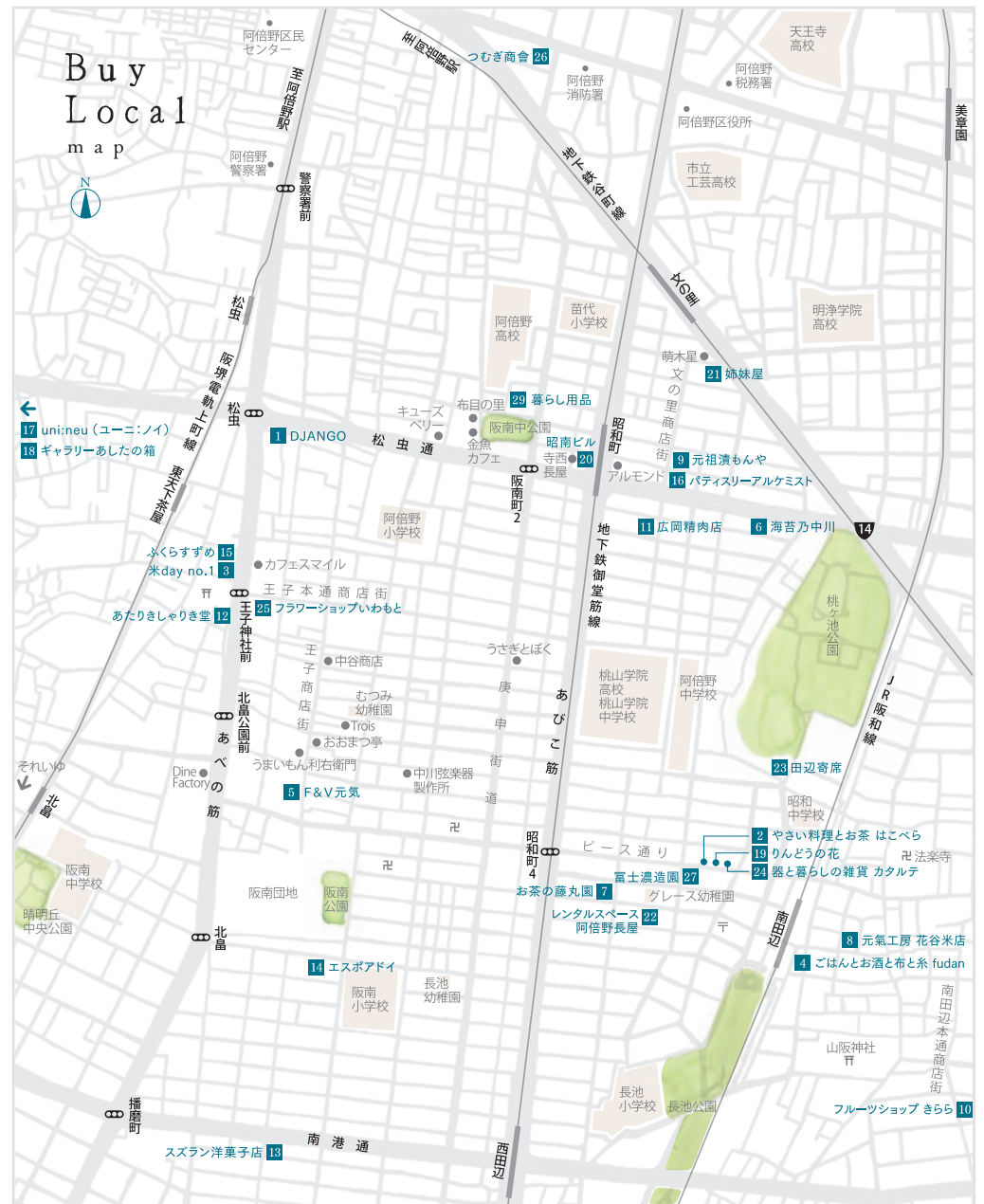




Buy Local

日々の暮らしの小さな発見

昭和町、阿倍野界隈の
素敵なお店を巡る



発行 / バイローカル・パートナーズ

Illustration / hitomi taba Photo・Design / doriLu

URL / www.buylocal.jp

F B / www.facebook.com/showabuylocal

価格 / 210円(税込)

1

DJANGO

阿倍野区王子町2-4-11
06-6115-7955
11:30~15:00(L.O14:30)
17:30~22:30(L.O22:00)
定休日/火 HP有

コンセプトは「男のオーガニックカフェ」。「お客さんの満足」に徹的にこだわり、カトラリーから空間の細部に至るまで全てがオリジナル。土づくりから始めた自家製野菜と自慢のベーグルでもてなします。



3

2

やさい料理とお茶 はこべら

阿倍野区桃ヶ池町2-11-19
06-6621-9727
11:30~16:00(L.O15:30)
定休日/日・月・祝 HP有

「野菜だけで満足できる食事を」との想いではじめた、動物性食材を使わない野菜料理のお店。可能な限り国産の無農薬野菜にこだわったランチや甘味は食べ応え十分で、心もお腹も満たされます。



週替わりランチ 800円



米ディ弁当 850円
スープ300円
(イートインは150円)

3

3

米day no.1

阿倍野区阿倍野元町8-5
06-6622-7820
11:00~19:00
定休日/第2,4,5土・日・祝 HP有

有機野菜と無添加の自然素材を使ったオーガニック弁当&デリショップ。化学調味料はもちろん、卵や乳製品を含む動物性食品を使わない料理が人気。調理法に工夫を凝らしボリューム感も満点です。



4

4

ごはんとお酒と布と糸 fudan

東住吉区山坂2-10-3
06-6629-1570
11:30~15:00(L.O14:30)
18:00~23:00(L.O22:30)
定休日/月・第2,4日 HP有

「普段使いできるように」と「不断に残るものを」という意味を店名に込めたという店主。料理のジャンルは問わず、丹波や和歌山の野菜を中心に、ひと手間を惜しまず丁寧な作られた食事が楽しめます。



1



日替わりごはん 800円



ジャンゴスペシャルランチ1,300円

1



2

あのお店に食べに行く



着実にファンを増やし続ける新しい地域密着店は見逃せない存在。
「今日はあのお店に食べに行こう!」と、みんなが目指すお店には、お客さんを満足させる丁寧な仕事と、常に進化し続けるしなやかな魅力がありました。



店主 藤井 勉さん

7

お茶の藤丸園
阿倍野区昭和町4-4-15
06-6622-1712
10:00~18:00
定休日/日・祝 **HP有**

「このお茶でなければ」と買いに来るお客様に愛され53年。数あるお茶の中でも、お勧めは鹿児島、宇治、静岡などの茶葉をその年の出来に応じてブレンドした特上煎茶。コクが強く飲みごたえのある味が特徴です。



中川 隆司さん、清美さん

6

海苔乃中川
阿倍野区昭和町2-3-9
06-6622-2571
9:00~19:00
定休日/日・祝

主に寿司屋などへ海苔や昆布を卸していますが、店頭での小売も可能。焼き海苔は知多湾、味付け海苔は有明海と産地にこだわり、一番摘みだけを厳選した海苔は香りから格別。プロが選ぶ食材を家庭で味わうことができます。



店主 石村 貴さん

5

F & V 元気
阿倍野区王子町3-11-1
(王子商店街内)
06-6628-0455
9:00~18:30
定休日/火

みずみずしい旬の野菜が並ぶ青果店。毎朝、和歌山県橋本市の契約農家を回り、店主自ら運んでいる露地栽培の野菜が自慢。太陽を浴びて育った新鮮野菜は味も◎。お勧めの食べ方や保存方法なども気軽に尋ねてみて。



店主 薮田 健太郎さんとご家族

10

**フルーツショップ
きらら**
東住吉区南田辺1-4-41
(南田辺本通商店街内)
090-9624-0088
10:00~20:00
定休日/日

フルーツアドバイザーの資格を持つ店主が「買いやすい値段で美味しい果物を」と店を構えて10年の青果店。袋詰めやかゴ盛りにはせず、好きな果物を1個から購入できます。贈答品の要望にも丁寧に応じてくれます。



店長 伊藤 明子さん

9

元祖漬もんや
阿倍野区昭和町1-17-27
(文の里商店街内)
06-6629-3288
10:00~18:00
定休日/日 **HP有**

なにわ伝統野菜をはじめ、契約農家で栽培した新鮮な野菜を、昔ながらの技法で漬けたこだわりの漬物屋。野菜を買う感覚で親しんで欲しいと、刻み野菜の浅漬けも豊富に揃います。手軽な小袋入りがあるのも嬉しい。



店主 花谷 充啓さん

8

玄氣工房 花谷米店
東住吉区山坂2-5-11
06-6622-1148
8:00~19:00
定休日/日・祝

「毎日食べるものだからこそ安全で美味しいものを」と、店頭には店主が吟味した無・減農薬米が並びます。お米も野菜と同様に鮮度が命。好みの量だけ、精米したてのお米を量り売りしてくれるのも専門店ならではの魅力。



菜の花に似た味わいの真菜つぼみ(季節限定)。漬物やおひたしに。



しっかり味の染みみオリジナル味付け海苔はご飯のお供に最適。



コクが際立つ藤丸園のブレンド茶。贈答用の詰め合わせも。



盆地の寒暖の差に育まれ旨みが凝縮された豊岡のコシヒカリ。



サラダ感覚で気軽に楽しみたい刻み野菜の漬物。



店主が今お気に入りの果物はリンゴ。奥の深さが魅力だそう。

専門店の安心感



確かな品揃えと豊富な知識が魅力の専門店をピックアップ。「今日のお勧めは?」「正しい保存方法は?」「素材を活かした調理法は?」店主にどんどん聞いてみましょう。顔が見えるお買い物物楽しさと安心感がそこにあります。

アンティークのショーケースの中に並ぶのは、天然酵母で焼き上げたパン。乾燥などからパンを守るため、対面販売をしています。



クリームパン210円 他

15

創業43年、実直な職人だったお父様が愛情を注いで築いた洋菓子店。地元ファンに支えられ、昔ながらの味を母娘で守ります。



ケーキ各種350円

13

老舗精肉店の和牛スジ肉入りコロッケ(60円)は、毎日1,000個は売れる創業時からの看板商品。揚げたてを求めて列が絶えません。



11



16

本場で学んだフランス菓子と、お客さんからの要望で始めた手仕込みのパンが並びます。人気はバニラの香り豊かなシュークリーム(160円)。



14

1935年創業のお酒と自然派食品の店。特にワインは、店主自らワイナリーを訪れ直輸入したものなどが豊富に揃う。定期的に試飲会や教室も開催。



12

全素材が国産。高温で一気に揚げるドーナツ(70円)は、外がサクサク中はふわふわ。卵の香ばしさが後ひく優しい味。サーターアングァギーも絶品。

シ
ア
ワ
セ
な
お
持
ち
帰
り

おやつに、ちょっとした手土産に。
喜ぶ笑顔が浮かぶから、思わず足を止めてしまう、
素通りできない名店のお持ち帰り。



16
パティスリーアルケミスト
阿倍野区昭和町1-20-22
(文の里商店街内)
06-6654-8070
10:00~19:30
定休日/月 HP有

15
ふくらすずめ
阿倍野区阿倍野元町8-5
06-7504-6419
パン販売11:30~17:00
(売り切れ次第終了)
茶席13:00~17:00
定休日/月・火・水 HP有

14
エスポアディ
阿倍野区播磨町1-2-25
06-6622-2333
9:00~20:00
定休日/日・第1月 HP有

13
スズラン洋菓子店
阿倍野区播磨町1-23-17
06-6693-7472
10:00~20:00
不定休 HP有

12
あたりきしゃりき堂
阿倍野区阿倍野元町9-7
06-6623-1890
月~金 11:30~20:00
土・祝 11:30~19:00
定休日/日

11
広岡精肉店
阿倍野区昭和町2-6-10
06-6621-4677
8:30~18:30
定休日/水 HP有

昭和町駅前にあるピンクのレトロビルに、2012年、8つの小さなお店がオープン。オーナーのほとんどが家庭を持つ女性。ショップ、アトリエ、教室などバラエティ豊か。毎月第1日曜はビル全体でのイベントも開催中。

20

昭南ビル

阿倍野区阪南町1-50-28

HP有 HPから各店の情報をチェックできます



昭南ビル 店主・スタッフの皆さん

「人との関わりの中で変化してきた」という店内。現在は北欧雑貨や手作り作家の作品を販売。路面電車が見えるテーブル席はワークショップスペース。本棚の児童書は貸出可。放課後には子ども達が集まり、思い思いに過ごせます。

17

uni:neu (ユニ:ノイ)

西成区岸里東2-1-1

06-6651-3390

火～金13:00～18:00

土15:00～19:00

定休日/日・月・祝 HP有



広瀬 未生さん、のぞみさん姉妹

姉妹で営む古着物や浴衣、雑貨のお店。得意とするのは、サイズ感が現代人にも合う昭和20年代頃の着物。配色や構図もモダンです。気軽に着物を楽しめるよう着付け教室や持ち込み着物のコーディネートにも応じてくれます。

21

姉妹屋

阿倍野区昭和町1-6-4

(文の里商店街内)

06-7164-0397

11:00～18:00

定休日/日・月 HP有



オーナー 熊谷 眞由美さん

静かな住宅街にあるギャラリー。企画展はジャンルを問わず、オーナーが面白いと思うものを展示。作家とのつながりから実現したオリジナル絵本は4冊を数え、ギャラリーの枠を超えたアートへの想いが広がる空間です。

18

ギャラリーあしたの箱

西成区岸里東1-6-7

06-6659-8892

13:00～19:00

不定休 HP有

ちょっと 気になる場所

いきいきと女性が輝く場所、笑いが生

まれる場所、癒される場所・・・1度行くとクセになりそうな、ご近所のちょっと気になる場所をご紹介します。



23

田辺寄席

毎月第3土・日 3公演開催
桃ヶ池公園市民活動センター
070-5022-1722 HP有

1974年、地域の有志と若手唄家が協力して始まった地域寄席。以来、毎月開催し、2013年4月で640回を数えます。唄家の桂文太氏と、田辺寄席世話人会が協力し、参加者の年会費・入場会費・カンパでまかなう非営利の落語会。地元住民だけでなく、京阪神一円、遠くは九州・東北から足を運ぶファンもいるそう。「仲入り」とよぶ休憩時間には、季節に合わせた企画を用意しています。



22

レンタルスペース 阿倍野長屋

阿倍野区昭和町4-6-8

06-6624-1127

HP有

築80年の長屋をレンタルスペースとしてリノベーション。2間続きの和室が2フロア。ヨガや英会話などの教室だけでなく、同窓会や映画鑑賞会など使い方はアイデア次第。キッチンも整備され、利用の幅が広がります。

ゆったりした肘掛イスと落ち着いた照明に誘われ、1日の疲れを癒しに行きたくなるカフェ&バー。長屋の風情を感じる中庭に出て、月を眺めながら飲む酒は格別だとか。食事でもでき、2013年4月からはランチも開始。

19

りんどうの花

阿倍野区桃ヶ池町2-11-18

06-6626-0916

11:00～15:00

18:00～26:00

定休日/月 HP有



店主 瓜田 竜介さんと常連さん



27 富士濃造園

阿倍野区長池町1-1-1
(2013年夏open予定)
06-6655-0928 HP有

自然相手の仕事かしたいと造園の世界に飛び込み、6年前に独立。身近に緑を取り入れてもらえるよう、親身になってお客さんの生活スタイルに合わせた庭を提案しています。今夏には、お茶も飲める店舗をオープンし、人と緑のつながりをさらに広げていく予定です。



24 器と暮らしの雑貨 カタルテ

阿倍野区桃ヶ池町2-11-17
06-7500-3500
12:00~17:00
不定休(営業日はHPで確認) HP有

店主自ら手がけた店内は、長屋の風情と合まって上品で柔らか。器への愛情とこだわりは深く、同じ作家の作品でも、実際手にとって確かめたものだけを販売しています。店名のカタルテは「手が語る」に由来。使う程に手に馴染み、愛着の湧く器を探したくなるお店です。



28 ← studio cloud

東住吉区北田辺
(工房のみ) HP有

彫金工房。看板から繊細なアクセサリまで、長年培った確かな腕で金属に温かな息吹を与えます。屋号は「見る人で感じ方が変わる雲のように、自由な発想で使ってもらえるものを作りたい」という想いから。ボタンをモチーフにした作品は使い手次第で指輪にもネックレスにも。

28

25 → フラワーショップいわもと

阿倍野区王子町3-2-24
(王子本通商店街内)

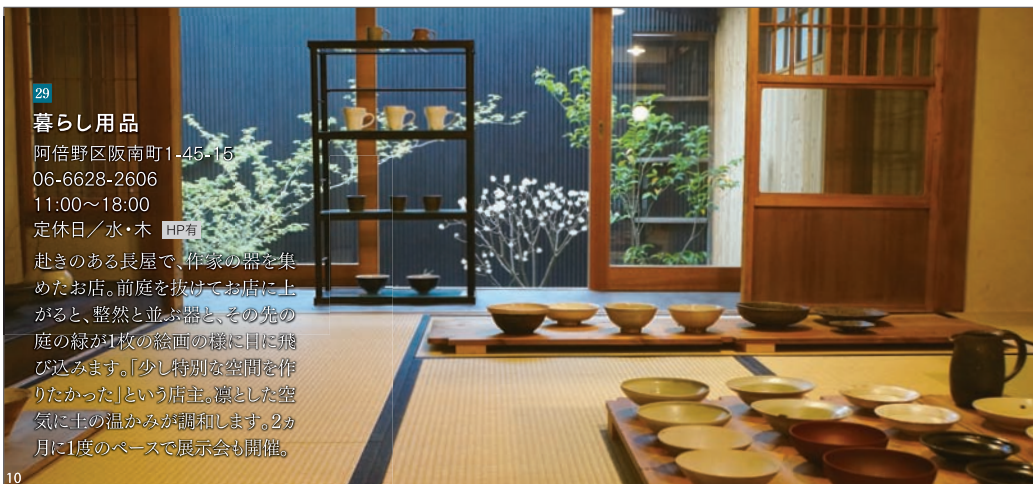
06-6622-5496
9:30~18:00
定休日/木 HP有

王子本通商店街に店を構えて26年。「かなり仲がいい」と自ら認めるオーナー一家が優しく迎えてくれます。南仏をイメージした店内は、季節を彩る花々で埋め尽くされています。「好きな花を気楽に選んで、身近に花がある暮らしを楽しんで欲しい」と、奥さまの衣世さん。



25

日々の
くらしを豊かに
季節を告げる花や緑、手に馴染む
器、こだわりのパーツ：
眺めているだけで心がほっと豊かに
なる、素敵な品に出会えるお店で、
あなただけのお気に入り探しを。



29 暮らし用品

阿倍野区阪南町1-45-15
06-6628-2606
11:00~18:00
定休日/水・木 HP有

赴きのある長屋で、作家の器を集めたお店。前庭を抜けてお店に上がると、整然と並ぶ器と、その先の庭の緑が一枚の絵画の様に目に飛び込みます。「少し特別な空間を作りたいかった」という店主。涼とした空気に土の温かみが調和します。2か月に1度のペースで展示会も開催。



26 つむぎ商會

阿倍野区松崎町4-5-3
11:00~18:00
日曜営業 HP有

家具職人の店主が「日本の多さでは」と自負する、国内外で集めた金物類がずらり。特に欧米文化と日本人の知恵が融合された明治以降の金具に魅了されるという店主。使い勝手は悪くても、そこに往時の営みを重ねます。現在、倉庫部分を経営工房としてセルフビルド中。