話が何よりの味わい。サンドイッチに挟む卵のおいしさは50年使い続けるフライパンにしか出せない。店内は今でもハイカラに感じられるレンガ造りで、「私が守り続ける」という意志を感じる格好いい店。

珈琲専門店 梵

大阪市東住吉区南田辺1-9-43 TEL. 06-6622-2937
OPEN. 月-金8:00-15:00/土8:00-13:00
CLOSE. 日・祝

オールエイジが集う場所

どの年代にとっても魅力的でつい足を運びたくなる店がある。
まちの歴史はこうしていくつもの場所で交わり、受け継がれていく。

あなただけの
看板メニューを見つけて



ごぼうかきあげうどん (770円)。麺の味がダイレクトに伝わる「冷かけ」に紅ショウガが効いたごぼ天がマッチ



「看板メニューはまだまだ見つけられない」そう語るのは店主の岡林さん。だからこゝそ毎日運ったメニューが並び、常連も飽きさせない。食材の「走り・旬・名残」に合わせた料理の数々は、クリエイティブだが誰もが食べやすい。食育も意識し、四季や旨味など日本ならではの味わいを洋食に取り入れている。子供からお年寄りまで、まさにオールエイジが楽しめる良店。



いつもおひとり様で埋まるカウンター席

裸のまま
直球勝負の麺

やおきうどん

大阪市阿倍野区昭和町5-12-3
TEL. 06-7173-1592
OPEN. 11:00-14:00/17:00-21:00
CLOSE. 水



うちよりうまい店はない！と自信の笑顔

自慢の自家製麺は、足で踏んで感触を確かめる昔ながらの製法。湯がいただけの麺を「裸のおうどん」と呼び、それだけで奥深いうまみと跳ね返るような弾力を味わえる。その麺が纏う出汁は、ビッグサイズの煮干しや特注の醤油などこだわりの材料から丁寧にとられる。店主・石原さんのチャーミングな人柄も店の魅力の一つ。自信と愛情たっぷりの一杯を今日も笑顔で提供してくれる。



出汁と鶏油が決め手のかやくご飯(275円)



カウンターとテーブル席がある



明石タコと茶そばのベベロンチーノ (1430円)



明るく話しやすい店主の岡林さん

モダン洋食
アクイーユ



大阪市阿倍野区阪南町3-43-2
TEL. 06-6621-1001
OPEN. 11:30-14:00/17:30-22:00
CLOSE. 月・第2火

クチワオの南蛮漬け(600円)。酒蔵で作られた
みりんを使った南蛮酢のほどよい甘味と爽やか
な酸味がやみつきに



「まじめにコッコン」がモットーの驚見さん

ワインと小皿と
わたしの席



ドリンクセットは、好
きなドリンク3杯と
小皿2品にパンがつ
いて2000円!写真は
若鶏の野菜巻きとイ
タリア風だし巻き

一人でも、家族でも。
幅広く愛される創作和食



お酒は30種ほど。燗のときは猪口を選ぶ



古民家の1階を改装して使用

和食をベースにフルーツや
スパイスを取り入れた遊び心
ある料理は、お酒に合うこと
はもちろん、飲まない人でも
楽しめる。無減農薬の食材を
使い、店主の驚見さん自身も
米作りを始めたがそこに力み
はなく、「おいしくて安全なも
のを」と考えると自然とそう
なった。その美食を求めてあ
らゆる層が利用する。この
場所に根ざしたい」という言
葉どおり、店の灯りがまちの
風景に溶け込んでいる。

ごはんとお酒と布と糸
fudan



大阪市東住吉区山坂2-10-3
TEL. 06-6629-1570
OPEN. 16:30-22:30(L.O.21:30)
CLOSE. 日・水・祝



右:歴史を刻み続ける木のカウンター
左:話し好きの店主・米野さん

ワインと小皿を楽しめる店
を目指し15年前に開店。種類
豊富な小皿料理はどれも
500円とリーズナブルで
選びやすい。事前予約で生ハ
ムのプレゼントもあり。一人
で切り盛りしてきた米野さ
んは、カウンター越しに会話
を弾ませつつニーズを探る。
そうして客に寄り添った
サービスは誰にとっても居
心地がよい。親と来ていた幼
い客が結婚相手と訪れるこ
とも。何度でも帰ってきたく
なる席がそこにはあるのだ。

イルマーニ



大阪市阿倍野区西田辺町1-1-6
TEL. 06-6608-2488
OPEN. 18:00-23:00(L.O.22:00) CLOSE. 日



ヤリイカのオイルスパゲティ(1380円)



創業から60年以上続く老舗

学びにも似た
日本酒の楽し方



出羽桜 桜花吟醸酒
(2860円)。クセがなく
初心者向けで女性にも
人気。香り立つので
ぜひワイングラスで
召し上がれ。



つぎのみどり (2860円)。秋田
県の美山錦を使った特別純
米酒。辛口で食中酒にも◎。
720ml瓶もあり。



庵 備前朝日 無
濾過純米吟醸
(2970円)。倉敷から
届く、うま口の
生原酒。少し寝か
せて“ひねる”と
また違った味
わいに。

※価格は一升瓶サイズ

壁一面にズラリとお酒が並ぶ店内。初心者吟醸酒から入るのがおすすめです。



家呑みなら！ 日本酒 vs ワイン

実は、コスパ良く無限の味わい方ができるのが日本酒。気軽に飲み比べができ、1本でもロックや燗、冷と楽しめる。松井商店では年間を通して四季の生酒を置いているので、季節のお酒を求めて訪れてみよう。「船中八策」など、日本名門酒会「加盟店だけが扱う商品もあり、阿倍野区では松井商店のみ。産地や蔵によって菌が異なることでもさまざまな味が生まれ、その土地の食文化に合わせて作られるお酒。それぞれの背景やウンチクを聞きながら選べば、その味も一段と深まる。

日本名門酒会 松井商店

大阪市阿倍野区西田辺町1-6-22
TEL. 06-6692-0384
OPEN. 10:00-20:00 CLOSE. 日・祝

産地も品種もさまざままで、お値段もピンキリ。初心者が迷うことの多いワインの始め方なら「エスポア・ドイ」に相談しよう。フランスのワイナリーで研修経験のあるソムリエの土井さんと開催するワインスクールや無料の試飲会では、店頭だけでは説明しき

れない深い部分まで教えてくれる。言語化しにくい「味」を参加者同士で共感しあうのも一興だ。「顔が見える生産者から直輸入するワインも取り揃え、無添加や有機の食品も数多く並ぶ店内、安心感がより一層の楽しみを与えてくれる。



シャトー・カマン・ロゼ
(1980円)。甘口のイ
メージがあるロゼだ
が、こちらは今人気の
辛口。どんな料理にも
合う爽やかな後口。

エスポア・ドイ

大阪市阿倍野区播磨町1-2-25 TEL. 06-6622-2333
OPEN. 9:00-20:00 CLOSE. 日・第1月 URL. <http://e-doi.com/>



おすすめ商品からお酒の雑学、レシピまで幅広い情報を掲載する、土井さん手製のチラシ「ドイニュース」は必見。



ラルジュール・メルロー・
カベルネ (2530円)。万
人受けするしっかり澄
い王道の赤。無農薬
のぶどうから作られた
自然派ワイン。

シャトー・ヴィニョール・
ブラン (2530円)。華や
かな果実の香りとすっ
きりとしたキレが特徴
の典型的な白。牡蠣
などの魚介と共に

フランス直輸入の
自然派ワインがおススメ



ワインのお供も自然派のものを提案



表に出ているのは本日のイチオシ商品



新鮮野菜とドレッシングをセットで

4 ベジフルベジちゃん

大阪市東住吉区山坂2-10-6
OPEN. 10:30-19:00 CLOSE. 水・日・祝

最後に今晚の買い物。愛想よく元気なお兄ちゃん、店長の藤本さんが迎えてくれる。「安い」よりも「良いものを伝えたい」という想いで市場や農家を巡り、仕入れた野菜や果物について熱く語る姿には愛情と説得力を感じる。青果以外にもドレッシングやお菓子、納豆やワインナーも。藤本さんが「おいしい」と思ったものを並べ、デパ地下好きだけあって、珍しいこだわり商品が多い。毎日でも立ち寄りたいたい、信頼できる小さなデパートだ。



親切な三代目ご夫婦と娘さん

店頭で自家焙煎しているほうじ茶



かほ ほう「香り棒」

1 お茶の吉田園

大阪市東住吉区南田辺1-5-14
TEL. 06-6622-3147
OPEN. 9:30-18:30
CLOSE. 日(祝日の月曜は休み)



本物を広め続け今年で102年目

爽やかに漂う日本茶の香りに誘われて、100年以上続く老舗のお茶屋さんからスタート！吉田園では約80種のお茶を取り揃え、良質な茶葉を扱うだけでなく、豆知識や簡単な淹れ方を実演しながら教えてくれる。自家製ほうじ茶は水出しOKで、ゴクゴク飲みたいスッキリとした味わいだ。簡便に使えるボトルも販売。三代目のご主人は、本物の茶を広めるため、レシピなどの情報発信にも力を入れている。日本茶って思った以上に気軽に楽しめるドリンク。そう気づかせてくれる面白いお店。



もちもちの求肥が包まれたあゆ(154円)

3 山阪屋 本店

大阪市東住吉区田辺3-25-26
TEL. 06-6621-8922
OPEN. 9:00-18:00 CLOSE. 水



王道の和菓子が数多く揃う



商店街ならではの素朴なおやつを買い求めるなら、山坂神社のおひざ元で100年、伝統的な和菓子を作り続けるこちら。季節によって登場する商品に四季を楽しむことが出来るのが和菓子の醍醐味。「あゆ」が始めると、夏が近づいてきたなと感じる。三代目の兄弟が奥の厨房で一匹ずつ丁寧に作っている様子に感謝しながらいただこう。暑い季節には水まんじゅうやわらびもち、葛切りがおいしい。赤飯は年中販売していて、火木土日が特売日。

三代目のご兄弟。阿吽の呼吸だ



75年間、削り節ひと筋



枕崎産節は100グラム600円

2 福西節節店

大阪市東住吉区南田辺1-4-43
TEL. 06-6628-6323
OPEN. 10:00-16:00 CLOSE. 日・祝



節節を粉にした「かつお粉」

お茶に並んで日本人ならではの食材だ。昔はそれが日常だったけれど、今では少し特別になった専門店での量り売りはやっぱり味も特別だ。福西節節店は戦後すぐからこの地で営み、うどん屋などに配達も行う。「一番美味しい」という枕崎の節節をはじめ、さば節やうどん用ミックスだしを販売。店で挽くかつお粉は、漬物やおひたしに風味をプラスできる。上質な削り節を使えば、お料理は薄味で十分。それでいてお腹の奥からホッとする本物の味には、わざわざ買いに行く価値がある。

商店街LOVER!
南田辺で買い回り