

Metro Buy Local Magazine for ABIKO

ABIKO

Wonderland

あびこワンダーランド

Buy Local

VOL.

03

2021/9

あびこ偏愛主義

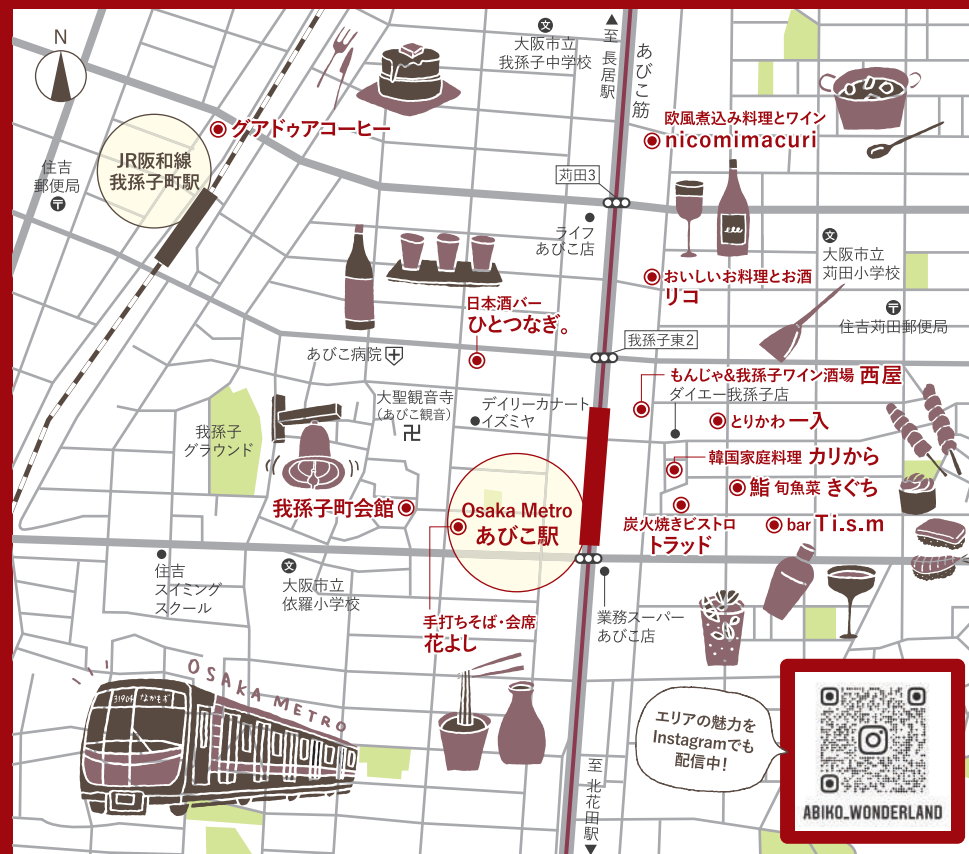
あの人の
味と笑顔が
恋しくて。

名店11選



表紙写真: 鮭旬魚菜きぐち

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わづくり企業として「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。

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の
エリアナビゲーション、
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



我孫子町会館

大阪市住吉区我孫子4-3-1

地元棟梁による木造洋風建築
1927年、旧我孫子村の青年会館として建設。壁はコリアンスタイル風の下見板張り、壁はコリアンスタイル風の下見板。ブーム時には分校として使われ、当時の鐘が今も残る。現在も町会の集会所や地域行事の寄合所として活用されている。

本誌を
ご覧の皆様へ

本誌に記載の店舗情報は、2021年8月現在の平常時のものです。今後、新型コロナウイルスの感染拡大防止による自治体からの要請により、酒類の提供や入店などに制限がかかる場合や営業形態が変更する場合があります。予め各店のHPや電話などでご確認の上、ご利用ください。

※表記価格は税込です。



串焼は1本140円～。
鶏はすべて九州産。
玉ひもやミンサガリ、
カンなどが人気。



ひとしお
とりかわ 一入

大阪市住吉区
苅田5-14-3
06-6606-0808
17:00-25:00
定休日/木曜



「時間を気にせず、ゆっくり焼鳥とお酒を楽しんでって～」と陽気に笑う大将の一入さん。



炙りササミの絶品しぎ焼き(420円)。

Wonderland
あびこ
02
ワンダーランド

必食の博多名物グルメ
1日限定300本!
売切御免の絶品とりかわ
今や全国区となった博多名物とりかわ。その味に惚れた大将の一入英樹さんが、元祖と言われる店で製法を会得。“大阪ではほとんど知られていなかった”2008年、あびこでとりかわ店をオープン。串にぐるぐると皮を巻き、15年近く継ぎ足しを続けた秘伝のタレに漬けて、焼いて、寝かせて…を1週間くり返し、余分な脂を落とす。そうして完成したとりかわは、外はカリッと香ばしく中はねっちりジュワツと旨い、ビール待ったなしの味。ハイボールや日本酒、焼酎、マッコリから果実酒までお酒の広いラインナップも喜ばれている。



絶品とりかわ1本160円。串に打つのは、3羽から串1本分しかとれない首元の皮。身が引き締まって旨みが濃い。



今日も
あびこで

思い浮かぶ顔がある。
目指して食べた味がある。
連れて行きたい人がいる。
だからやっぱり、今日もあびこで。

脂を握ってまもなく40年の店主・木口さん。ネタの厚みや脂のりに合わせて、細かく包丁を入れる丁寧な仕事ぶりが光る。



天然の鯛や本マグロ、湯がき車海老など上にぎり盛り合わせ(2600円)。



造り盛り(1650円)、鰻の天ぷら(980円)。
名物のアジしそ巻き寿司(表紙)は必食の旨さ。



鯨 旬魚菜 きぐち

大阪市住吉区苅田7-5-20
06-6696-6880
17:00-23:00
定休日/月曜

Wonderland
あびこ
01
ワンダーランド

天然ネタを背伸びせず楽しめる
鯨ツウも唸る、“仕入れ命”の名店

店主の木口義宏さんは、五島列島の生まれ。天然の魚を食べて育ち、その味の違いを身をもつて知るからこそ、ネタは天然に限る。“仕入れ命”を店の信条とし、老舗の江戸前鮨で鍛えた目利きで、本マグロはここ、鯛や雲丹ならあそこ…とネタごとにとびきりの仕入れ先を決めている。店一番の売りである天然本マグロは、赤身の濃い旨さとトロの上品な甘みが鯨好きを唸らせる。シャリは甘酸っぱくやや小ぶり、ネタとの一体感を重視。鯉を多めに効かせたまろみのある煮切り醤油が、ネタの風味を存分に活かす。豊富な1品料理にも目移り必至だ。



「お焦げは店のこだわり。数ヶ月かけて焼き方を伝授しています」と店長の町田純一さん。

週末は予約必須！ファミリールームもお酒好きも集う、もんじゃ×ワインのお店。定番もんじゃから洋風、激辛、ミルク系までバラエティ豊か。焼くのはスタッフにお任せ。トトト…と見事なコトキはきで生地が伸び広がり、絶妙な火力調整によって見事なきつね色のお焦げが完成！お酒は何でも揃うが、「ワイン酒場」の名通りワインがウリ。ソムリエがスタンバイし、1品

メのデザートにぴったりの大人の抹茶もんじゃ(880円)には、微発泡のロゼワインを。



デザート系もんじゃ

塩味のあるクアトロフォルマッジ(1540円)には、後を引かない爽やかな甘さのイタリア産スパークリングワインをオススメ!



チーズ系もんじゃ



定番もんじゃ

ABIKOもんじゃ(1650円)は、キムチに油かすにと具たくさん。重たための味にも負けない、樽熟成したふくよかなシャルドネをチョイス。



Wonderland
あびこ
ワンダーランド
04

ワイン好きは至急あびこ集合！
ソムリエのいる絶品もんじゃ屋

週末は予約必須！ファミリールームもお酒好きも集う、もんじゃ×ワインのお店。定番もんじゃから洋風、激辛、ミルク系までバラエティ豊か。焼くのはスタッフにお任せ。トトト…と見事なコトキはきで生地が伸び広がり、絶妙な火力調整によって見事なきつね色のお焦げが完成！お酒は何でも揃うが、「ワイン酒場」の名通りワインがウリ。ソムリエがスタンバイし、1品

1品に合うワインをペアリングし、てくれる。近年ブームの自然派ワインの豊富さも注目。アヒージョやハラミステーキなどアテも充実し、2、3軒目使いするお客も多い。



1旬の食材を使った日替わりキッシュ(550円) 2フレンチやイタリアンで修業を積んだオーナーシェフの松澤健さんと奥さまの文美さん。3イタリアワインをはじめ各国の赤白を常備。4牛ほほ肉の赤ワイン煮込み(2530円)。自家製フオカッチャ(220円)も絶品!



欧風煮込み料理とワイン
nicomimacuri

ニコミマクリ

大阪市住吉区苅田3-16-28

06-6657-7537 定休日/火曜 HP

11:30-15:00(14:30LO)、18:00-23:00(22:00LO) ※今後変更の可能性あり

“天使の海老”の甘いエキスも決め手!魚介たっぷりホワイトグラタン(1518円)。

Wonderland
あびこ
ワンダーランド
03

厚手の鍋で
コトコトじっくり
ワイン止まらぬ
口福の欧風煮込み料理

煮込みハンバーグやロールキャベツ、ブイヤベースなど、家ではなかなか作れないコトコト料理とワインを楽しむならここ。2017年のオープンから人気の牛ほほ肉の赤ワイン煮込みは、木のスプーンで肉がホロホロと崩れる柔らかさ。赤ワインや香味野菜に2日間漬け込み、5〜6時間かけて厚手の鍋で煮込んだ1品だ。ストウブ鍋のまま運ばれる、海老や帆立を惜しげもなく使った魚介たっぷりグラタンもファン多し。銚色になるまで煮るように炒めた玉葱と海老の甘みが染みこんだホワイトソースがもったりと濃く、ひと口含むだけで至福。

あびこの ニュースタンドード

激戦区あびこに新たに登場し、
既にその存在感と
個性を發揮している2店を紹介。

◀季節の天ぷらや賀茂茄子の煮物碗など、本格派の1品料理も常連客の心を掴む。
▼「そばはぜひ艶があるうちに」と、職人気質な姿勢をのぞかせる。



手打ちそば・会席
花よし

大阪市住吉区我孫子東2-10-23
06-6691-8788 定休日/月曜、第3火曜
11:30-14:00、17:30-21:00



Wonderland
あびこ
ワンダーランド
05

しっとり呑みたい日に
艶やかなる二八そばと
心尽くしの1品料理

和食一筋30年で腕を磨いてきた店主が、手打ちそばの魅力に取り憑かれ2020年6月オープン。あびこ観音のすぐ隣、しっとり落ち着いた通りに店はある。手早くキュッと締められたそばは、美しく角が立ち艶やか。つると喉を通るちようどいい粘りとコンガ心地よい。梅おろしや天ざる、山かけなど定番のほか、夏に登場する鴨ソース煮と酢立の冷やかけといった季節限定そばも評判。和食料理人時代の仕事に光る、造りや天ぷらなどの1品はどれも絶品。そばにもアテにもすっきり惚れ込み、足繁く通う常連も多い。

ざるそば(800円)。喉ごし重視の二八そば。つゆは、かえしの醤油にこだわり、そばの風味が活きるようなほんのり甘めに。

Wonderland
あびこ
ワンダーランド
06

緻密な火入れと組み合わせの妙
新風吹き込む創作炭火焼き料理

オープンは、2020年8月。
シックなモルタルのカウンターに、ハイチェア。そんなモダンな空間で味わえるのが、コンラッド大阪など名ホテル仕込みの平井将貴シェフによる炭火焼き料理。備長炭でゆっくり火を入れ皮はパリリ、身はしつとり仕上げた河内鴨のローストには、リンゴの

ピュレにバルサミコ、シントと胡椒のソースを合わせ、肉の力強さに負けない味に仕上げる。テリーヌやカナッペなど豊富な前菜からメイン、パティシエによるデザートまで、どの皿もため息がこぼれるほど美しく、休日前のご褒美飯にもふさわしい。



▲とうもろこしのパンナコッタや魚介のセビーチェなど、アラカルトの前菜も豊富。
▶ピスタチオのミルフィーユは、クリームが濃厚で黒ビールとも好相性!



炭火焼きビストロ
トラッド

大阪市住吉区苅田7-10-12
070-1488-4249
17:00-24:00
定休日/月曜



河内鴨ローストの炭火焼き(1950円)。ワインは赤白各4種をスタンバイし、3~4ヶ月でフルチェンジ。クラフトビールも充実。



釜山出身の店主 高田ウンジュさんが、「本場・韓国仕込みの家庭料理を」と2017年オープン。チヂミやキンパなど定番がひととおり揃う。チゲ・キムチの味噌ダレやナムルのタレはもちろん手作り。韓国ズッキーニなど旨みの濃い野菜は自家栽培の採れ立て。

▲お店の名物・カリからあげ(5個入り700円)
▼店の畑で採れた無農薬ミントを使ったレモンミントサワー(500円)



1番の名物は、揚げたてチキンに甘酸っぱいタレを絡めたカリからあげ。母のキム・ヨンへさんが、脂とスジを取り除いた国産モモ肉を熟練技で2度揚げし、衣はカラリと中はやわらかジューシーに。醤油ベースの酢が効いたタレは後味さっぱりで、無限に食べられる旨さ。



ニンニクたっぷり肩ロース焼きは、畑で採れ立ての韓国のとうがらしやエゴマ、菊菜と一緒に!(セットで1300円)

その日のナムルお任せ盛り合わせ(800円)



韓国家庭料理 カリから

大阪市住吉区苅田7-8-11
06-7709-5869 17:00-22:00
定休日/土曜、日曜 ☺



店主のウンジュさんと母のヨンへさん(右)。気さくなトークで温かく出迎えてくれる。

Wonderland
あびこ 08
ワンダーランド

チヂミにナムルに、味付きからあげ 釜山の母娘が届けるオモニの味

イタリアンで10年近く修業した確かな腕と、ユーモラスなトークでお客様を癒し。



◀あさりの焼ラーメン(650円)は、まさに和風ボンゴレピアンコ!
▼おかず感覚でペロっといける、豚のカツレツ風トマトソース(650円)



おいしいお料理とお酒 リコ

大阪市住吉区苅田3-17-7
06-6691-5536
17:00-23:00
定休日/日曜 HP ☺



山椒が効いた、チキンとすもものテリーヌ(400円)。赤白豊富なワインは、2階にセラーあり。



笑顔が素敵なの 女性店主に 会いたくて

一日の終わりにふらりと立ち寄りた店には、毎日食べたくなる優しい料理とともに、心をほぐす、笑顔がありました。

Wonderland
あびこ 07
ワンダーランド

パンチある洋食からおばんざいまで 今宵も旨飯がつなぐ、飲み友の輪

軽妙なトークで場を和ませながら、豪快にフライパンを揺らす。女性オーナーシェフ・田中佑美さんが切り盛りする店には、通い慣れた1人客が次から次へと入ってくる。席はカウンターの隣り合った知らない人同士が、連れだって2軒目に行くこと

もザラだ。イチオシのテリーヌは、「週2〜3回くる方もいるので飽きないように」と具材は週替わり。ワイン必至のイタリアンベースの洋風料理が中心の品書。きだが、出汁が染みる和のおばんざいも豊富。「毎日でも食べられる晩ご飯」を目当てに、今宵も肩と肩を寄せ合う。

日本酒好きのツウも、初心者も
交わす盃が人と人をつなぎゆく

地酒専門の酒屋で働いていた村田真祥さんが日本酒にのめり込み、その魅力を広めるべくバーをオープンしたのが2020年5月。定番銘柄から知られざる名酒まで150種近くをそろえる。利酒師の資格をもち、「酒米ハンドブックを1日中読んでいられる」ほど知

識欲旺盛な村田さんの蘊蓄トークは、日本酒ツウたちのいいツマミに。一方で、「初めての日本酒飲みくらべ3種」など初心者向けのオススメ銘柄もズラリ。木のぐい呑みやワイングラスなど、日本酒の味や香りに合わせて酒器も選んでくれる。



日本酒バー

ひとつなぎ。

大阪市住吉区我孫子東2-4-24
06-6657-7754
18:00-24:00
定休日/日曜 f i

◀「芳醇な花邑は、香りが引き立つワイングラスで」と村田さん。

▶まずは『店主大好き銘柄飲み比べ(1320円)』を!



◀2,3軒目にちょうどいいアテも。人気はカヅキマグロの漬(640円)のほか、いぶりがっこクリームチーズや、冬にはおでんも。



和の + ピットポイント +



ウイスキー樽のしつらえも粋。オープン13時で昼にちょっと1杯という楽しみ方も。牛ほほ肉のビーフシチューなど本格派フードあり。



本場キューバにならったミントたっぷりモヒート(1100円)と、好評のエスプレッソマティーニ(1200円)。

バー

bar Ti.s.m バーティズム

大阪市住吉区菟田7-4-27
06-7161-9099
13:00-26:00
定休日/月曜、第2・4日曜 f



落ち着いた空間に、店主との心地よい距離感。
今日も至福の一杯を求めて。

どんなお客も1日で溶け込める
大人の止まり木のような珈琲喫茶

メーカー勤めだった竹中康浩さんが、8年前に開いた自家焙煎珈琲の店。アーモンドのような香り漂う浅煎り豆に柑橘系の酸味をもつやや深煎りの豆など、好みに広く応えるストレート7種、ブレンド3種をスタンバイ。ハンドド

リップで淹れる丁寧な1杯に、肩の力がふっと抜けていく。こじんまりした店内は、相席もしばしば。店主との競馬談義を楽しみに通う常連客も、初めて入る1人客も、どんな人も包み込む寛容さをもつ場所だ。



▲店主の竹中さん。地域のイベントや近所の雑貨店への出張珈琲も。
▶人気のふわふわの厚焼きホットケーキ(540円)。



喫茶店

グアドゥアコーヒー

大阪市住吉区我孫子西2-1-26
06-6615-8323 8:00-18:00
定休日/不定休 HP



住宅街のオーセンティックバー
非日常に誘うとっておきの1杯

住宅街に紛れたモダンなダークウッドの扉奥、1枚板のロングカウンターでシェイカーを振る高木明さんは、有名ホテルバー出身のバーテンダー。多様な店や人が集うあびこのカオスな雰囲気にかき、5年前ここに店を構えた。スコッチを中心に世界のウイ

スキー150種が揃うほか、ミントたっぷりのモヒートや季節のフルーツカクテルも楽しめる。深煎り珈琲豆を漬けたブレミアムウオッカにエスプレッソを合わせたエスプレッソマティーニは、ベに人気の1杯。自家製の生チョコやレーズンバターもゼヒ。