

Buy Local

2020/06

創刊準備号

NAGAI DAYS

VOLUME 00

Metro Buy Local Magazine For NAGAI

今知りたい、
長居の魅力。



NAGAI AREA MAP



FEEL SO GOOD!

由緒あるおまいりの場 *Pickup!*

長居商店街の近くに鎮座する緑豊かな神社。約2千年続く古社で、医薬の祖神、酒造・文武両道の神として信仰されてきました。空豆嫌いの神様とされ、この辺りでは今も空豆を植えない風習があります。

神須牟地神社 [かみすむぢじんじや]
大阪市住吉区長居西2-1-4 TEL. 06-6692-6202
URL. <http://www.kamisumudi-jinja.or.jp/>



Metro Buy Local Magazine For NAGAI Buy Localはご近所の良いお店を守るムーヴメント。本誌は長居で大切にしたいお店やコトを紹介し、地元に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/天見真里子 デザイン/CA-RIN WORKS



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、訪れたくなる、活力あるまちづくり」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につきましては4月現在(平常時)のものとなります。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や電話などでご確認の上、ご利用ください。

NAGAI

総面積66.7ha。広大な敷地を誇る地元のオアシス、長居公園。四季折々の草花が楽しめる植物園やスポーツを楽しむ競技場などが揃います。自分らしく、身近に豊かな緑がある暮らしを満喫できます。

公園の緑と人情と。
ここにある暮らし。

CHECK POINT 01



使いこなしてナンボ 個人商店の魅力

昔ながらの集落と戦後に開発された住宅地が混在する長居駅周辺。ここには、商店街をはじめ、地元の人たちの生活を支える個人商店が今も多く残ります。その道一筋、豊富な知識と経験をもつ店主とのやりとりの中には、日々の暮らしのヒントがいっぱいです。

CHECK POINT 02



いつもの顔が見える 安心感と心地よさ

全国チェーンのお店が並ぶ賑やかな幹線道路から奥に入ると、庶民的な下町の風情が漂う住宅地に変わります。ぼつぼつと点在するのは、近所の人たちが普段遣いするお店。店主や常連さんたちの笑顔を思い浮かべながら、通いたくなるお店があります。

01

NAGAI AREA SELECT

Recommend

緑に癒やされながら 自分自身と向き合う



長居公園
の存在感



スタジオ・ピュー



大阪市住吉区长居東4丁目2-3
FRONT FIELD 長居東 2F
TEL. 090-6737-2011
URL. <https://studio-piu.info>

●レッスンは予約制。スケジュールはHPから。
●初回体験1,500円、2回チケット(1ヶ月有効)4,800円(税込)～

ピラティスは
呼吸を意識しながら
骨盤から体幹を整えていく
エクササイズ。
産後ママ向けのクラスや
ヨガのクラスもあります。



スタジオ主宰の
橋本真知子さん



通いたい
お店

石鍋で作るカレーうどんの専門店。店主橋さんのこだわりはスープ。「父が昔営んでいた食堂のルーをベースに、野菜や牛すじを煮込んだスープをミックスしています」。スパイス感は控えめにしているから、ドライトマトや牛すじなど、いろいろな具材の

●鶏チース石鍋カレーうどん
ライスセット/九〇〇円(税込)

02

NAGAI AREA SELECT

Recommend



カレースープ
600円(税込・500cc)



咖喱饅頭たちばな



大阪市住吉区长居東3丁目7-5 TEL. 06-6654-6252
OPEN. 11:15~21:00(L.O 20:45)
CLOSE. 第3・5火曜日(祝日の場合営業、翌日休)
URL. <https://hitosara.com/0006116621>

Welcome!

石鍋で作るから 最後まで アツアツ!

おひとりでもお気軽にどうぞ。
カレースープやライスに付く
オリジナルの薬味も
お持ち帰りできます!

店主の
橋 一雄さん



カレーうどんによく合う
クラフトビール。ベルヘ
イブンスコティッシュ
エール690円(税込)。

03

NAGAI AREA SELECT

Recommend

豆腐一筋31年 毎朝お店で 一から手作り

自慢の豆腐です

堺で創業して、父から豆腐作りを引き継いで31年。
おから煮一七〇円や豆腐コロッケ八〇円(以上税込)など
すぐ食べられる惣菜も人気です。



店主の谷口勝彦さん千賀子さん夫妻



昔ながらの手作りの豆腐屋さん。「毎朝4時半」ころに店に来て、一晩浸しておいた大豆を潰すところから始めます。全部手作りだから豆の状態や季節によって、いつも同じように作るのは今でも難しい」と、店主の谷口さん。注文すると、水の中から手際よく豆腐をすくって袋詰めしてくれます。無添加なので毎日水を変えて保存しても賞味期限は3日作りたてがやっぱり一番おいしいので、まずは冷奴で食べてみて。

●もめんきぬ丁/一六〇円(税込)

専門店を
使いこなす



谷口とうふ店

大阪市住吉区长居3丁目3-5 TEL. 06-6693-0534
OPEN. 10:00~18:30 CLOSE. 日曜日