

メニューは日替わり。
この日の前菜にはサーロインステーキが！
パスタはトマトベースのアマトリチャーナ。



バスタセット 1,000円 ※スープはピシソワーズ

東海道57番目の宿場町・守口から、56番目の枚方宿の町家に7年前に移転したイタリアン。「かつて賑やかだった宿場町の現代版として」と、店内では年に140回近くもライブを開催。ランチは近郊農家から直接仕入れる旬の野菜を使った豪華な前菜とスープ、2種類から選べるパスタ。満足度の高いセットです。



音楽好きの
オーナーシェフ
小川丈二さん



チーズケーキなど、自家製デザートも大人気。ランチとセットなら+200円。

3 Moga Joga DINING

▲ 枚方市堤町2-15
☎ 072-846-3535
🕒 11:30-15:00 (L.O 14:00)
17:30-22:00 (L.O 21:00)
📅 月

メインは高品質仏産
ビュルゴー家のシャラン鴨のロースト
トリュフを加えたソースで。



コストパフォーマンスの高いディナーコース、
セディクション・コースは月替り 9品で5,800円(サ別)

開放感あるオープンキッチンスタイルは、「人と話すのが好きで、料理の説明も直接できるように」との、オーナーシェフ藤下資生さんの思いから。日常のランチから特別な日のディナー、さらにはバーまで、多彩な使い方ができるフレンチレストラン。前職はデザイナーというシェフが自ら描いた壁画など、多才な一面も。

2 Bistro Le Passage

▲ 枚方市堤町3-7-102
木南ビル1F
☎ 072-843-6001
🕒 11:45-14:30 (L.O 13:45)
17:30-20:45 (L.O 20:30)
20:45-24:00 (L.O 23:30)
📅 水

目にも嬉しい前菜。ホテルイカとキピナゴのカクテル仕立て



シェフが食器
から空間まで
プロデュース。

枚方ごはん

これを食べに行く！

実は個性的な名店が多い枚方。

こだわりの空間と

丁寧な仕事で魅せる

枚方の“食”を存分に味わって。

※本冊子の価格は税込表示です。



雑貨のコーナーでは、ランチで使われている
信楽焼きの器や木のカタラーリなども販売。



窓からの清々しい緑を感じながら食べるごはんは、体に優しく、リフレッシュできるよう。



1 草々徒

▲ 枚方市枚方元町1-18
☎ 072-846-2811
🕒 11:00-16:00 (L.O 15:00)
夜は10名以上で予約可能
📅 月(祝日の場合は営業)

ルポ・デ・ミディ(P07)の2号店は、意賀美神社の鳥居のふもとにある古民家を再生したどこか懐かしい空間。旬の野菜などを約30品目使ったランチは、おかずがいろいろ楽しめるボリュームがありながらヘルシー。釜炊きのごはんや自家製味噌を使った味噌汁など、どれも丁寧な手作りされた優しい味わいです。



ランチA：季節のごはん 900円

創業は明治16年。昔ながらの天然醸造で作られる味噌は、実は枚方市内の学校給食でも使われています。枚方の味噌は麴の量が多めで、少量でも風味と香りがしっかり。必ず喜ばれる枚方土産の定番です。



河内三味や白みそなど、味噌汁用味噌10種類の中でも1番人気は菊形みそ500g864円。まろやかな味わいが特徴

6 北村みそ本家

■ 枚方市岡本町10-2
☎ 072-844-0211
🕒 10:00-18:00

🍷 日・祝(第2日曜は営業) 「天地返し」はスムーズな発酵を促すための作業。五代目 北村 晋也さん。



天然醸造味噌は
人と自然の力の
結晶です

注文を受けてから業務用のカキ氷機で丁寧に形を作ります。

4 枚方凍氷

■ 枚方市三矢町4-1
☎ 072-841-2237
🕒 8:00-18:00
カキ氷の販売は
10:00-18:00
(L.O 17:30)
🍷 夏季は休みなし
毎年GW～
10月中旬まで



枚方っ子の夏の定番おやつと言えば、氷の卸店の軒先で食べられるカキ氷。不純物を含まない純氷で作るフワフワのカキ氷は、メロンやみぞれなどスタンダードな味のほか、コーラやレモネードといった変化球味も。



どーんと
バレーボール
サイズ！
意外にペロッと
食べられます

イチゴミルク350円。カキ氷は全11種類各300円、ミルクは+50円

明治時代から続く酒屋で、2001年にワイン専門店としてリニューアル。広いワインセラーには約500種類ものワインをストック。レストランではボトルが小売価格+540円で飲めるとあって、ワイン好きが足繁く通います。

🔄 過替りのバスターランチ1,080円 グラスワイン500円前後〜▶



◀ 店主の佐野 修さん。
伊ピエモンテ州の赤、バレルベラ・ダルバ2012エンツォ・ポリエッティは3,350円

7 ワインハウスサノヤ

■ 枚方市三矢町3-16
☎ 072-844-4414
🕒 11:30-14:00 17:30-20:00 (L.O)
🍷 火・第1月



ボトルだけでなく、
小売価格の
15%の値段で
グラスでも飲めます

ワインはイタリア、フランス、カリフォルニア、チリなど2,000円台からあり、年に3回、産地別などの飲み比べのフェアも好評。



タイミングが
良ければ
焼き立てが
食べられることも！

女将の田中 智子(せつこ)さん

創業は明治40年、戦後からは「曉」という名のどら焼きひと筋の名店です。決め手となる餡は北海道十勝産小豆だけを使い、上品な甘さに。栗入りやバター入りなど、いろんな種類があるので、お気に入りを見つけて。

専門店の 底力

先代からの仕事を引き継ぐこと、それは味を守ることと同時に、今のお客さんに喜んでもらうこと。自慢したくなる枚方の老舗をご紹介します。

本店は枚方市駅から徒歩3分、北村みそ本家のお隣。京阪百貨店などにも支店あり。



あかつき 130円

5 呼人堂

■ 枚方市岡本町10-3
☎ 072-841-2713
🕒 9:00-19:00
🍷 火

カラー
パリエーションが
豊富!セミー
オーダーも可。



村田幸彦さんが作る革小物は、東京でのサラリーマン時代から馴染みのある浅草の皮革問屋で選んだ本革を使い、一点一点手縫い。町家を改装した店内にはカフェもあり、地元の野菜など食材にこだわったランチも人気。

11 町家カフェ・革小物 遊間

- 📍 枚方市堤町9-27
- ☎ 072-819-5484
- 🕒 11:00-17:00
- 🗓 金・土・第2日曜のみ営業



色がかきれいなキーケース各1,800円

“ブルーベリー”
という名のボールは
2,300円。



カフェヒメルなどでも使われている陶芸家サカモトジュンコさんの作品を販売するショップ。手ろくろと手びねりで作られる器は、ぽってりとした不ぞろいのフォルムが優しい印象です。日常使いはもちろんギフトにもぜひ。

12 a new sprout

- 📍 枚方市堤町2-14
- ☎ 072-846-9550
- 🕒 11:00-17:00
- 🗓 毎月1~10日・第2日曜のみ営業



特に人気が高い水玉の器は色違いでモノトーンも

天然木の救急箱は
アクセ入れや
趣味の道具入れに。



塩の専売店として江戸初期に創業し、現在は“塩熊さん”の愛称で知られる建築資材の老舗。奥様の小野 仁子さんが手掛けるインテリア小物と雑貨のお店では、ワイヤークラフトや生け花など、毎月開催のワークショップも好評。

13 塩熊商店

- 📍 枚方市三矢町3-21
- ☎ 072-844-0301
- 🕒 10:30-17:30
- 🗓 土・日・祝+不定休(第2日曜は営業)



五六市にも出店している nanoAmiのヘアアクセも

取材時は枚方市在住の彫刻作家・多田千明展



カフェには中庭も。
天気が良ければ
外でも気持ちいい!

現代アートの地元の作家を中心に紹介するギャラリー。町家を改装した空間は天井まで吹き抜けで、見上げるほどの立体作品も展示が可能。奥には小さなカフェスペースがあり、ケーキセットや野菜のランチも。

8 Note Gallery

- 📍 枚方市堤町8-15
- ☎ 072-396-0708
- 🕒 12:00-17:00
- 🗓 月・金

大容量のマグは
プレゼントにも
おすすめ!



「妹が作る器が好きで、多くの人に見てもらいたくて」と、姉・宇野貴美子さんが土曜だけオープン。元美術教師の妹・絵美さんの器は、繊細で美しい「掻き落とし」という技法が特徴の1つ。日常使いのほか、飾っても素敵。

9 生活雑貨 ひねもす

- 📍 枚方市伊加賀本町7-4
- ☎ 072-807-3068
- 🕒 11:00-17:00
- 🗓 土・第2日曜のみ営業

掻き落としが映える器 右から2,500円、1,400円



手頃な価格の
掘り出し物も
いっぱい!

明治～昭和の器を中心とした古美術と骨董のお店。中には枚方に窯があったとされる吉向焼や、江戸時代のくらわんか舟で使われていたくらわんか茶碗など、枚方にちなんだ希少なものもあります。

10 片山珍古堂

- 📍 枚方市三矢町7-13
- ☎ 072-841-5154
- 🕒 9:00-18:00
- 🗓 不定休



淀川から掘り出されたくらわんか茶碗



丁寧に作られた優しい佇まいの器が並びます



往時の暮らしがかがえる小物が満載

とっておきを探しに



たまたま見つけた雑貨や出会ったアートのおかげで、ちよつと気分がアガったことありませんか? そんなうれしい発見を探しに枚方を歩いてみました。

枚方鍵屋別館ワンダーランド

料理旅館の別館だった昭和建築をリノベーション！
3階まであるビルの中には、雑貨や食品のお店、カフェや教室など、個性あるお店がずらり。テーマパークみたいな楽しさです。

301 ICHICARA

☎ 080-3853-0852
休 月・第2・4火



店名通りから学べる陶芸教室。手仕事雑貨を扱うショップも併設。

302 加藤珈琲店

☎ 072-841-8055
休 月・第2火



挽きたて豆を丁寧なハンドドリップで淹れてくれるコーヒー専門店。

3F

303 HA-n

☎ 072-865-4531
休 月・火・水



韓国の自然派コスメならおまかせ！人気は韓方粉パック。

2014.7 new open!

304 CASANE

☎ 080-4029-7356
休 月+不定休

カフェ兼生活雑貨のお店。季節の野菜を使った体に優しいランチを。眺望も◎。

101 bitter

☎ 090-9994-9490
休 不定休



ミリタリグッズや古道具など甘さを抑えた雑貨をセレクト。

102 Very

☎ 090-8983-2244
休 不定休



オリジナルからインポートまで、履き心地の良い靴ならおまかせ。

1F

103 Punchi Lamai

☎ 070-5344-8553
休 月



スリランカで作られるオリジナル布小物やフェアトレード商品のお店。

104 きしな屋

☎ 090-9164-4015
休 月



店主が全国各地の生産者を訪ねて集めたこだわりの食品がずらり！

105 HUE'S DESIGN

☎ 080-4979-6686
休 月



工房を兼ねた革小物の店。手刺繍を施したアイテムが人気。

106 ひねもすパン

☎ 090-5963-0590
休 月・第1土・日

天然酵母のパン屋さん。56un出店から待望のオープン！

枚方鍵屋別館 BEKKAN KAGIYA



17 枚方鍵屋別館

☎ 枚方市堤町10-24
<http://www.kagiyaebekkan.jp>
各店の営業日も確認できます。

店主宮地なおみさんの「もっと枚方に遊びに来て欲しい!」との思いから2007年にオープンしたお家カフェ。以来、生活雑貨コーナーも充実し、ワークショップやイベントなど年々パワーアップ!築80年の町家の趣きを感じながらゆっくりくつろいで。

14 ルポ・デ・ミディ

☎ 枚方市堤町10-12
☎ 072-843-1525
☎ 11:00-18:00
休 月(祝日の場合は営業)



より濃厚に
なって復活!

濃い抹茶のロールケーキ430円、きなこ胡麻のミルク400円

カフェで
ひとやすみ
五六市が開催される
エリアには知る人ぞ知る
名カフェが点在。
女性店主ならではの
空間づくりや
手作りスイーツが自慢です。

築100年以上の長屋を改装したカフェ。店主太田さんが手作りする本日のケーキは、シフォンやチーズケーキなど3~4種類あり、セットは2種類+アイスというスイーツ好きにはうれしいボリューム。人気のプレートランチは予約がベター。

16 cafe himmel

☎ 枚方市伊加賀東町2-38
☎ 072-843-2116
☎ 11:00-18:00
休 火・第2月



ケーキ450円。ドリンクとセットならドリンクが50円引きに

15 mani cafe

☎ 枚方市堤町8-15
☎ 072-396-0725
☎ 11:00-18:00
休 日・祝(第2日曜は営業)

あちこちに飾られている東南アジアの雑貨は、店主橋本真由子さんが旅先で買ったり集めていたもの。全ての席がソファで、やや暗めの照明が落ち着くとあって、1人客も多数。グリーンカレーなどの軽食やお酒もあり、いろんな使い方ができます。



チョコバナナタルト550円、チャイ450円
(セットでドリンクが100円引き)



56un とは...

五六市の出店者をはじめ、「いつかお店を持ちたい!」という人のためのチャレンジショップ。物品販売と合わせて展示会やワークショップの開催、グループでのシェアも可能。1日単位で借りられ、什器もそろっているので手軽に利用できます。1日6,000円(五六市の日は抽選、9,000円)。出店スケジュールはHPで更新。

18 56un ゴロクアン

▲ 枚方市岡本町10-1

お問合せ

☎ 070-5076-7192

http://56un.jp



菓子工房ペルレ

小麦粉や砂糖を使わず、天然由来の甘味料やおからなどを使った糖質オフのお菓子を販売。オンラインショップも。

<http://perler-cake.com/>



くらわんか餅 NAOKI

枚方銘菓・くらわんか餅専門店。無添加・無着色の厳選素材で幅広い層が楽しめる様、夏みかんやほうじ茶など様々な味にアレンジ。

ameblo.jp/kurawankanaoki/



2014.6
実店舗
open!
MAP



個性なお店が
ラインナップ。
出店者も募集中!



56unで
1日オーナーになる!



ビビビ率高し。
新店も
続々登場!



お楽しみ2
一点ものに
出合う

キャンドルや陶器、アクセサリなど作家が心を込めて作るアイテムは、唯一無二の一点もの。ビビビと来たら即買いが鉄則です。作家から直接話をしながら買えるのも魅力。ギフトにも人気です。

MAPは
当日会場内でも
配布します。

細かい出店場所が表記された「お店MAP」は、ブログで事前にチェックが可能です。
<http://gorokuichi.jugem.jp/>



お楽しみ1
こだわりを
食べる!



売り切れ御免!
気になる
お店へGO!

天然酵母パン、自家製イチゴで作るジャム、薪窯で焼くピザなど、それぞれ素材から厳選している食の店ばかり。午前中に売り切れてしまう店も多数。その場で買って食べるもよし、お土産にもおすすめ。



枚方宿といえば
五六市。
私がお案内します。

枚方っーしん (株式会社morondo) 倉内 美菜 さん

▲ 枚方市堤町110-24

☎ 072-396-4400

枚方のグルメや新店情報、ニュースを発信する地域情報サイト。市民目線ならではの小ネタも満載!

<http://www.hira2.jp>



今や地元の人だけでなく、遠方から訪れる人も多い五六市。ビギナーでも楽しめる歩き方を地元スタッフがナビゲートします!

五六市の おたのしみ

毎月
第2日曜日

五六市と枚方宿

かつて東海道56番目の宿場町として栄えた枚方。京街道と呼ばれた宿場町のメイン道路の周辺で、平成19年に始まった月1回の定期市が「枚方宿くらわんか五六市」。手作りやエコロジーなど、こだわりのお店が毎回200店舗以上出店。宿場町の賑わいを彷彿させる、新しいチャレンジと出会いがたくさん生まれる地元発信のイベントです。



五六市 | 毎月第2日曜日
10:00-16:00
<http://www.gorokuichi.net>