

Metro Buy Local Magazine for ABIKO

# ABIKO

## Wonderland

あびこワンダーランド

Buy Local

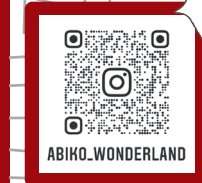
VOL. 01

創刊号  
2020/11

あびこで 世界旅行



あびこエリアマップ



### 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/大阪市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/田中智子  
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。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、訪れたいくなる、活力あるまちづくり」を推進します。



**大依羅神社**  
おおよさみじんじゃ  
大阪市住吉区庭井2-18-16  
06-6691-3315

あびこの歴史を見守る大社  
創建以来およそ1800有余年を経る市内の古社。当地の豪族だった依羅吾彦一族がその祖先「建豊波豆羅和氣王」をお祀りしたのが起源とされている。1657年造営の旧社殿は1969年の火災で焼失し、1971年に現存の社殿へ。御神木は楠。

本誌をご覧の皆様へ | 本誌に記載の店舗情報につきましては、10月現在のものとなります。今後、新型コロナウイルスの拡大で、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。



韓国料理 まる喜 P2  
 大阪市住吉区苅田3-16-26  
 06-6695-5788  
 17:00-23:00(L.O.22:30)  
 定休日/火曜  
 ※表示価格は税込



甜茶坊 P1  
 大阪市住吉区苅田7-3-15  
 080-4810-5136  
 11:30-19:30  
 定休日/日曜、月曜  
 HP ◎ ※表示価格は税別

# あびこで世界旅行

今日はこの国？あびこに暮らしながら本格的な各国料理に舌鼓。こだわりの味、空間、そして個性的な店主たちとの会話も楽しみながら、しばしのワンダートリップへ。



野菜の旨みが生きた自家製キムチは、店主・高木さんの祖母から母へと受け継がれた味。絶妙な歯ごたえのナムル、豆腐を敢えておぼろ状にしたスンドゥブなど、オモニ秘伝のレシピが愛されてきた。そんな母の味に負けじと、

野菜の旨みが生きた自家製キムチは、店主・高木さんの祖母から母へと受け継がれた味。絶妙な歯ごたえのナムル、豆腐を敢えておぼろ状にしたスンドゥブなど、オモニ秘伝のレシピが愛されてきた。そんな母の味に負けじと、

## Wonderland あびこ ワンダーランド 02

韓国家庭料理を味わうなら 手作りのキンパやトッポギが手軽に



自慢の一品

- ▲程よい辛さのオモニ直伝キムチ盛(720円)。
- ◀常連客のリクエストでメニュー化したトッポギ(800円)。



各国の家庭やストリートで親しまれている味を



自慢の一品

定番人気のルーロー飯(550円)に加え、本場のスパイスが決め手の台湾唐揚げ(400円)もファンが多い。



## Wonderland あびこ ワンダーランド 01

台湾の定番人気フード集結！ 屋台めし大好き夫妻による本場の味

ルーロー飯や担々まぜそば、タピオカティーなど、定番の台湾グルメを350円〜600円で気楽に味わえる持ち帰りメインのお店(イトインOK)。八角の風味が効いた豚角煮、シャキシャキの青菜、出汁が染み込んだ厚揚げが絶妙にマッチするルーロー飯は、リピート必至。台湾の屋台めしの虜となつた香港出身のご主人と台湾出身の奥さまが試作に試作を重ねた、渾身作だ。豆乳を冷やし固めた、とろろり食感の豆花(トウフア)は、まだまだ日本では見かけない台湾の定番スイーツ。本場台湾の味が恋しくなったら、甜茶坊へ。



爽やか&クリーミー！ ジャスミンティー チーズティー (450円)。



台湾から仕入れた柔らかいピーナッツが豊かに香るMIX豆花(500円)は必食。

# 屋台めし YATAI MESHI



まる喜店主の高木 大さん



甜茶坊店主の千佳さん



不動の人気No.1! 海鮮チヂミ(900円)



キンパ(600円)は、刻んだレンコンナムルのシャキシャキ感にハマる人が続出。

Wonderland  
あびこ  
ワンダーランド  
**04**

**本場のスパイス使いが自慢**  
**遠方ファンも通うインドネシア料理**



海老ペーストの旨みにレモンやトマトの酸味がマッチしたチキンスープ(680円)。

**クセいばり  
スパイス**

マイルドな辛味！  
ホワイトペッパー

爽やかな辛みの  
生姜は  
味の決め手

ピリッと辛い花椒  
(ホアジャオ)

コクを出すクミりは  
濃く使用

香りが食欲をそそる  
ココロ



揚げ春巻きやつくね、テンペの甘辛炒めなどインドネシアの定番おかずが並ぶナンシチャンプル(1000円)。

ナシゴレンや、ココナツ・ミルクを使ったジャワカレーなどのインドネシア料理が楽しめる。人気のチキンスープは、濃厚な鶏出汁に、海老を発酵して作られるペー  
スト状の調味料トウランが効いた一品。注文に迷う方は、数種類のおかずがワンプレートに盛りられたナンシチャンプルがオススメ。ピー  
ナツソースをかけた温野菜サラ  
ダ・ガドガドや、インドネシアの  
納豆と言われるテンペの甘辛炒



バリ出身の店主ニョマンさん。インドネシアのスパイスを多用した本場の味で、多国籍のファンを魅了。



インドネシアキッチン  
**バリボン**  
大阪市住吉区苅田3-16-11  
06-6695-6267  
11:30-14:30 / 17:30-25:00  
定休日 / 水曜  
f @ ※表示価格は税別



鼻腔に抜けた瞬間、異国情緒へと誘うスパイスのパンター

**イス**  
SPICES



肉料理に外せない八角の風味



爽やかな辛みの生姜は味の決め手



ピリッと辛い花椒(ホアジャオ)



ニンニクなし、ひとくちサイズで女性やお子さんも食べやすい自慢の水餃子&焼餃子(各7個入り・350円)。

Wonderland  
あびこ  
ワンダーランド  
**03**

**野菜と生姜のエキスたっぷり**  
**箸が止まらぬ香り高い一口水餃子**



厚みのある水餃子の皮はすぐ縮むため、手早くタネを包む親子の連携が必須。

もっちり厚みのある皮に、コロンとした一口サイズが特徴。本場にならってニンニクは使わず、野菜の滋味や生姜のスパイスが旨さの決め手。2018年に引退した先代のレシビは、その妹さん親子である坂田君代さんと次郎さんが受け継ぐ。オープン当初からリピーターの多い細切りジャガイモのサラダやピータン豆腐に加え、新登場した花山椒たっぷりのカミナリ麻婆豆腐や野菜だけの焼餃子・大煎餃も好評だ。



**餃子王**  
大阪市住吉区杉本1-4-3  
06-6692-8283  
18:00-23:30  
定休日 / 月曜  
第4・5日曜  
◎ ※表示価格は税別



シャキシャキ!ジャガイモ山椒風味和え(380円)。



▲幅広い世代に人気の真鯛のかりかり焼きレモン風味(1800円)。  
 ▲軽快なトークで客の好みを引き出す気さくなオーナーシェフの竹元司さんは、地元でも知られた存在。

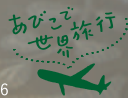


### トラットリア タケモト

大阪市住吉区苅田7-9-15  
 06-6605-6660  
 11:30-14:00、18:00-22:00  
 定休日/水曜  
 ※表示価格は税別



ピリツとした辛さと豊かな風味をプラスできる唐辛子オイルも常備。



Wonderland  
あびこ  
ワンダーランド

## 06 地域に愛される名店 何度も訪れたい新鮮さと心地よさ

有頭海老の味噌のkokと旨みがトマトソースに染みこんだピリ辛パスタは、頭を揚げた海老の香ばしい甘みとトマトの酸味がたまらない。真鯛のかりかり焼きは、ホロリとほぐれる柔らかい身と、たっぶりの旬野菜が年輩客からも好評。グルメ好きも虜にする

本格派ながら、大衆食堂を意味するトラットリアと名の付く通りのカジジュアルさが老若男女に人気。その日の食材に合わせてメニューも変幻自在。行く度、新しい味に出会える楽しさも。複数人でいくとシェアして盛りつけてくれる心配りも嬉しい。

香ばしい海老の甘み、ガーリックの風味が食欲をそそる天使の海老のピリ辛トマトソース和え(1600円)。



## Buon Appetito! 行きつけイタリアン

素材の良さを活かす術を知り尽くしたシェフによる、毎日食べたくなるイタリアン。あの味が恋しくて、今日も扉を開ける。

Wonderland  
あびこ  
ワンダーランド

05

### 王道も挑戦的な創作も

### 繊細な火入れの妙が光る 洗練されたイタリアン

ウサギやハト肉、ポルチーニやトリュフ、水牛のモッツアレラなどヨーロッパ産の食材をふんだんに使い、王道から独創的な創作まで手広く届ける。仔ウサギのカツレツは、パサつきやすい白身肉を火入れの工夫でしっとり仕上げたシェフの技巧が冴えるひと品。ハーブやピクルスの酸味が効いたペーストはカツとの相性も抜群で、軽やかな白身肉ながら赤ワインが進む。能勢ジンジャーや発酵前のぶどうジュースなど、ノンアルコールドリンクも豊富。ハレの日にも使われる店だからこそ、場の全員が楽しめるようというシェフの粋な心遣いだ。



▲自家製パスタ 帆立貝柱とパンチェッタとアーティチョークのラグー(1600円)。表面は香ばしく、中はレアに仕上がった帆立の旨みが際立つ。  
 ▶水玉模様をモチーフにしたロゴデザインは、息子さんの絵を生かしたものだ。



大阪・肥後橋の「ピアノピアノ」などを経て2017年に独立した仲井裕二さん。

### イタリア料理店 MIZUTAMA

大阪市住吉区苅田5-18-26  
 06-6105-0309  
 11:30-15:00(L.O.14:00)  
 17:30-23:00(L.O.21:30)  
 定休日/月曜

☎ ※表示価格は税別



あびこで30余年にわたって愛されるビストロ。牛ホホ肉の赤ワイン煮や鴨のフォワグラなど、繊細ながら重量感もある定番料理に腹も心も満たされる。それでいて食堂のようなリーズナブルさも人気の秘密。パセリとニンニク、バター、風味が鼻腔をくすぐるエスカルゴのオープン焼きは、店名にもなっている看板メニュー。本場パリの名店に負けない味を追求した自慢の逸品だ。香味野菜やブイヨンで柔らかく煮込み、オープンで焼き上げたところとの豚足もぜひ試してほしい名物料理のひとつ。



病みつきになる人も多い、豚足のオープン焼きスパイス風味(1,800円)。



*Cuisine*

定期的にフランスの各地方を回り、名物料理を食べ歩くオーナーの藤原一良さん。豆と肉の煮込み料理カスレは、フランス人のお墨付きだそう。



Wonderland  
あびこ  
07  
ワンダーランド

食堂のような気楽さが魅力  
本場に負けないフレンチを身近に



フレンチ食堂  
エスカルゴ

大阪市住吉区  
苅田7-7-5  
06-6697-7723  
11:30-14:30  
(L.O.13:30)  
18:00-22:00  
(L.O.20:30)  
定休日/木曜

※表示価格は税別

エスカルゴのオープン焼きブルゴーニュ風(1300円)。殻付きは+600円。トングを駆使して食べる楽しみも。



フレンチ  
ビストロ

フランスの街角にある小さなビストロにふらっと入った様な気分させる名店。



マ・ブラスリー・  
プレフェレ

大阪市住吉区苅田5-18-4  
06-6690-7632 定休日/月曜  
平日/17:00-22:30(L.O.22:00)  
土日/11:30-15:00(L.O.14:00)  
17:00-22:30(L.O.22:00)

※表示価格は税別



茶美豚の自家製ハム+キノコのガレット(980円)。爽やかな酸味のリンゴの発泡酒・シードルとの相性抜群。

*Cuisine*

常連客の中には、フランス人の方も。カレークリームソースを使ったベーコンと玉ネギのガレットがお気に入りだそうです。ガレットは全部で13種類。



専用の道具でクルクルと焼き上げるガレット。そば粉の香りが食欲をそそる。

Wonderland  
あびこ  
08  
ワンダーランド

食事感覚の塩クレープ  
焼き立ての生地が香る  
そば粉のガレット

そば粉で作ったクレープ「ガレット」は、フランスのブルターニュ地方で親しまれる郷土料理。東京のフレンチ出身のオーナーシェフ武田充雄さんが、その気取らない魅力を広めたいと地元・あびこに店を構えた。石臼で粗めに挽いたそば粉100%の香ばしい生地に、自家製ハムやチーズの塩気が効いて、ワインやシードルとの相性もぴったり。キッシュや合鴨ローストなどお酒が進む一品から、お子さんが大好きなピッツアやクリーム系パスタ、ポテト料理までメニューも豊富。日常使いができて、良心的なお値段も嬉しい。



魚とマッシュポテトのオープン焼(680円)

テリーヌをパイ生地で包みゆっくり熱を入れた、フランスの古典的な前菜パテ・アン・クルート。



フレンチレストラン  
**ア・ラ・ルーシュ**

大阪市住吉区苅田3-17-4  
06-6697-6632  
12:00-14:00(L.O.13:00)、18:00-21:00(L.O.19:30)  
定休日/月曜、火曜

HP ※表示価格は税・サ込



## 特別な日のア・ラ・ルーシュ

今日はいつもと少し装いも変えて。

丁寧なおもてなしを受けながら、目にも華やかなフレンチで非日常を味わう。



あびこ駅からほど近い住宅地の一角、南フランス風の一軒家を思わせる佇まいのフレンチレストラン。『分量“や”いい塩梅』を意味する店名は、気張らず料理を楽しんでほしいとの想いから、腕を振るうのは、本町の名店カランドリエ出身のシェフ。ひと品ごとに贅を尽くしたアミューズ、クラシカルな技術を要するパテ・アン・クルートなど手間を惜しまぬ本格フレンチを届ける。夜は、その季節ならではの食材を使った月替わりのフルコース全7品が7700円。また、約200種揃うフランスワインは好みや料理に合わせセレクトしてくれる。結婚記念日やバースデーなど、特別な日に利用したい。

Wonderland  
あびこ  
09  
ワンダーランド

手間暇かけた本格フレンチ  
大事な記念日を演出するフルコース



焼き上がりのパテ・アン・クルート。この後、煙突部分からコンソメを流し2~3日熟成させ完成。

1 華やかなアミューズは、旬野菜のムースや鴨胸肉を使ったカナッペやタルトなど食前酒がすすむ5種。  
2 琵琶湖産稚鮎とジャガイモを使ったスープが季節感を演出する8月のコースのひとつ。  
3 シェフ近藤浩さん(中央右)とマネージャー福井真巳(中央左)さんが、2009年にオープンしたお店。