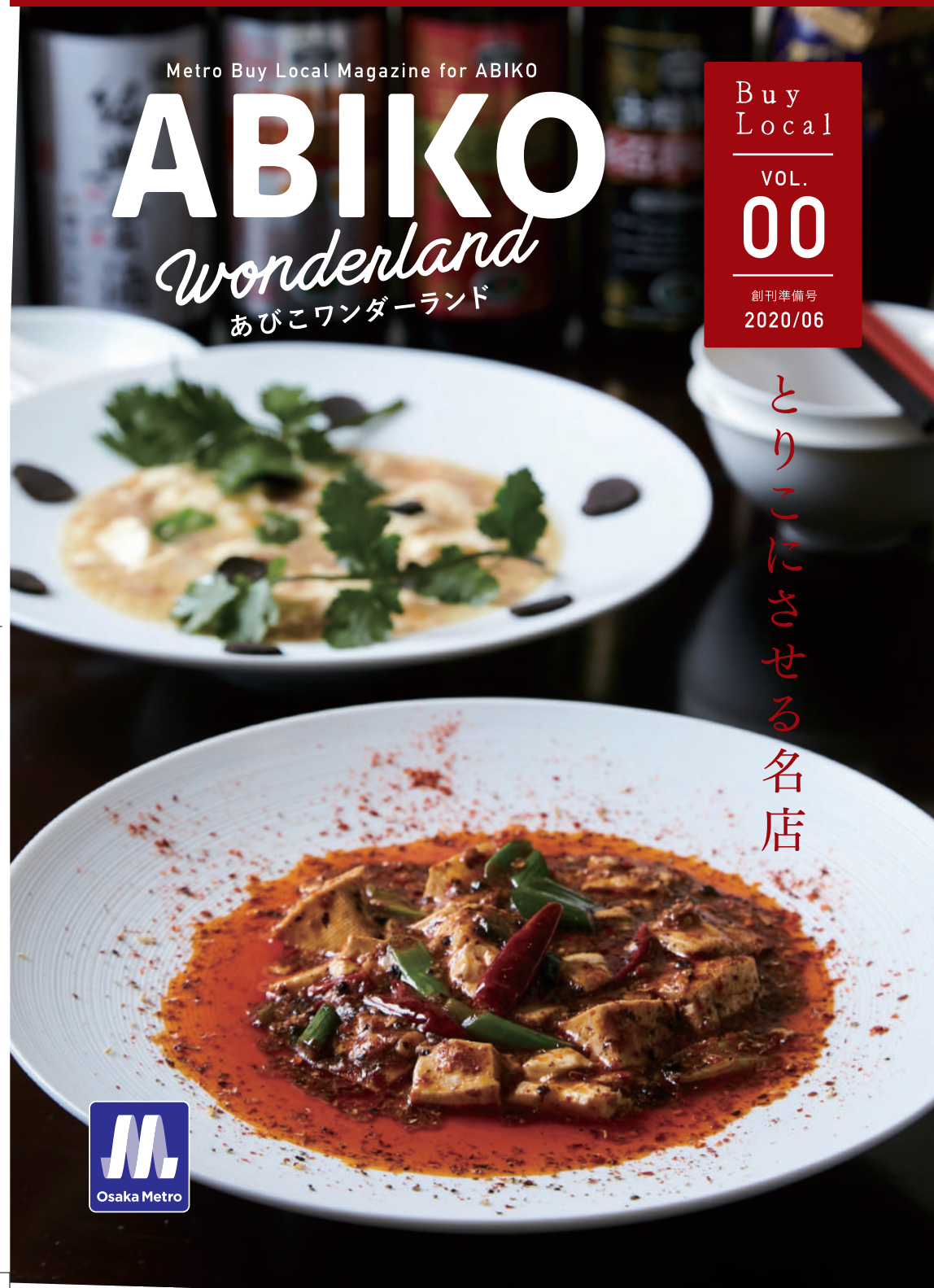


表紙面



Metro Buy Local Magazine for ABIKO あびこワンダーランド

Buy Localはご近所の良いお店を守るムーブメント。本誌はあびこで大切にしたいお店やコトを紹介し、地元のお気に入りを増やしてもらうためのエリアマガジンです。

発行/大阪高速電気軌道株式会社(Osaka Metro) ディレクション/保坂優子 撮影/大森カメラ店 ライティング/前田由香・佐本陽子 デザイン/中村美登利

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。商業を軸にした生活者まわりの企業として「住みたくなる、訪れたい」を推進します。

本誌をご覧の皆様へ | 本誌に記載の店舗情報は、2020年4月現在(平常時)のもので、緊急事態宣言以降、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や電話でご確認の上、ご利用ください。

日本最古の観音寺院

546年、聖徳太子が創建したと伝えられている日本最古の観音霊場。日本有数の厄除け祈願所としても知られている。清々しい空気が流れる境内には、樹齢700年を超える大楠などが残り歴史を感じさせる。

あびこ観音

観音宗本山 善彦山大聖観音寺

大阪市住吉区我孫子4-1-20

06-6691-3578

http://abikokannonji.com/

中に巻く面



とびらの向こうに広がるワンダーランド

横丁や路地裏に間口の狭い店が並び、常連客で賑わっている。普段使いの赤ちようちんから特別な日のレストランまで、ジャンルも国際色も豊かだ。庶民的で幅広い世代が住むこの地に魅せられ店を構えた料理人たちが、今日も目の前の人の笑顔のために腕を振る。

専門店で購入して帰る安心の味

鮮魚店に並ぶお手頃で新鮮な刺身盛り、大豆の味が口いっぱい広がる出来たての豆腐、バランスの取れた種類豊富な惣菜。その道一筋の商売人たちが自信を持って目利きし、作り出す味の安定感。仕事に疲れて帰った日こそ、身体が喜ぶものでチャージしたい。



明るく気さくな山中夫妻、何時の呼吸で次々と商品が作られる。「毎日スーパーに負けないくらいは数は出している」とのこと。

Wonderland
あびこ
ワンダーランド
03

「豆腐はここ」と決めてしまった店
お持ち帰りグルメ

豆腐の外商を行っていたご主人が、廃業する豆腐店を引き継いで20年前に開店。当初は病院などから大量注文があったが、時代が変わり個人商店は減る一方。しかし、店頭で一人ひとりの客の声に耳を傾け出してから、真に商品と向き合えたという。それが現在のライオンナップに。木綿豆腐は「冷ややつこで食べてほしい」自信作。カップ入りの合わせ豆腐は天然にがりで固めた甘さを感じられる一品。豆乳は「豆腐を飲んでいると言ったらよほどシンプルな飲みやすさだ。」

●木綿豆腐/豆乳(各100円)



一番人気の厚揚げ(110円)。高温で一気に揚げるジョウワという音が店内にはじける。ドーム型の及み揚げ豆腐の厚揚げ(110円)は特別感あり。



山中豆腐店
大阪市住吉区苅田4-11-6
06-6699-0252
9:00-19:00
日曜日 9:00-14:00
定休日/木曜日
※表示価格は税込



おやつはおからドーナツ!
(1本100円)



フレッシュな小松菜チューハイ(420円)も大人気!



炭火焼とり 安喜

大阪市住吉区苅田7-12-28
常磐ビル1F
06-6695-2468
17:00-翌1:00
定休日/大晦日、元旦



食べ応えたっぷりのなんこつ(200円)、さも(140円)、骨付きからあげ(480円)、外はカリッ!中はフワトロな厚揚げ(380円)は必食。60~70種類揃う日本酒と合わせるのが通!

Wonderland
あびこ
ワンダーランド
02

あびこで26年間走り続ける焼鳥のバイオニア
こつそり通いたい名店



近江商人の心得である三方よし(売り手よし、買い手よし、世間よし)がお店のモットー。温かい心遣いが隅々に行き渡る居心地のいい空間だ。
※表示価格は税別

勢いよく煙が上がる中、最高の火加減とタイミングで焼き上げられる焼鳥は口へ運ぶごとにジュワッと旨味たっぷりの肉汁が広がる。「美味しさを追求した原価度外視の大ききになった」と笑顔で語るのは店長の阪口敬一さん。せり、つくねなどの串がボリューム満点で揃うのは、妥協なき職人芸の成せる技だ。濃い味わいの無農薬野菜や北海道産大豆の自家製厚揚げなど、こつこつしか味わえない逸品に出会えるのも一興。家族連れからお一人様まで老若男女に愛される名店だ。

Wonderland
あびこ
ワンダーランド
01

今日はあびこの国? ピニシーめくれば四川へトリップ



界限では珍しいピニールシートの入り口に下町中華を想像して入ると、超本格派の四川料理に予想を裏切られる。中でもイチオシは「四川麻辣豆腐」。甜麺醬

などの甘味を一切入れず、豆豉醬(トウチジャン)でコクを出す。ひとくち目の「うまい!」の感動に続き、痛快な辛さと痺れが後を追う。自家農園で採れる新鮮野菜をふんだんに使ったメニューは、フレッシュさが幅広い層に重宝されている。常時7種の紹興酒が揃い、八角や花山椒を使用したオリジナルカクテルも試したい。



本場四川の味を再現した麻辣豆腐(1,200円)。辛さの違いで他に4種の麻婆豆腐がある。



中国小菜 双琉

大阪市住吉区苅田5-6-5
06-6655-0616
11:45-14:00(L.O 13:45)
18:00-22:00(L.O 21:45)
定休日/月曜日・不定休
@souryu_

※表示価格は税別



左から、白麻婆豆腐(1,500円)、水餃子(1ヶ100円)、よだれ鍋(750円)、白麻婆豆腐はトリュフがアクセント。



店で使う8割の野菜が自家農園のもの。そのため料理はリーズナブルで、体にも財布にも優しい。