

Metro Buy Local Magazine for ABIKO

ABIKO

Wonderland
あびこワンダーランド

Buy
Local

VOL.

02

2021/4

あびこの
胃袋を
支える店



生鮮から
スイーツまで

日常使いの
専門店20軒

保存版



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。



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。

発行/大阪市高速電気軌道株式会社(Osaka Metro) ディレクション/坂保優子 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の
エリアリノベーション、
空き家活用に関する
お問い合わせはこちら
Osaka Metro 公式HPへ



レンタルスペース
イッポンバリ

大阪市住吉区我孫子5-7-28
kero.somesan@gmail.com

昭和レトロな憩いと集いの場
戦後すぐに建築事務所として建てられた後、2005年まで肌着専門のメリヤス工場だった建物。2018年、工場所有者のご家族がDIYでレンタルスペースに。懐かしさが残る空間で、撮影会や展覧会、イベント、各種教室として利用できます。

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、2021年3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。価格に特に表記のない場合は税込です。

専門店に買いに行く

知識も品揃えも豊富な専門店を使いこなして食卓をアップデート！



活きの良い蟹や河豚が悠々と泳ぐ立派な生け簀も。河豚は、自宅で手軽に鍋や刺身に使えるよう処理されたセットも注文OK。



寡黙だけどチャーミングな義明さんと明るい啓子さん。ミカンがよく売れるので、文旦や八朔、伊予柑にデコボンと豊富に仕入れているそう。

和田商店 (写真上)

大阪市住吉区苅田5-14-3-107
06-6692-6616
9:00-19:00
定休日/年中無休



上田商店

大阪市住吉区苅田7-10-16
06-6699-9185
10:00-19:30
定休日/日曜



Wonderland あびこ ワンダーランド 01

鮮魚に造り、煮付けや焼き魚まで 魚の楽しみ方が無限に広がる店

「今日は鰻ある?」「焼いとくよ!」
蒲焼きでええか?」なんて颯爽と
答えるのは、店主の和田晃治さん。
聞けば、客が1尾買いた魚を3
枚おろしや切り身にしたり、秘伝
のタレで煮付けたりと食べやすく
調理して渡すという。今じわじわ
評判を呼ぶ大人気のサービスだ。

飲食店ご用達で知られる和田商店
だが、2020年1月の改装で広
くなつてから一般の来店客が急増
中。店で捌いた魚を造りや塩焼きに
した惣菜パックもみんなのお目当て
のひとつ。塩辛や手持ち昆布など、
和田さんが市場で仕入れた選りす
ぐりの珍味や加工品もオススメ。

お造り2匹、7匹は
1尾で700円!



▲その日に捌いた新鮮なお造り
パックが大人気(各380円)。
▼仕入れたての魚介をならべた
店先の“本日のおすすめ棚”は
要チェック!



パイの煮付けやブリの
照り焼きなど惣菜も。

野菜を選んでいると、調理のコツやオススメレシピも教えてくれる。



Wonderland あびこ ワンダーランド 02

あびこのシェフたちお墨付き 野菜愛が止まらぬ夫婦のもとへ

ハラマキにステテコ、ハチマキ姿で
客を呼び込む。かつてあびこ商
店街の真ん中で一世を風靡した
“はだかのおっちゃん”が上田商店
の初代店主。2009年に今の場
所へ移り、今は2代目の上田義明
さん・啓子さん夫妻で店を切り盛
りする。この道44年、野菜の食べ頃

を知り尽くした義明さんが目利き
した野菜は、色艶がよく味もい
と和食やイタリアンのシェフも足
繁く通う。今日は“この子がいい顔
してるよ!”と、野菜の熟れ具合を
みて勧める啓子さんの接客も評
判。レシピトークに花咲かすうち、
あつという間に時間は過ぎる。



店頭でも買える啓子さんの自家製ぬか漬は、
飲食店にも卸される絶品。



左からネパール出身のオーナー
マイナリさんとシェフのカトリさん。

スパイスアート

大阪市住吉区苅田6-17-17
06-6605-1125 HP f i g
11:00-22:00 定休日/不定休



本場の多彩なスパイス、
チャイ&ミルクティー用の
トクラ紅茶も。

スパイスカレーも
食べられる!



スパイスカレーやネパールの定食ダール
バートなどがイートインで食べられる。

Wonderland
あびこ
ワンダーランド
04

ネパール&インド食材の宝庫

2020年12月オープン。主に
ネパール&インドのスパイスや食材
を集めた専門ショップ。インドの
万能スパイス・ガラムマサラをはじめ、
ターメリックやクミン、クロウ
ブなど無数のパウダー&ホールス
パイスが棚を埋め尽くす。スー
プやカレーに使える乾燥豆の詰め

合わせミックスダールは、豆好き即
買いの品！チキンやマトンなど
ハラール肉から紅茶、お米まで何
でもそろろう。

ツウな 専門店

specialty shop
マニアックな希望にも
応えてくれる、
こだわり満載の専門店

ジンガラムの
屋売りも!



オーナーの山本修士さん&あやさん夫
妻。お酒選びに迷ったらぜひ相談を。



お酒落なラベルやポ
トルデザインは見て
いるだけでワクワク。

洋酒専門店 千雅
大阪市東住吉区矢田4-8-10 HP f i g
06-6698-6414 定休日/日曜・祝日
11:00-20:00 ※火木土は18:00まで



Wonderland
あびこ
ワンダーランド
05

特別なギフトにもぴったり! 世界中のお酒が4000種

もとはバー向けの酒販店として
2012年オープン。「大阪でここ
まで蒸留酒がそろう店は少ない」
と梅田のバー・飲食店界隈では知
られた存在。その数、ウイスキー
だけで1000種。ジンやウォッ

かなどの蒸留酒をはじめ、ナチュ
ラルワインからクラフトビールま
で4000種がならぶ。個人客も
気楽に買えるので、好みの1本を
見つけるもよし、お酒好きな方へ
のギフトにも。

世界中のお酒が大集
結。レアなお酒との出
会いを求め、県外から
来る客も。

おとなり同士のパン屋と肉屋



毎日焼きたての
食パンは、
黒豆やあん、
生クリーム入りまで
豊富!

オーナーの
島田つよしさん
&和子さん夫妻

創業32年、
国産牛にも
こだわってます!
自家製タレも
ご賞味を。

店主の息子さん
山本大輔さん

食パン
1番人気「あじわい」
1斤 300円

コロボカツサンド
320円(3個入り)

豚肉

小麦の中心部・1番粉を使った食パンは、
小麦本来の香りと味わい深さが魅力。

国産モモを塊で仕入れ、厚めに切る
ことで、インパクト大のボリュームに。

ほんのり甘いパン×洋風ソースが食欲をそそる
豚カツが好相性!キャベツ控えめで肉を主役に。

Wonderland
あびこ
ワンダーランド
03

本格食パン×肉屋のカツ

あびこの名物カツサンド その誕生秘話とは?

小麦の風味豊かな食パンと、厚み
たっぷりの豚カツ。コロボの始ま
りは2013年。パン好きのたつ
みや店主・山本利夫さんが、隣に
開店した一斤堂の食パンに店の豚
カツを挟んで食べたのがきっか
け。そのあまりのおいしさに試し
に店頭で置いたところ、またたく
間に完売。TVや雑誌でも話題と
なり、一躍あびこの名物へ。
あえて「1斤型」で焼く一斤堂の食
パンは耳までサクッとおいしく、
豚カツを揚げるパン粉には贅沢に
もその耳を使っている。低温で
じっくり火入れたカツは、厚み
があるのにしっとり柔らか。ふわ
ふわのパンとの相性抜群だ。

焼きたて食パン 一斤堂

大阪市住吉区苅田7-6-18
06-4703-3174
10:00-19:00(売切次第終了)
定休日/日曜 HP f i g



黒毛和牛専門店 たつみや食品

大阪市住吉区苅田7-6-18
06-6608-4129
10:00-19:00
定休日/日曜





トンカツ
弁当

一面にドーン!のトンカツ弁当620円。甘めの自家製ソースが決め手。

下味バツグンのやわらかお肉
フライと言えここ!

Wonderland
あびこ
07
ワンダーランド

ひと口食べたらずまらない揚げたてフライ&弁当のお店。塊で仕入れる肉は店内で丁寧に加工し、コロッケやミンチカツ、ソースに至るまですべて手作り。毎朝入れ替える100%菜種油でからっと揚げ、胸焼けもなし。

肉の加工もソースもなんでも手作りを大事にしています!

お米の状態に応じて毎日水分量を調整

店主の
桑本和乎さん



ありがた屋

大阪市住吉区苅田9-15-39
06-6699-4129
10:30-20:00
定休日/火曜・第3水曜 HP

からあげ1-7と10円



下味をつけて1~2日寝かせた若鶏もも肉は、やわらか&ジューシー

手ごねの煮込みハンバーグは、ふわふわでボリュームインカのめざめのポテトサラダ



ミックス弁当 650円

mohala ~咲く~obento

大阪市住吉区我孫子西2-11-26
090-4281-7937
11:00-15:00(売切次第終了)
定休日/土曜、日曜・祝日

店主の
越智文栄さん



日替わり弁当や牛すじカレー(各500円)も人気です!



ネーブルやはるみ、シャインマスカットなど友人農家のフルーツも買える。

今日の
お弁当

あびこはお弁当も激戦区。その日の気分で選びたい、こだわりの詰まった人気お弁当の魅力に迫ります。今日はどのお弁当にする??

"大根の味をしっかりと感じる"と好評の切干大根煮

ご近所の和商店から仕入れたブリ

ハーブとスパイスが効いた甘辛の根菜グリル

全てのおかずは単品持ち帰りOK!



鶏肉のスパイスグリル450円



糸より酒蒸し700円など食卓の1品にも

※弁当のメインは魚(2種)と肉から選択
※魚のメインは仕入れにより+料金あり

日替わり弁当 魚、野菜 1,200円

能登の雪解け水で育った有機米こしひかり

食を楽しみながら健康になれる料理をお届けします!



菜の花の和え物は、昔ながらの醸造法で造るマルサン酢で。



野菜や魚が恋しい時の味方
心に染みる旬のおいしさ

Wonderland
あびこ
06
ワンダーランド

京都で京のおばんざいや精進料理を学んだ店主が作る、旬の野菜や魚のおかずが詰まったお弁当。お酢やオリーブオイルなど調味料も選び抜き、和洋豊富なアレンジで素材の旨みを引き出す。ヴィーガン料理も対応可(要予約)。

デイリー・デリ

大阪市住吉区苅田7-9-21
TELなし 12:00-15:00
定休日/不定休

常連客からデリさんと親しまれている。

へレの柔らかさをもつ贅沢な逸品
肉屋だから作れるローストビーフ

産地直送&切り立てが自慢の精肉店。中でも不動の売れ筋No.1が、肉本来のジューシーな旨みがたまらない「厚切り」のローストビーフ。ヒレに近い柔らかい部位・カイノミだからこそ出せる厚みで、肉屋

にしか作れない逸品。市外から買いたい客も多い。



量り売りの惣菜も充実。上から時計回りにキムチ、ピリ辛キュウリ、スジ煮込み。

自家製プレミアム
ローストビーフ(538円/100g)。



肉工房 千里屋 あびこ店
大阪市住吉区我孫子東2-8-25
06-6692-1129
10:00-19:00
定休日/1月1日、2日

指名買いしたい逸品



魚竹

大阪市住吉区我孫子3-8-10
06-6698-8691
9:00-19:00
定休日/日曜

店主の堀田和弘さんが、使い慣れた卵焼き鍋で軽快に焼き上げる巻きは、1本590円。

店で蒲焼きにした刻み鰻で作る
出汁たっぷりの「ふわとろ」う巻き

創業約60年の鮮魚店。10年ほど前から始めたう巻きは、1日30本出る人気ぶり。卵でくるくると巻くのは、店で捌き秘伝のタレで蒲焼きにして刻んだ鰻。出汁がジュウツと滴るとろみのある卵は、ふるんと箸が通るほどの柔らかさ。幅広い年代に愛されている。

すり身の旨さは、蒲鉾屋の真骨頂
いつでも揚げたてもっちり天ぷら

旬の野菜や魚介をすり身と合わせて揚げた、職人仕込の天ぷらは1枚100円。もっちり食感の秘密は、鰻だけでなく糸よりのすり身も使うこと。玉ねぎや生姜など定番ものから、半身の茄子や海老1尾を丸ごとくるんだ変わり種まで、常時約15種類が店先にならぶ。

「作り置きせず常に揚げたてを置く」が店主・金田俊雄さんの信条。老舗おでん店とも取引あり。



手打ちうどん、出汁(各100円)。店で焚いた甘めの油揚げが絶品のぎつねパック(120円)。



手打ちうどん 讃州
大阪市住吉区我孫子東2-8-27
06-6698-1034
9:30-18:00(売切次第終了) ※食事11:00-15:00
定休日/木曜

あびこで約40年愛されるうどん店
コクのある甘い出汁が病みつきに

ちゆるんとなめらかな麺肌の手打ち麺は、温冷どちらも捨てがたい魅惑の喉ごし。「パンチのある出汁をめぎした」という店主の宮崎

正司さん。鰹節をベースに、鰯の出汁粉のコクと鯖節の旨みの効いたほんのり甘い出汁は、最後の一滴までつい飲み干してしまふ。

わざわざ買いに行きたいあの店のアレ。もう一品欲しいときの強い味方。

金田蒲鉾店

大阪市住吉区我孫子3-8-10
06-6699-2297
10:00-19:30
定休日/日曜





定番ブレんのほか
黒糖や抹茶味も



6
譲歩とした香り
伝統のカステーラ
5切入り ¥540
卵と小麦の
純粋な風味を生かし、
ふわりと焼き上げた
素朴な甘み。

カスタード ¥357



お持たせにも◎
全国にファン多し!



あびこ名物
観音コマさぶれ
1枚 ¥65

7
季節のフルーツケーキ
いちごのタルト
¥432
自家製アーモンドタルトに、
大きくてジューシーな
いちごがたっぷり。



リアンショコラ
¥432



ギフトにも重宝
カラフルマカロン!



全10種のマカロン
1個 ¥194

5
5種の果物がゴロゴロ
フルーツグラタン
¥432

ブリュレやメレンゲ、
生クリームの層に
5種のフルーツが
ぎっしり。

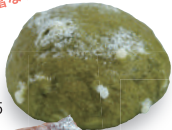


1番人気!

あびこはスイーツもワンダーランド。
老舗の和菓子から最新スイーツまで。
自分へのご褒美、特別な日のお祝い、
そしてあびこのお土産に。
使い分けたいスイーツが充実。

買いすぎ注意の
豊富なラインアップ

宇治抹茶
ショコラ ¥145



フランボワーズの
デニッシュ ¥185



ハイジのクリームパン ¥135

4
旬のフルーツたっぷり
フルーツサンド
1パック ¥385

人気のふわもち食パン使用。
クリームとの
バランスも追求。



プレミアムいちご大福
1個 ¥370

期間限定!



節分だけでなく
通年販売中!

3
創業からある伝統菓子
元祖 厄除饅頭
1個 ¥140

小豆が香るこしあんこ、
沖縄産直送の黒糖で作る
伝統の蒸し饅頭。



NEW

バニラ風味のソフト
¥450

みかんカスタード ¥340
バナナチョコ
ホイップ ¥380



1
もちりクレープ!
いちご抹茶オレオ
¥460

何度も練って1晩寝かせた
もちもち生地×ザクッと
オレオが絶妙!

ほどよい苦み
京都産宇治抹茶!



2
カスタードが決め手!
いちごの
フルーツサンド
¥190

薄く仕込んだカスタードと
いちごの甘酸っぱさが
ベストマッチ!

ミックスフルーツや
チョコバナナも



上)くるみサクサク!
大人のマフィン ¥150
下)手作りクッキー
8枚入 ¥180

SWEETS あびこ Wonderland スイーツパラダイス PARADISE

7
1977年創業のケーキ工房。
季節限定のフルーツシリーズ
が人気で、常時30~40種の
ケーキがならぶ。クッキーやガ
レットなど焼き菓子も豊富。

ケーキ工房
フローレンス あびこ
本店
大阪市住吉区苅田7-9-19
06-6696-3580
9:00-20:00
定休日/不定休 HP

6
創業100年余の老舗カステ
ーラ店。隣接する大阪工場から
は甘い香りが、乗入りみかさ
やカステララスクなど手土産
に間違いのない品もそろろう。

長崎堂 住吉店
大阪市住吉区杉本2-5-12
06-6697-0551
9:00-18:00 ※喫茶はL.O.16:30
定休日/水曜、日曜 HP

5
店主の父が営む洋菓子店リト
ルマーサがあった地に、2016年
オープン。父のレシピで作る復
刻マドレーヌも好評。焼き菓子
やコンフィチュールも買える。

パティスリー リアン
大阪市住吉区苅田3-17-24
06-6691-0689
10:00-19:00
定休日/第3水曜

4
2005年創業。手作り焼きたて
にこだわるまちのパン屋。毎時
間焼き上がる食パンをはじめ、
約120種類のパンを毎日作る
工房は常に活気いっぱい。

ブランジュリー ササノ
大阪市住吉区我孫子東3-2-33
06-6698-7677
6:30-18:30
定休日/日曜・祝日、ほか不定休

3
地域に根付いて約70年。厄除
饅頭のほか、みたらし団子や
練りきりが買える和菓子店。特
大3Lサイズのいちごを使った
期間限定大福もファン多し。

あびこ餅本舗
大阪市住吉区我孫子3-6-15
06-6691-6723
9:30-18:00 HP
定休日/火曜、ほか不定休

2
あびこで30年近く営むパン
屋。人気No.1のゆでたまご
サンドやコロッケサンドなどの
調理パンに加え、マフィンや
クッキーなど焼き菓子も人気。

ル・アーブル
大阪市住吉区我孫子東2-4-16
06-6695-5001
7:00-19:00※日祝は18:00まで
定休日/木曜

1
2020年12月オープン。スイ
ーツ大好き店主が、もちもち生
地の配合やクリームのかさ、
食感を研究し尽くしたクレー
プが全40種。ソフトも新登場。

クレープバオバオ
大阪市住吉区我孫子3-3-6
TELなし 12:00-22:00
定休日/水曜