

テイクアウトでアツアツを持ち帰り！
地元で長く愛される揚げ物の人気店



特製たれ 300円(税込)

甘味と酸味がバランスよく、
コクはあるのにすっきり



コロッケ 1個 50円(税込)

揚げたてはもちろん、
冷めてもおいしい



手羽先 3本 300円(税込)

注文を受けてから
カリッと揚げる手羽先



唐揚げ 100g 220円(税込)

名物の唐揚げは、パクパク
食べられる一口サイズも人気

コロッケは男爵芋と淡路島産の玉ねぎを使い、甘みたっぷり、クリーミーに仕上げます。唐揚げは銘柄鶏の「あたりどり」を、醤油と塩でシンプルに味付け。しっとりやわらか、濃厚な肉の旨味が押し寄せます。「八尾うまいもんグランプリ」2年連続1位の手羽先は、ラード100%の油で、皮はパリッと身はジューシーに仕上げます。甘味と酸味、コクと旨みが溶け合うフルーティーな焼肉のたれも人気。ほかにも豚カツや牛カツ、ハムカツなど全30品あり、どれを食べようか迷う楽しみも味わえます。

揚げ物専門店 ひょうたん [近鉄八尾駅・徒歩約10分]

八尾市萱振町3-118 ☎072-997-1245

10:30~19:00 [休]水曜・第3木曜

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響で
変更になる場合があります。



Yaomania

新Yaomania(シン・ヤオマニア)2021年 特別号(通算Vol.36) 発行日:2021年(令和3年)3月8日 発行部数:6,000部 企画・編集:株式会社シカトキノ
発行:一般社団法人八尾市観光協会 〒581-0802 大阪府八尾市北本町2-1 ベントプラザ20号 TEL:072-997-6226 http://www.yaomania.jp



大阪・八尾の観光&グルメ情報

TAKE FREE

Yaomania

【シン・ヤオマニア】2021年 特別号 Vol.36



八尾には、
食べたいものが
いっぱいある！



Ramen



Yaoa Gourmet

八尾は グルメ 天国だ！

実は、八尾はグルメの穴場スポット。

都心部から少し離れていることもあって、こだわりのある個性的なお店が多いんです。

知る人ぞ知る名店から全国区の人気店、

地元の人の推しメニューまで、ずらつとご紹介します！



Bread



Yao Gourmet

『TOKYO-X
ロースとんかつ&
天使の海老フライ
盛り合わせ』

3,980円(税込)

幻の豚「TOKYO-X」と、ブランド海老「天使の海老」フライの盛り合わせ。TOKYO-Xは上質な香り、ほのかな甘み、さっぱりとした脂肪が特長です。天使の海老の海老フライは、頭までおいしく食べられます。



Pick up
1



とんかつがおいしいのは大前提！
目指すは、究極の「とんかつ定食」。

とんかつ マンジェ [JR八尾駅・徒歩約4分]

八尾のみならず、全国各地、海外からもお客さんが詰めかける人気店。店主の坂本さんは究極のとんかつ定食をめざし、ごはんや赤出汁、サラダまで妥協ナシ。マンジェを味わい尽くすなら、定食で楽しむのがおすすめです。



八尾市陽光園2-3-22 ☎072-996-0175

11:00~14:00(L.O)/17:00~20:30(L.O) [休]月・火曜

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響で変更になる場合があります。



Pick up
2

『エシレバターとんかつ』
1,470円(税込)

やわらかなへレ肉(中央部使用)の上に、フランス産発酵バター「エシレバター」をトッピング。トリュフソルトでいただきます。

Pick up
3

『山がそば(冷たいそば)』

1,045円(税込)

お店一番のおすすめは、ざるそばにとろろと卵黄が入った山がそば。自慢の外一そばの味わいをじっくり楽しめる逸品です。羅臼昆布や枕崎の本枯節などを使った出汁の風味も抜群。食後には、そば湯も付いています。

『プレミアム地鶏釜めし』

1,375円(税込)

ブランド鶏、徳島県「阿波尾鶏」のもも肉を使用。乾燥椎茸やゴボウのサザガキを合わせ、熟成たれと毎朝取る出汁で炊き上げます。蓋を開けた瞬間の湯気と香りもごちそう!

Pick up
4

おいしさは、上質の素材と丁寧な仕事から。
滋味あふれる外一そばと、ふっくら釜めし。

山がや [近鉄八尾駅・徒歩約8分]

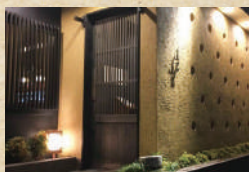
行列ができる人気店の看板メニューは、そば粉十につなぎ粉一の「外一そば」。そば本来の風味や食感、喉越しが堪能できます。岐阜産ハツシモをふっくらと炊き上げる釜めしは、定番のほか月替わりメニューも登場。



八尾市萱振町1-76 ☎072-923-6243

[昼受付] 11:00~14:30 (L.O.15:00) / [夜受付] 17:00~20:00 (L.O.20:30)

[休] 月・火曜 (祝日は営業) ※新型コロナウイルス感染症拡大の影響で変更になる場合があります。

Pick up
5

『天ぷらコース「月」』

3,980円(税込)

天然車海老2尾がついた、お店おすすめのコース。天ぷらは揚げたてが一品ずつ提供されるので、サクサクのおいしさが味わえます。メの出汁茶漬けは、鯛や鰻、生ホクテなどから選べるのも魅力!

Pick up
6

『華御膳』

※昼のみ 1,680円(税込)

天ぷらは、海老2尾に旬の魚介や野菜など全10品。海の塩か天出汁でいただきます。小鉢やサラダ、濃厚卵の茶碗蒸し、デザート、ドリンクまでついた大満足の御膳です。

素材を生かしてカラッとサクサク!
天ぷらの醍醐味がとことん味わえる。

天ぷら 心。 [JR八尾駅・徒歩約5分]

こだわりの食材をおいしい天ぷらに仕上げる秘密は、最高級プレミアムオイル「綿実油」と、独自に調合するブレンド粉。綿実油が引き出す素材本来の味わいと、ブレンド粉によるカラッとサクサクの衣が楽しめます。



八尾市陽光園2-1-15 ☎072-996-5115

11:00~14:30 (L.O.14:00) / 17:00~22:00 (L.O.21:00) [休] 月曜 (祝日は営業、翌日休)

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響で変更になる場合があります。



Pick up
7

『Premiumステーキ弁当』

※要ご予約 3,280円(税込)

お肉のボリュームはもちろん、新鮮野菜のサラダや付け合わせ、トッピングなど細部にまでこだわった、目でも楽しめる料理の詰め合わせ。

『ヴェルデコース』

5,500円(税込)

黒毛和牛焼肉をメインに、前菜からドルチェまでで構成された本格的なフルコース。焼肉トラットリア西山ならではの料理を色々楽しめるこのコースは、初めての方に特におすすめ!

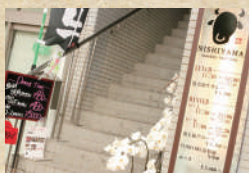
Pick up
8



ゆったりとした空間で、本格焼肉と
カジュアルイタリアンを心ゆくまで。

焼肉トラットリア西山 [近鉄八尾駅・徒歩約4分]

本格焼肉とカジュアルイタリアンを同時に楽しめることをメインコンセプトに掲げた、焼肉トラットリア西山。落ち着いた雰囲気の店内で、家族や友人と、大切な人と、安心・安全にゆったりと食事の時間を過ごせます。



八尾市本町7-2-4 サンパレス八尾201 ☎072-929-8429

[火~土]11:30~14:00(L.013:30)/17:30~23:00(L.022:30) [日]17:00~22:30(L.022:00)

[休]月曜(祝日は営業) ※新型コロナウイルス感染症拡大の影響で変更になる場合があります。



Pick up
9

『おおはたのおまかせ御膳』 1,650円(税込)

※平日ランチタイム限定

お造り、煮物、焼物、茶わん蒸し、天ぷらなど、自慢の和食を手軽に楽しめるランチメニュー。見た目も彩り華やかで美しく、「おいしいものを少しずつ、たくさんの種類が楽しめる」と女性に人気です。



本格的な和食を、気軽に楽しんでほしい。
店主さんの心意気がうれしい地元の名店。

日本料理・鍋料理 おおはた [近鉄恩智駅・徒歩約11分]

旬の素材を使った本格的な日本料理を、お値打ち価格で味わえるお店。和食の基本を忠実に守りつつ創意工夫を凝らしたお料理は、目も舌も楽しませてくれます。お祝いや記念日はもちろん、ぜひふだん使いにも。



八尾市恩智北町3-53 ☎072-941-6467

[平日ランチ]11:30~14:00(L.013:30) [昼]11:00~16:00(土日祝はご予約のみ)

[夜]17:30~22:00(L.021:30) [休]月曜、第1・3火曜

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響で変更になる場合があります。



Pick up
10

『おうちでお気軽折会席膳』

※要ご予約 2,160円(税込)

ちょっとしたお祝いの席や来客時のおもてなしなど、「和食があつたらいいなあ」というシーンにぴったりの会席膳。すべて自家製の本格和食を、自宅で楽しめます。

※掲載情報は2021年2月現在のものです

江戸末期創業の老舗料亭で、
時間を忘れて美味を楽しむ贅沢。

料亭 山徳 [近鉄八尾駅・徒歩約9分]

創業は文久3年、当時の武家屋敷をそのまま残した料亭。趣きある空間で、伝統を受け継ぐ日本料理が味わえます。季節の行事に合わせたお弁当や仕出し料理も多彩。昼はご予約不要、夜は要ご予約。



八尾市本町4-3-28 ☎072-922-2014

営業時間はお問い合わせください [休]不定休

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響で変更になる場合があります。

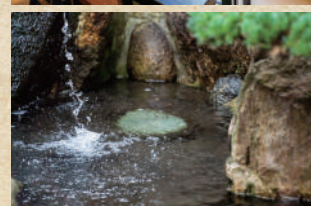


Pick up
11

『慶弔、各種行事の仕出し弁当』

2,000円(税込)より

慶事や弔事のほか、お花見や七五三、結納、長寿のお祝いなど、さまざまな席に、料亭の味が彩りを添えてくれます。



Pick up
12

『料理長おすすめの会席料理』 8,000円(税込)より

料理長自ら木津市場に足を運び、目利きした旬の素材を使った自慢の会席。和食の命ともいえるこだわりの出汁を使い、一品一品腕によりをかけ、心を込めて丁寧に仕上げる本格和食が味わえます。

河内木綿の藍染に「文久三年創業」の文字と、縁起のよい束ね熨斗が染め抜かれたのれん。その向こうには、静かな別世界が広がっています。江戸時代末期の文久3年に料理旅館として創業し、以来150年もの歴史を持つ老舗。当時の名残をとどめる店内は、江戸や明治の昔にタイムスリップしたような気分が味わえます。歴史ある調度品や手入れの行き届いた庭、鯉が泳ぐ池など、どこも趣きたっぷり。時間を忘れて、ゆったりとくつろげます。各界の著名人をはじめ、多くの人の舌を喜ばせてきたそのお料理は、伝統を大切に守り継ぐ本格和食。四季折々の旬の素材をふんだんに使い、繊細な技を凝らして仕上げます。目も舌も楽しませてくれるお料理は、まさに逸品。しばし日常を離れて、贅沢なひとときを過ごせます。





八尾民おススメ! 八尾で食べるべき

カレー八選

撮影: 藤本 淳



この企画は2020年発行『新Yaomania』春号(Vol.30)に掲載されたものをベースにしています。

新型コロナウイルス等の影響により休業日や営業時間が変動する場合がありますので、詳細は各店舗のWEBサイト等でご確認ください。

最寄り駅
近鉄八尾

おすすめ



福田 洋子さん
ピアノ講師



カレーライス

キーマカレーの上に素揚げの野菜や半熟卵がおしゃれに盛られ、いろんな野菜を楽しみながら食べられます。850円(税込)でこのレベル、コスパ高い!

Blanket(ブランケット)

八尾市桜ヶ丘3-122
☎072-968-7724 [休]月曜



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

おすすめ



湊 浩一さん
会社員



わっちよいプレミアムカレー

焼肉屋らしい、黒毛和牛の旨味が溶け込んだカレー。ルーも手作り、米もこだわりの近江米。焼肉で腹一杯でも別腹でいける、まさにスイーツのような一品!

焼肉わっちよい 八尾本店

八尾市光町2-180-18
☎072-924-2989 [休]なし



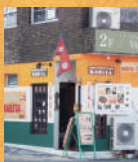
<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

おすすめ



新福 泰雅さん
やお市民活動ネットワーク



ランチ B-セット(チキンカレー)

カピタさんは、私たちが開催した「アートやっちゃお!」でつながりました。カレーを食べるとその時のことを思い出します。ぜひ一度、召し上がりください!

インド・ネパール料理 カピタ

八尾市本町2-1-2
☎072-994-0766 [休]なし



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

おすすめ



野田 裕子さん
旅行作家



ベジカレー on The 豚角煮チーズ

町屋の中にいつもカレーのいい匂いが漂っている。スパイシーな本格カレーに贅沢にも角煮とチーズがのっておりボリューム満点、美味しいこと間違いなし。

ククル(cafe KUKURU)

八尾市東本町3-2-29
☎072-989-7364 [休]月・火曜



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

おすすめ



八尾市観光協会
吉村 依菜さん



週替わりのスパイスカレー

スパイスも素材の味もしっかり感じられるリズムさんのカレー。週替わりでいろんなカレーが楽しめます。今日はチキンとグリーンキーマのあいけがてでした!

Cafe & Spice Rizmo

八尾市北本町2-11-14
☎非公開 [休]日・月・土曜(不定休)



<店舗詳細>

最寄り駅
恩智

おすすめ



(株)SORASIA 不動産屋
新井 千春さん



ゆるカレー (カシュナッツ)

築250年の古民家「茶吉庵」内にあるお店。ひと手間かけていることが伝わるカレーは濃厚なのに後味さっぱり、辛さ控えめで旨味とコクが豊かな一品です。

ゆるるカフェ

八尾市恩智中町3-1
☎090-3051-4426 [休]火曜



<店舗詳細>

最寄り駅
高安

おすすめ



F.M.ちゃん
長田 結香さん



チキンカレー

ここのおすすめはチキンカレー。とにかくメニューが多いので楽しいです(何を食べようか迷いますが……)。サラダやナンがついたセットや、サイドメニューも豊富です!

インド・ネパール料理 アルパナ

八尾市高安町北1-122-7
☎072-999-6778 [休]なし



<店舗詳細>

最寄り駅
志紀

おすすめ



J.COM かわち
川崎 浩一さん



カレーそば

柏原市との境目にあるお店。カレーうどんが有名ですが、私のおすすめはカレーそば。和蕎麦ではなく中華麺を使うのが特徴で、細い麺に少し辛味のあるカレールーがよく絡みます!

うどん山川 八尾店

八尾市沼4-37
☎072-971-1070 [休]なし



<店舗詳細>

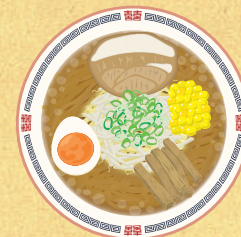


八尾民おススメ!八尾で食べるべき

RAMEN 八選

撮影:藤木 淳

この企画は2020年発行『新Yaomania』夏号(Vol.32)に掲載されたものをベースにしています。



新型コロナウイルス等の影響により休業日や営業時間が変動する場合がありますので、詳細は各店舗のWEBサイト等でご確認ください。

最寄り駅
久宝寺口

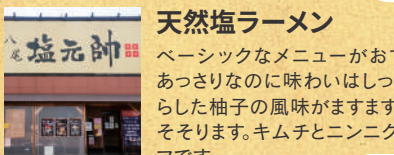
おすすめ



プリズムホール
井上恵理子さん

天然塩ラーメン

ベーシックなメニューがおすすめ! あっさりなのに味わいはしっかり、散らした柚子の風味がますます食欲をそそります。キムチとニンニクはセルフです。



八尾 塩元帥

八尾市山城町5-4-21
☎072-999-0358 [休]なし



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

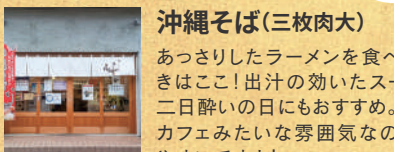
おすすめ



和光電研(株)
吉波一乃さん

沖縄そば

あっさりしたラーメンを食べたいときはここ! 出汁の効いたスープは、二日酔いの日にもおすすめ。店内はカフェミtainな雰囲気なので入りやすいですよ!



沖縄そば KOKORO(心)

八尾市東本町3-9-36
☎072-970-6551 [休]火曜



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

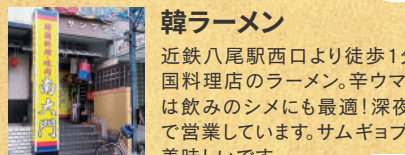
おすすめ



八尾ビルディング(株)
山口剛史さん

韓ラーメン

近鉄八尾駅西口より徒歩1分の韓国料理店のラーメン。辛ウマスープは飲みのシメにも最適! 深夜2時まで営業しています。サムギョプサルも美味しいです。



南大門(旧:明洞)

八尾市北本町2-4-4
☎072-996-2929 [休]水曜



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

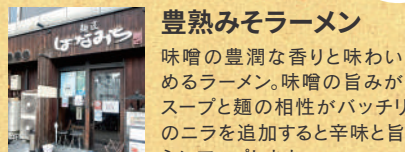
おすすめ



リールラボ Lab.
谷拓也さん

豊満みそラーメン

味噌の豊潤な香りと味わいが楽しめるラーメン。味噌の旨みが効いたスープと麺の相性がバッチリ! 無料のニラを追加すると辛味と旨味がさらにアップします。



麺匠はなみち 八尾店

八尾市東本町3-9-36
☎072-991-1245 [休]なし



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

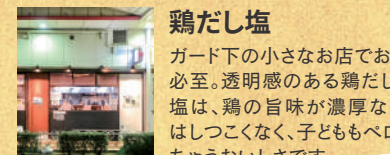
おすすめ



会社員
鬼頭亜呼さん

鶏だし塩

ガード下の小さなお店でお昼は行列必至。透明感のある鶏だしスープの塩は、鶏の旨味が濃厚なのに後味はしつこくなく、子どももペロリと食べちゃうおいしさです。



らーめん四恩

八尾市光町2-180
☎072-920-7406 [休]火曜



<店舗詳細>

最寄り駅
JR八尾

おすすめ



童画家
徳治昭さん

鬼味

辛いものが大好きなので、見た目もネーミングも刺激もバッチリ! 刺激大ですが、ちゃんと辛味に負けない元味があるからこそ、美味しいのです。



らーめん細川 本店

八尾市植松町8-3-28
☎072-995-7546 [休]なし



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾

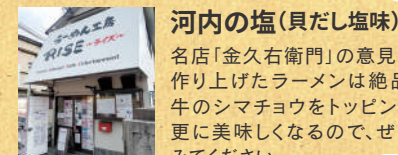
おすすめ



(株)かもじや代表取締役
伊藤嘉宏さん

河内の塩(貝だし塩味)

名店「金久右衛門」の意見も参考に作り上げたラーメンは絶品。国産牛のシマチョウをトッピングすると更に美味しくなるので、ぜひ試してみてください。



らーめん工房 RISE

八尾市本町3-11-22
☎072-997-9003 [休]火曜、月・木曜の夜



<店舗詳細>

最寄り駅
JR八尾

おすすめ



工作好きのオッサン
松本アキムさん

味玉ラーメン

シンプルに「味玉ラーメン」。ちょっと自分にご褒美の味玉がプチゼいたく。美味いラーメンを喰った〜! って思える満足の一杯です!!



来来亭 八尾植松店

八尾市南植松町1-9
☎0729-25-2939 [休]第3火曜



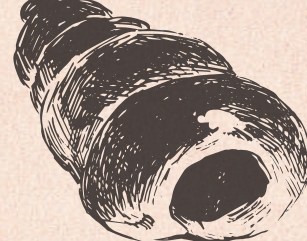
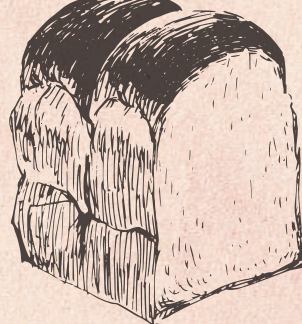
<店舗詳細>



八尾民おススメ! 八尾で食べるべき BREAD パン おさらい 八選

撮影: 藤木 淳

この企画は2021年発行『新Yaomania』新年号 (Vol.35) に掲載されたものをベースにしています。



新型コロナウイルス等の影響により休業日や営業時間が変動する場合がありますので、詳細は各店舗のWEBサイト等でご確認ください。

最寄り駅
久宝寺口



おすすめ

八尾市まちなみセンター館長
横山久美子さん



カレーパン

モチモチ食感と少し甘めの味が絶品の食パンもちろ美味いのですが、火曜日しか買えないカレーパンもおすすめ。出来たてでも冷めてもとっても美味しい!

レアリッチ 八尾工場

八尾市佐堂町3-3
☎072-924-0909 [休]なし



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾



おすすめ

近鉄八尾駅係員
山田さん



コーン塩パン

惣菜系から甘い系まで豊富な中、コーン塩パンが格別! 塩気の効いたパン生地がコーンの甘さを引き立てます。つづつ食感も楽しく、丸い形もかわいい!

ぱんのいえ 近鉄八尾店

八尾市東本町3-2-28
☎072-990-3755 [休]第3火曜



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾



おすすめ

WorldSeed 代表理事
岡見厚志さん



シロップクロワッサン

社会福祉会館の前にある、かわいい雰囲気の小さなパン屋さん。シロップクロワッサンは、サクサクの食感とバターの香りが最高です。



パンやきどころ hinna

八尾市光南町1-2-27
☎072-976-4088 [休]日・月曜



<店舗詳細>

最寄り駅
近鉄八尾



おすすめ

八尾市観光協会
赤澤広美さん



食パン レギュラー(2斤)サイズ

ほんのり甘くてしっとりふわふわ、食べるととっても幸せな気持ちになります。ギフトボックスに入れてお土産にしたり、ハーフサイズがあるのも嬉しいですね。

乃が美 はなれ リノアス八尾販売店

八尾市光町2-60 LINOAS 2階
☎072-970-5995 [休]不定休



<店舗詳細>

最寄り駅
恩智



おすすめ

茶古庵ギャラリスト
濱谷宗慎さん



食パン

中がしっとりふわふわ! 焼きたてはトーストせず、何もつけずにそのまま食べるとめっちゃめっちゃおいしいです!! ぜひ、皆さまも焼きたてを食べてみてください!

パン・デ・ボヌール

八尾市恩智中町1-151
☎072-941-8455 [休]日曜



<店舗詳細>

最寄り駅
河内山本



おすすめ

コピーライター
ゆきんさん



日替りサンドイッチ

おいしいサンドイッチが食べたい時はここ。お気に入りランチメニューの日替りサンド。テイクアウトならサンドイッチにも使われている食パンがおすすめです。

サンドイッチカフェ ライン

八尾市若草町3-35
☎072-970-5682 [休]水曜



<店舗詳細>

最寄り駅
高安



おすすめ

Ajara ボーカリスト
NONさん



デニッシュ食パン

しっとり柔らかくてほんのり甘く、そのままでトーストしてバターをONしても◎。一本買ってもすぐなくなります。美味しくて値段も手頃なお気に入りのお店です。

ベーカリー・コパン

八尾市中田2-38-5
☎072-995-0544 [休]木曜



<店舗詳細>