

Buy
Local

2020/11

創刊号

NAGAI DAYS

VOLUME 01

Metro Buy Local Magazine For NAGAI

日々の買い物



NAGAI AREA MAP



FEEL SO GOOD!

長居公園から出逢った人たち

Pick up!

「大阪市内にいながら緑の近くに住めるなら」と長居に越してきたK.Kさんファミリー。ピクニックをしたり、植物園を散策したり、ほぼ毎週末子どもと一緒に公園でのんびりと過ごす。「遠出しなくても、自然の中で思いっきり遊べる長居公園は、都会のオアシスみたいな存在です」。



NAGAI.DAYS.



◆ エリアの魅力をSNSでも配信中! ◆

Metro Buy Local Magazine For NAGAI
NAGAI DAYS

Buy Localはご近所の良いお店を守るムーブメント。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、訪れたいくなる、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10月現在のものとなります。今後、新型コロナウイルスの感染拡大により、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。

※価格は特に表記のない場合は税込です。

オーガニックがある
日常を地元で提案

産地直送の
オーガニック野菜の店
FujiYA



大阪市住吉区長居東3-7-5
TEL. 06-6609-5330
OPEN. 11:00~19:00(土・祝11:00~18:00)
CLOSE. 日曜
URL. <https://organic-fujiya.com/>



すぐ食べられるおかず食品やお菓子も充実

ほうれん草や小松菜などの葉物から土付きの人参まで、店頭と並ぶのはどれも農薬や化学肥料に頼らず栽培された安心安全な野菜だけ。取材時に多く並んでいた南信州の大島農園の野菜は、農家さんのおすすめがある時はサブライズとしてとっておきの一品を入れてくれます。中には知らない野菜もあり、お客さんが食べ方を教えてくれることも。地元である長居に2008年にオープン、今では多くの常連さんが、いつもの時間に野菜を買いにやってくるのが日常の風景に。「元も自然化粧品メーカーに長く務めたこともあり、オーガニックに関する知識はありました。独立するなら地域の役に立てる、日常的に使うもののお店をしたくて。扱う食品はお客さんの要望もあって、野菜だけでなく調味料、缶詰、レトルト食品まで幅広く、納得がいくものを国内外からセレクト。



店頭には野菜がずらりと

オーガニックだから特別というわけではないが、食の安全を意識することは、暮らしの豊かさにつながる。お客さんの多くは、安全なものの子供に食べさせたいお母さんと、少量でもおいしい食材を求めている本物志向のユーザーだ。「オーガニックとひとりで言っても、どこまでこだわるかは人それぞれ。私自身もおいしく食べたので、仕入れる野菜やお菓子は、安全性は前提に自分が食べたいものを選んでいきます」。

ピクナールに
おすすめの調味料は?

カンホアの塩は海水100%を天日で結晶させた自然塩500g 583円。醤油や味噌は大豆が有機栽培か、発酵・熟成期間などもポイント。どちらもその条件をクリア。金沢地産こいくち・うすくち醤油900ml 各1,458円。やさか共同農場の有機合わせ味噌750g 837円



01

NAGAI AREA
SELECT
Recommend

「毎日食べるものだから」と価格も良心的

「頼れる味方！」
今日、何がおすすめ?
近所の専門店

知って?



店主の
富士屋豊さん

エネルギーな
新鮮野菜を食卓に

FujiYAでは地元関西を中心に、土壌や環境に優しい有機や無農薬で栽培された野菜を直接集荷。スーパーでは見ない個性あふれる野菜を、収穫したての鮮度でお届けしています。

03

NAGAI AREA
SELECT

Recommend



店でさばいた部位がすぐ並ぶので鮮度抜群!



照り焼きチキンの
お弁当大は530円



大山や丹波から届く新鮮な地鶏は、全て店でさばくため、スパーではお目にかかれないボンジリといった希少な部位も並ぶ。もちろんメインは鶏肉だが、20種類ほどの豊富な惣菜やお弁当も主婦には大人気。「鶏を買いに来て、おかずも買えたら夕飯も手抜きできるでしょう」とは、店を切り盛りする久美子さん。その昔スパーに入っていた鳥清で働いていたお母さんの千代子さんが「ランチチャイズとして店をして欲しい」との誘いから店を始めて18年。サラリーマンを定年退職したお父さんも手伝い、家族総出で店を支えてきた。「惣菜に使う野菜の多くは奈良で作ってるんです」と、自家菜園まで。今では街に無くてはならない人気店に。



前を通ると唐揚げのいいニオイが...

鳥清 長居店

大阪市住吉区長居東4-13-19
TEL. 06-6697-6163
OPEN. 7:00~19:00
CLOSE. 火曜・日曜不定休



左から
中内久美子さん、
お母さんの
山本千代子さん、
中内博昭さん

毎日でも
通いたくなる
鶏肉屋さんって?

定番の焼き鳥や唐揚げからサラダ、煮物まで、店ですべて手作りしています。日替わりの惣菜も多いのでその日の気分で選んで。

02

NAGAI AREA
SELECT

Recommend



食べるのが楽しみな
精米したてのお米

注文を受けた分だけ精米します。最近では地域限定の新しい品種も増えているので、好みの味を探してみてください。



佐渡田米は朱鷺を放し、減農薬・減化学肥料で栽培

新潟や山形、近場では兵庫の篠山など、全国の米処から仕入れるお米は一切ブレンドはしていない単一原料米のみ。その場で精米したおいしいお米が少量から買える専門店。店主の北岡さんは御年88歳!長居商店街でお米屋さんを始めてもう25年以上。しかしその前は「青果店が一番長くて、マンション経営などいろいろやったけど子どもに引き継いだ」そう。スパーが増えて専門店が減る中「このやり方ならいける」と一念発起。「お米は精米したてが一番おいしい。味はどんな落ちるので一ヶ月以内で食べきってね」。やわらかめ、甘めなど、ご飯の好みを伝えると選んでくれるので、いろいろ食べ比べてみたくなる!



店主の
北岡弘さん

和歌山出身ということもあり、南高梅や金山寺味噌などの名産も。南高梅はちみつ梅250g 820円

米&スローフードショップ山弘

大阪市住吉区長居3-2-17
TEL. 06-6695-3354
OPEN. 9:30~19:00
CLOSE. 水曜



店内に置かれた精米機。数分で完了。





中東昇さん、
恵美さん夫妻

伊勢から毎週通う

名物の漬物店

漬物用の野菜も自家製。
伊勢たくあんや千切りに使う
天日干し大根は冬の甘い大根。
伊勢の潮風を受け、
ミネラルやビタミンDが豊富！



伊勢たくあんやぬか漬は売切御免



梅酢たくあん1本330円、半分170円

伊勢たくあん(永)漬物

大阪市住吉区長居2-11-15
OPEN. 10:00頃~売り切れまで
不定期営業
(主に金・土、住宅の前に張り紙にて告知)



主に営業は金曜と土曜のみ。中東さん夫妻は朝4時に伊勢を出て毎週ここまで売りに来る。この日も開店準備をしているそばからお客さんが訪れる人気っぷり。恵美さんの父・永井藤夫さんがおよそ50年前に夫婦で創業。伊勢で江戸末期から作られる「伊勢たくあん」をはじめ旬野菜のぬか漬、梅酢たくあん、切り干し大根など毎回12〜3種類ほどを販売。『今でも漬物は昔ながらの製法で、父がすべて作っています。高齢で数年前に一旦閉店したんですが、父の味を好きでいてくれる常連さんのために私達が来ることに。父が元氣なうちははまだまだ続けたいと思っています。』



店主の
高田仁志さん

旬の果物の

中でもおいしい

ものだけ!

卸業からの経験を活かした
独自に開拓した流通ルートで、
国内外の旬の果物を厳選。
珍しい果物から一級品まで
品揃えも味も自信あり!



贈答用は(一)
とお客さんも多い

上質なブランド牛を
もっと日常の食卓に

自社で徹底研究した
とっておきの熟成肉から、
精肉店のこだわりを詰め込んだ
黒毛和牛のコロッケ、ミンチカツ、
ハンバーグまで。



対面式の量り売りだから、相談しながら貰える。大黒千牛やわらか切り落とし(バラ) 289円/100g~



加工責任者の
濱田淳司さん

コロッケ97円

大喜屋

大阪市住吉区長居1-14-32
TEL. 06-6625-9841
OPEN. 10:00~19:00
CLOSE. 不定休
URL. <https://www.daikokusengyu.co.jp/>



店舗の隣にある
加工場で塊肉を
カット。

料亭のような店構えにやや緊張するも、「え、黒毛和種でこの価格?」と嬉しい裏切り。これらの肉は、飼育餌や出荷月齢など、独自の高い品質基準を定めた「大黒千牛」というオリジナルブランド。つまりこだわったのは産地縛りではなく品質という訳だ。「全国の優れた生産者とタッグを組んだブランドです。自社で精肉から管理、販売、加工まで一貫して行っているので価格をギリギリまで抑えられるんです。また、すぐに食べられる「大黒千牛」を使ったお弁当や揚げ物も大人気。毎日の食卓から特別な日まで、肉のある暮らしを底上げする一軒になること間違いなし!



インパクト大の「もりかご」は贈答用に
※写真のもりかごは4,400円



秋からはいろんな品種のリンゴが入荷!

サンコーフルーツ
長居公園前店



大阪市住吉区長居東1-1-2 TEL. 06-6608-2028
OPEN. 9:00~18:00 CLOSE. 水曜
URL. <https://sankofruit.jimdofree.com/>

Gentle Pan

ジントルパン



「毎日来てもらいたいで、種類は多めに作っています」と、店主山崎大志郎さん。12種類ほどの生地を使い分け、70種類近くものパンを1人で作り、奥さまの亜依さんが接客担当。プリオッシュ生地を使った人気のクリームパンや焼き菓子は手土産にもおすすめ。



ブルーベリー
デニッシュ 220円



ネギのタルティヌ 260円

種類が豊富で
目移りしそう

セーグル・フリユイ2円/1g
※1本売りも可能



ジントルパン

大阪市住吉区長居4-2-3
TEL. 06-7493-1852
OPEN. 9:00~18:00(売り切れ次第終了)
※但し当面は15:00まで
CLOSE. 日曜・月曜



おいしいパンを
召し上がれ

いろいろ食べたい
焼き立てパン

PARK SIDE

NAGAI

パン屋

実は長居は個性豊かな焼き立てパン屋さんの宝庫。店長のおすすめから人気パン、公園で食べたい惣菜パンまで、せっかくだから食べ比べてみませんか?どの店も何個も買いたくなる良心的な価格帯も魅力なんです。



わだのおと



ジントルパン



パリーネ

Wadano-oto

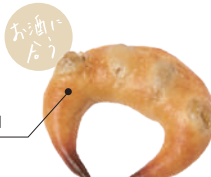
わだのおと



和田正さん望さん夫妻は、子どもに対する食の安全がきっかけで、パンでもできる限り体に優しい食材を厳選。卵や乳製品を使わないものがほとんどで、あんこや惣菜もお店で手作り。お出汁が効いた甘辛いきんぴらごぼうのパンは全粒粉の生地でごちそうあり!



オリーブフランス 120円



きんぴらごぼうの
おやきばん 160円

体がよる=ふ
天然酵母パン



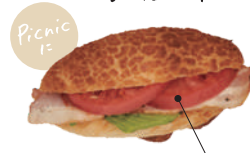
豆乳クリームパン 110円

わだのおと

大阪市東住吉区山坂5-16-26
TEL. 06-6697-5234
OPEN. 7:00~17:00
CLOSE. 日曜・月曜・祝日
URL. <https://www.wadano-oto.com/>



イトインとある
公園前のトキ店



ダッチサンド
(ハム・チーズ) 200円



まるやかビーフカレー 165円



アップルパイ
1/4カット 165円



パリーネ長居店

大阪市住吉区長居東3-1-29
TEL. 06-6608-6737
OPEN. 7:00~19:00
CLOSE. 火曜
URL. <http://parine.jp/nagai.php>
※表示価格は税別

PARINE

パリーネ



堺や狭山など大阪府下に4店舗あり、ここ長居店は23年前にオープン。「焼き立てが一番おいしいので、夕方4時頃までコンスタントに焼いています」と、店長辻岡彦彦さん。5年ごとに店を改装したり、季節ごとに新商品を出したり、通い続けたい理由がたくさん。

昔ながらの味！

長居名物
たこ焼



塩マヨ焼、すじこん焼 各300円

大阪たこりん

大阪市住吉区長居3-3-30
(スーパーサンコー長居店隣)
OPEN. 11:00~18:00
CLOSE. 水曜・第2火曜

長居商店街で30年以上「醤油の香ばしさが引き立つので」と必ず2度焼きするだし入り醤油味のたこ焼を10個380円はソース無しでも絶品外はカリッ、中はフワッの食感はずすがたこ焼き一筋の技。同じ生地をベースにしたネギトッピングの塩マヨ焼と自家製松阪牛のスジ煮込みが入ったすじこん焼は「人気を二分する」と、林さん。奈良からわざわざ仕入れるという紅生姜もたこ焼きに合う！



奥にはイトインスペースも

店主の
林佐百さん



長居のおやつ
nagai no oyatsu

お土産
に
定番
は
これ



包み紙の絵は「住吉踊」がモチーフ
紙箱入りは5個896円〜、竹皮箸入り10個2,268円〜



1個162円



かわいい
たこ焼

お土産
に
定番
は
これ

御菓子司 長居 末廣堂

大阪市住吉区長居東4-20-28
TEL. 06-6691-6198
OPEN. 9:00~17:00
CLOSE. 日曜・水曜

娘さんの
青藤紀子さん



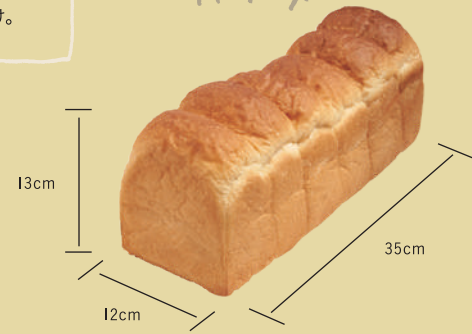
明治初期に創業今も住吉大社のお土産として人気のさつま焼。長居の住宅街にあるこちらは、その二代目の次男が独立して始めた支店。現在は店主のSMI子さんと娘の紀子さんが二人三脚で暖簾を守る。元もとは参道で売られていたふかし芋を模して作られたこのお菓子は、十勝産小豆のこしあんを秘伝の皮生地で薄く包んで竹串を刺し、じっくり焼き上げたもの。今もすべて手作業のため数量限定。

定番が7種類ある中でも、やや甘めの一番人気食パン。冷凍庫で長時間寝かせてじっくりと小麦粉の甘みを引き出した。生クリーム入りだから、なめらかな口溶け。

PARINE
パン



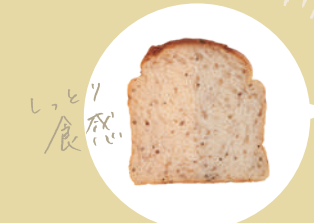
ふわふわ
食感



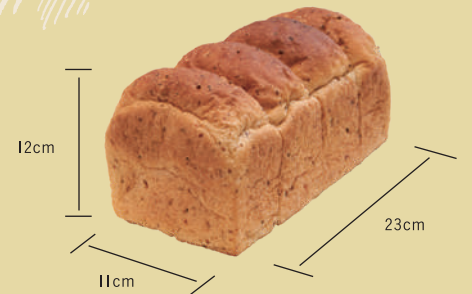
和(なごみ)食パン
一斤250円、1本750円(税別)

角食やレーズンなど日替わりでいろんなパンが登場。水・金曜限定の玄米食パンは湯種仕込み。炊いた玄米を混ぜることで、水分が生地によく入り、しっとり食感に。

Gentle Pan
玄米パン



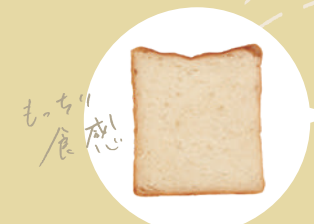
しっとり
食感



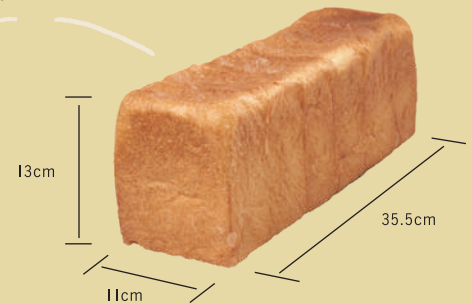
玄米食パン
一斤320円、1本640円

北海道産の小麦ゆめちからを使用した天然酵母食パン。小麦の香りが豊かで食感はおもちり。洗双糖や天然塩、トランス脂肪酸フリーのショートニングを使用。

Wadanote
お菓子



もちもち
食感



もちもち食パン
一斤280円、1本840円

食パンのくらべ

どのお店もこだわっていて、リピーターが多いのが食パン。甘めやわらか派？塩味ハード派？毎日食べるものだから、食べ比べて好みの味を見つけたら！