

PageYaomania

2024 夏秋号

TAKE FREE



「麓 ランチ」

八尾の美食

笑顔と人情があふれるまち「八尾」の、素敵なお店をご紹介します。
この季節、ぜひ召し上がっていただきたいお料理を集めました。



藤井加奈子と行く 八尾グルメ紀行



山本料理長
(料理人歴47年)

石川の旅館で調理を担当、大阪で料理店の調理担当、その後老舗料亭「山徳」で料理長を務める。料理の仕入、メニュー考案、盛り付け、添え物は自ら手掛ける。「和食にこだわらず、新しい味の組み合わせ・メニューが浮かびます。お客様の美味しい顔を思いながら、日々勉強です。」

旬の食材と厳選日本酒

老舗料亭「山徳」のDNAを引き継いだ懐石料理。

2024年4月、近鉄八尾駅高架下のペントモール八尾にオープン。完全予約制の創作和食を味わえるお店です。店内はシックで落ち着いた雰囲気。テーブル、カウンター、個室があり、カウンターでは料理長の調理を目の前で見られます。

料理 麓
ろく



本日のお刺身は、
富山県産のあじ、長崎県産のまぐろ、
和歌山県産のさみのケンケン鰹、
石川県産の甘えび
となっております。

わあー！
美味しそう！
彩りもキレイで
盛り付けも素敵!!



人気のランチ

ワンプレート、お造り、煮物、あげもの、汁物、甘もの、ごはん、お漬物
※メニューはその日の仕入れ、季節により日替わり

本日のディナー

※1か月ごとにメニューが変わります



先附
冷製フルーツマト(ナッツとツナのソース)



前菜
季節のハチ



椀物
鮭ぼたん じゅん菜



造り
季節のお造り



煮物
水茄子射込み



焼物
いさぎ唐墨焼



強肴
和牛ステーキ 季節の焼き野菜



食事



甘物
西瓜寒天



抹茶

料理長のこだわりが
たっぷり詰まった
最高のお料理!!



老舗料亭「山徳」とのご縁

藤井 この度はオープンおめでとうございます。お店をオープンしようと思ったきっかけは何ですか？

料理長 このオーナーと縁が深く、山徳を閉めた時に今までお世話になった方が店を出すということで、声を掛けてもらい、お店をやることになったのがきっかけです。

藤井 店名「麓(ろく)」の由来は何ですか？

料理長 麓(ろく)は「山」繋がりです。私が以前勤めていた「山徳」、私の名前が「山本」、オーナーの名前が「山口」、山繋がりのもと(麓)の関係でついた名前です。麓(ふもと)は山を守るという意味合いもあるそうですよ。

藤井 お客様やご自身、地元や周りの方々を守る、大事にするという意味が込められているのですね。

料理長 そういった想いですね。

料理長のこだわりが生む 美食

藤井 山徳と麓、お料理の違いや差別化は考えていらっしゃいますか？

料理長 その面については、こだわっています。料理は一人で担当しているので、できるだけ既製品は使わず、創作料理、私のホンマの渾身込めた料理を作りたいと思っています。山徳の時は私だけではなく、スタッフもいたので自由に出来なかった面もありました。ここでは、私の思うように料理ができるので、自由な発想で創作料理としてお出ししています。

藤井 料理長の想いがすごく詰まったお料理ですね。

料理長 できればそういう感じでずっとやっていきたいですね。私の体が続く限り！

藤井 和食にこだわらず、ということですか？

料理長 基本は和食ですけど、ちょっと崩してお出する、洋食っぽい感じ。フランス的な要素も取り入れた料理を出していきたいですね。

藤井 たとえばどんなお料理ですか？

料理長 日本ではありえないソースを作り、フランス的な要素を勉強しながら考えています。これまでいろんな場所で経験したこと、見たものの、教えていただいたことから発想を受けて作っています。

藤井 ディナーのコースは毎月メニューが変わるとお聞きしましたが。

料理長 そうです。その季節のものをお出ししようとこだわっています。

藤井 季節の旬のもの？

料理長 旬というものより、その時のもの。地方に行ったらその地方の旬物、八尾なら枝豆、若ごぼうなど、地方を強調してお料理をお出ししていきたいです。

藤井 毎月、色とりどりで嗜好を凝らしたお料理の数々ですが、どこで発想を得られているのですか？

料理長 発想はいつも頭の中ですね。寝ていてもぱっと思い浮かび出てきますね。いつも考えているのでしょうね。ぱっと閃いて、ああしよう、こうしよう。テレビを見ている、私ならこういう風にするな〜と思い実際に作ってみたりしています。

藤井 ご自身で見たものからアイデアが浮かんでいらっしゃるのですね。本当に根っからお料理がお好きなのですね。

料理長 好きというよりもどちらかというと真剣にやっているということですかね。

お客様の表情に喜び

藤井 どういったときに、喜びを感じますか？

料理長 喜びは、一言でいうのは難しいですね。私は常に料理に愛情を込めています。そこだけです。愛情を込めてお料理をお出しして召し上がってもら。お客様の表情を見たらわかるので、その時にあ～よかったな、と喜びがあります。お客様にお料理どうでしたか？とお声掛けするときもありますが、言葉よりもお顔の表情を見ますね。

藤井 お昼と、夜で料理のコンセプトを変えられていますか？

料理長 変えています。お昼は奥様方のご来店が多いので、見た目を凝らし、客層に合うお料理を、夜は静かに落ち着いて召し上がってもらうように。今は夏をテーマにしたお料理を考えていますね。

藤井 特にこだわっているという所はありますか？

料理長 こだわっているというよりも、手を抜かないということです。どれだけしんどくても一から手作りでいく、ここだけです。

藤井 すぐく仕込みにも時間かかるのでは？

料理長 かかりますよ。ランチがあるときは閉店まで仕事しています。仕入れも仕込みも自分で。休憩なしで料理していますね。一つはお客様に喜んでいただきたい。私のプライドでもあります。

ザ和食ではない特別感

藤井 今後、麓が八尾でどんな存在になれば良いと思いますか？

料理長 八尾には記念日やデートに行くお店が少ないので、地元で行く場所があれば良いなあという思いですかね。このお店を選んでもらえたら嬉しいです。

藤井 お料理の愛情をすごく感じますね。店内のこだわりもお聞かせください。

料理長 ザ和食という風にはしなかったかな。おしゃれなお店はたくさんあるので、気軽に来られるように。和食離れもあり、今っぽい、おしゃれ感を出して若い方にも興味を持ってもらえるようにしたお店にしたかったですね。

藤井 コース料理のこだわりはありますか？

料理長 常にありますよ。今のところ、絶対にお肉を出すというコンセプトです。和食をあまり食べない方でも満足して頂けるように。お肉も同じ出し方ではなく、色んな提供方法で召し上がっていただいています。

藤井 このお料理は何ですか？色がきれいですね。

料理長 エスカルゴ風、自家製ソースなので美味しいですよ。これも手が込んでいます。にんにくとパセリ、バター、玉ねぎを飴色まで炒めたソースです。パンにつけて食べたいと言うお客様もいましたね。たかが料理、一口で終わってしまうけど、その工程はとても手間がかかります。

料理長の料理人生

藤井 アラカルトではなく、コースにこだわった理由はあるのですか？

料理長 料理人としての集大成を考えたときに、コース料理こそ、これまでの料理人生全てをだせるものだと考えたからです。喜んでもらえるよう素材や見た目にはもちろんこだわりたいのですが、皆様の目の前で調理していくのでそういった様子も会話と一緒に楽しんでもらえたら嬉しいです。

藤井 目の前で調理して頂くと、お料理を待っている間も楽しめますね。

料理長 はい、そのためカウンターがおすすめですよ。

藤井 記念日に利用してほしいとお話もありましたが、お誕生日や記念日に、特別なこともできるのですか？

料理長 出来ます。例えばデザートプレートでのおもてなしなどがありますので、お気軽にご相談ください。



日本酒ソムリエが在籍

日本ソムリエ協会認定の「SAKE DIPLOMA」という日本酒の資格あるスタッフが在籍。ソムリエこだわりの日本酒を全国からお取り寄せ。お料理に合ったお酒を選んでいただけます。話題の銘柄から、入手困難の日本酒も！是非とも、ソムリエお勧めのお酒を聞いてみて下さい。

日本酒の魅力でいうと、元々が菌をもってお酒を造って、悪い菌を菌で消滅するという偶然の産物でできたそうです。飲み物としての日本酒だけでなく、お米や作られた地域を感じながら、昔の人の知恵を知り吞むと、日本酒をより美味しく感じるのではないのでしょうか。今海外でも人気があるのは、そこが注目されています。

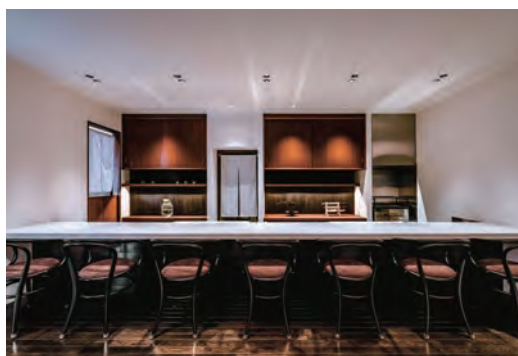
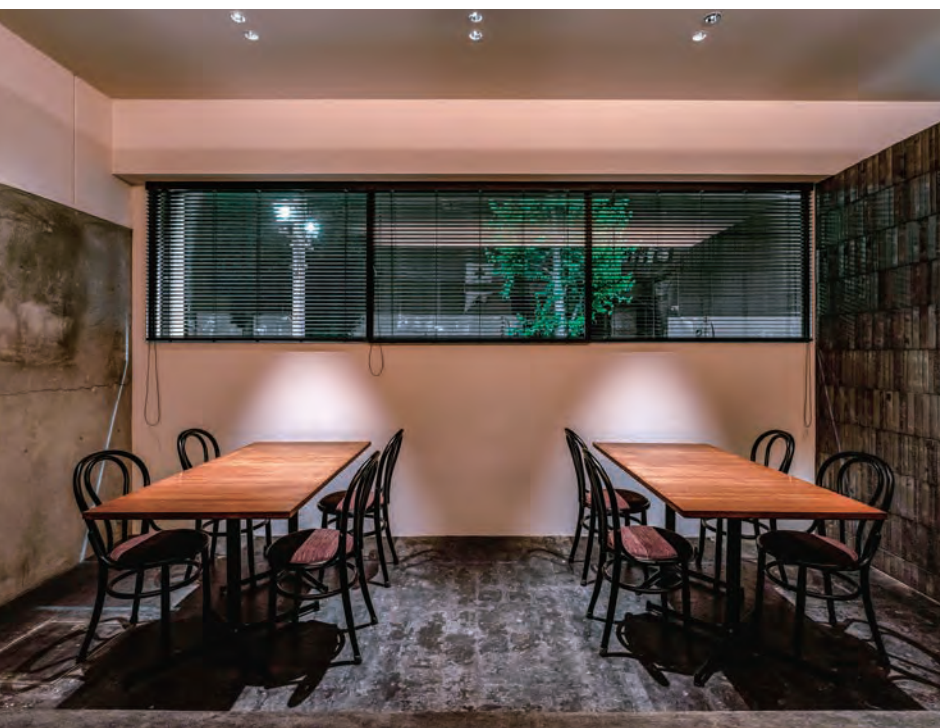


完全予約制

料理 麓 -ろく-



八尾市北本町1-2 ベントモール八尾2番街5号
定休日 火曜日・第2第4月曜日
●ランチ 12:00～ 5,500円(税込)
●ディナー 18:30～ 14,300円(税込)
TEL 072-940-7064



Kanako's
Check Point!!



Check!
釜炊きごはん

お米の産地も厳選し、料理長が一番美味しいと思うお気に入りのお米をお出ししています。艶やかな炊き立てご飯は、噛むと甘さを感じます。そのままでも美味しいのですが、料理長自家製のぬか漬けで、さらにお米がすすみます。きゅうりとナスのぬか漬けは、糠の臭さを感じないよう山椒や様々な素材を組み合わせています。



Check!
スイカのデザート

見た目も涼しくガラスの器にスイカを見立て、ヘタの緑の部分は抹茶のムース、種は小豆を使用し、身の部分はスイカそのもののみずみずしさを活かしゼリーに。手間をかけたなめらかな舌触りで、食してまた感動です。

お客様に対して真剣に、想いをこめて。

素材そのものの味をいかしたお料理。見た目からワクワク、食すと想像以上の味わいが広がる品々♪最後の最後までお客様に楽しんでいただくことに抜かりがない料理長。一品一品が五感を刺激し、感動するお味。お料理に関する話だけでなく、料理長の学生の頃から料理人になるまでなど会話を楽しみながら至福の時間でした。



藤井 加奈子
フリーアナウンサー

八尾高校出身/八尾市内のイベントや式典などの司会をつとめる。食に興味があり、フードアナリストの資格も持つなど、通販キャストとしても活動中。



WebライターATAKOの
おいしいがいっぱい♪

やっぱり
地元が1番！

八尾グルメ



Yahoo!ニュースで紹介した
お店から
26店舗を厳選

※これまでにYahoo!ニュースで紹介した記事をもとに編集しています。

ATAKO Yahoo!ニュース・河内新聞でグルメを中心に八尾市の情報を発信中



焼肉 トラットリア西山

とらっとりあにしま

満足度120%!
上質な肉をお得に味わえる
ランチが見逃せない!



最寄りの「近鉄八尾駅」からは徒歩約4分。本格的なイタリアンを食べられるだけでなく、テーブルに設けられたロースターで焼肉も楽しめる、ちょっと変わったお店、『焼肉トラットリア西山』。
落ち着いた雰囲気の店内は、カジュアルさを併せ持った高級レストランのよう。上質な国産黒毛和牛のみを使用した牛肉や多種のイタリアンメニューを味わえる宴会コースが人気なのだそうです。
また、スープ・ドリンクがセットになった「黒毛和牛カルビDON」やライス・スープ・ドリンク・プチジェラートがセットになった「黒毛和牛ハンバーグ」など、通常メニューの価格帯に比べ、とてもリーズナブルな設定のランチメニューが大当たり!
さすがは八尾の人気店といえる、リーズナブルなランチメニューでさえ、しっかりと上質な肉を堪能できる、満足度の高いお店です。



1 焼き野菜、サラダがおしゃれに盛り付けられ、見た目にも食欲を刺激する「黒毛和牛ハンバーグ」。2 ボリューム満点! 上質な牛肉を堪能できる「黒毛和牛カルビDON」。3 溢れ出すほど肉汁がたっぷり! 黒毛和牛の旨味が口の巾いばいに広がるハンバーグ。4 ランチメニューを味わえばディナーでも訪れてみたくなるお店。

◎ 八尾市本町7-2-4
サンパレス八尾 2F
☎ 072-929-8429
◎ 11:30~14:00 (LO13:30)
17:30~23:00 (LO22:30)
※ 月曜日
※ 日曜日はディナーのみ



café KUKURU

かふえ くくる

隠れ家的な古民家の
落ち着いた雰囲気がたまらない!
野菜たっぷりのこだわり絶品カレー!



「近鉄八尾駅」からほど近い住宅街の一角で、長屋をリノベーションして営む古民家カフェ『café KUKURU』。一見、通り過ぎてしまいそうな、隠れ家的な雰囲気がたまりません。水・木・金・日曜日と祝日は『まぐくる食堂』として、給食をヒントにした親子で楽しく食べられる野菜たっぷりの定食を、土曜日はときどき『カレー屋KUKURU』として営業されています。
中に入れば、そこは古民家の木造感が生きた落ち着いた雰囲気の店内。吹き抜けから差し込む陽射しが心地良いです。カレーのメニューは「チキベジカレー」と「てっぱんキーマカレー」の2種(2023年10月訪店時)。ドリンクセットやドリンク+ミニケーキセットで楽しむこともできます。サラダと兼用で使える別添えドレッシングで味を変化させて楽しむこともできる。店主のこだわりが詰まった絶品カレーは味わってみる価値あります!



1 吹き抜けのある雰囲気良すぎる店内。2 野菜たっぷりのカレーは写真映えも抜群。3 最後の一口までアツアツで食べられる「てっぱんキーマカレー」。ごはんやカレーの下に敷かれたタマゴが良いアクセントに♪スパイスのきいたキーマカレーが、グリル野菜の旨味を引き立てる一品。4 ほろほろチキンがふんだんに入った、野菜と好相性の「チキベジカレー」。

◎ 八尾市東本町3-2-29
☎ 072-989-7364
◎ まぐくる食堂
11:00~16:00
カレー屋KUKURU
11:00~17:00
※ 月・火曜日
※ 祝日の場合は営業



PEDRO'S BURGER

ペドロズバーガー

かぶりつきたい絶品ハンバーガー♡
アメリカンレトロな店舗が印象的な
ハンバーガー店!



おいしいハンバーガーが食べられるお店が多い八尾市。中でも『PEDRO'S BURGER』店主の個性が輝く雑貨が所狭しと飾られたカオスな空間は、訪れる人々の目を引きつけます。

食べ応えのあるボリュームなハンバーガーがいただけるお店として人気高いお店ですが、コスバ抜群の価格設定もうれしいポイント!店主の自信作「ペドロズバーガー」をはじめ、「スモークキーBBQバーガー」などBBQソースを使ったメニュー、てりやきソースが食欲を刺激する「てりやきバーガー」、「ベーコンチーズバーガー」などケチャップマスタードを用いたメニューのほか、「メープルバターバーガー」や「チーズメープルバターバーガー」、「ベーコンチーズメープルバターバーガー」といった個性的なメニューまでバラエティに富んだメニューが展開されています。

また、「薄切りベーコン」や「ハラペーニョ」などのトッピングでカスタマイズして楽しむのも◎!



❶思わずカメラを向けたくなるおもちゃ箱に飛び込んだような空間。❷ボリュームな見た目が食欲をそそる!パティ、チーズ、レタス、ローストオニオン、ピクルス、特製マヨネーズが使われた看板メニュー「ペドロズバーガー」。❸BBQソースもやみつきになるおいしさ!「ベーコンチーズBBQバーガー」。❹流れるほどたっぷりなソースがたまらない!「てりやきDXバーガー(パティ1枚トッピング)」

📍 八尾市東本町4-3-14
🕒 11:00~20:00
📞 月曜日
※祝日の場合は営業
(翌日休み)



三野郷

さんのごう

店主の故郷・
新潟の郷土料理も楽しめる!
おいしいがいっぱいのお好み焼き店!



ソースの香ばしい香りが食欲を刺激し、キャベツやねぎといった野菜をたっぷりと食べられる、粉もんグルメの定番、お好み焼き。「アリオ八尾」の東側に位置するお好み焼き店『三野郷』は、某有名お好み焼き店で長年修行を重ねた店主が平成20年にオープンしたお店です。使用する野菜は、歯ごたえ、甘み、栄養分、料理との相性を考えて選んでいるそう。また、野菜の甘味・旨味・サクサク感を引き出すために、全て手作業でカットするというこだわり。そんな店主が焼くお好み焼きは、分厚いながらも絶妙な焼き加減。訪れたら、ぜひ食べたいのが、鉄板に薄く敷いた生地に焼きそばとたまごをのせ、たっぷりのねぎがかかった「マンボ焼」。名物というのも納得の、箸が止まらないおいしさです。更に、「イタリアン」や「ジャンボ油揚げ」、サバ缶の入った具沢山みそ汁や新潟県産こしいぶきのごはんなど、八尾に居ながら、新潟の郷土料理も楽しめます。



❶生地のふわふわ感、キャベツのシャキシャキ感がたまらないお好み焼き。❷広島風お好み焼きに近いイメージのマンボ焼。食べ応えも十分な太麺の焼きそばがin! ❸パスタではなく、もやし・キャベツと炒めた焼きそばにミートソースがのった意外な組み合わせに驚く一品。❹つやつやの炊きあがり。硬さや粘りのバランスの良い新潟県産こしいぶきのごはん。

📍 八尾市桜ヶ丘3-39
セントラルビル佐伯1F
📞 072-994-0305
🕒 11:30~14:00
17:30~22:00
📞 火曜日



金萱堂

きんせんどう

冷え冷えスムージーは
暑い季節にぴったり!
八尾の人気カフェで台湾を満喫♪



八尾市桜ヶ丘にある台湾カフェ『金萱堂』。台湾の母の味を再現するメニューの数々が人気を呼び、ランチタイムは予約が欠かせないほどの賑わいを見せていますが、台湾スイーツやチーズティーを楽しむカフェとしての利用もちろん可能。

また、蛋餅やお粥、鹹豆漿など日曜日限定で楽しめる台湾式の朝食セットも気になるところ。そんな『金萱堂』のメニューから今回おすすめするのは、「草莓(いちご)」「杏仁豆乳」「芒果(マンゴ)」の3種で展開されている季節限定の台湾冰沙(スムージー)。フルーツの果肉や『金萱堂』オリジナルのチーズフォーム、台湾カステラにタピオカまで、存分に台湾を楽しむ贅沢なドリンクに仕上がっています。

なお、台湾冰沙はテイクアウト限定となっていますが、14時以降はイトインも可能。ひんやりスムージーは、暑い夏にもってこいの一品です。



❶上品で落ち着いた雰囲気店内には色とりどりの台湾茶器の装飾が。❷「台湾冰沙・杏仁豆乳」(写真奥)・「芋圓杏仁豆花・黒ゴマアイス」(写真手前)。❸果肉やタピオカが食感を楽しませてくれる杏仁豆乳スムージー。ほんのり甘く、後味もさっぱり。❹つるんとめらかな口当たりの豆花にもちもちのタピオカや芋圓、黒ゴマアイスをトッピング。口に広がる杏仁の心地よい香りとほんのりやさしい甘さに癒される。

📍 八尾市桜ヶ丘1-2
📞 072-968-8752
🕒 11:00~18:00
※日曜日のみ 9:00~16:00
📞 祝日



手打うどん 白扇

てうちうどん はくせん

カレーうどんが大人気!
地元民に愛され続ける八尾の名店!



1973年に創業して以来、八尾市民に愛され続ける人気店『手打うどん 白扇』。

八尾郵便局のすぐそば、八尾市清水町にある、歌手の天童よしみさんもよく訪れるとして名高いうどん店です。代表メニューは「カレーうどん」。「和牛カレー」「和牛すじ肉カレー」「天然エビカレー」「神山鶏カレー」「カレーつけ麺」と、カレーうどんだけで5種類がラインナップ。

更に、「焼きもち」や「大海老天ぷら」「温泉卵」などトッピングメニューもあるため、自分好みにアレンジして楽しめます。もちろん、カレーうどんに限らず、たくさんのうどんメニューが展開されています。『手打うどん 白扇』こだわりの出汁に生姜の風味が加わった「湯葉あんかけ」も、滑らかならもしっかりと食感も楽しめる濃厚な湯葉を堪能できる私のお気に入りメニューです。



❶木の温もりを感じる店内は老若男女問わず落ち着く空間。❷出汁のきいたまろやかなカレーがつるつると喉越しの良い麺によく絡む。❸旨味がギュッと詰まったプリプリの天然エビをたっぷりと楽しめる「天然エビカレー」※写真はチーズトッピング。❹心も身体もほっこりする「湯葉あんかけ」。

📍 八尾市清水町2-1-27
📞 072-993-3911
🕒 11:00~14:30
17:00~20:00
📞 水曜日・第3木曜日



籠乃屋本店

かごのやほんてん

大切な人とゆったり味わいたい！
濃厚な旨みが無上の幸せ
「牛肉と彩り野菜のせいろ蒸しコース」！



「八尾小学校前」交差点の一角にある『籠乃屋本店』。飛騨高山をイメージした極上の和空間で、高品質な銘柄牛のしゃぶしゃぶやすき焼き・ステーキを楽しめる店として、30年以上、地域の人々に愛されてきました。そんな『籠乃屋本店』のメニューにこの度加わった「牛肉と彩り野菜のせいろ蒸しコース」。前菜、お造り、せいろ蒸し、メのうどん、デザートを堪能できるコースで、『籠乃屋本店』こだわりの牛肉を「国産牛特選コース(税込5,500円)」 「<銘柄>黒毛和牛(税込6,600円)」 「飛騨牛(税込7,700円)」から選んで楽しめます。蒸すことで旨味がギュッと凝縮されたお肉と野菜は絶品！肉と野菜の旨みが広がる出汁を堪能できるメのうどん、デザートまで大切な人とゆったり味わえる至極のメニューです。



1 一つ一つ丁寧にこだわっている見た目にも美しい前菜。2 市場から届いた新鮮な魚を味わえるお造り。3 野菜の甘みと旨味がすごい！蒸しあがった根菜はパーニャカウダソースでいただくのがおすすめ！4 割りポン酢で食べても、ごまだれで食べても、自然と笑顔になるおいしさ！薬味を加えて味を変えて楽しむのも◎！

● 八尾市清水町1-1-3
☎ 072-992-0665
🕒 11:00~14:30/17:00~21:30(平日)
🕒 11:00~15:00/17:00~21:30(土・日)
🏠 なし
※店舗休業日は
公式サイトで告知



まぐろの藤幸

まぐろのふじこう

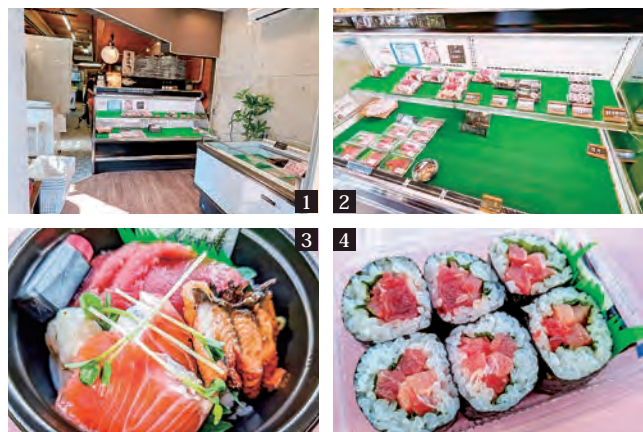
専門店こだわりのマグロが
堪能できる常連客の多い人気店！



中央卸売市場で一本買いされた新鮮なマグロのお造りはもちろん、にぎり寿司や巻き寿司など、専門店こだわりのマグロをお得に楽しめる『まぐろの藤幸』。近鉄大阪線「河内山本駅」からすぐの山本南商店街の一角にあるマグロ専門店、先代より続く店は古くからの常連も多い人気店です。

マグロのたたきや無添加ツナなど自家製の商品が多数並ぶ店内。味付けされておらず、素材の旨味を存分に楽しめる「無添加ツナ」は、味が良いのはもちろん、使い勝手も抜群です。冷凍保存すれば、7~10日は日持ちするそう。

また、『まぐろの藤幸』の新鮮なマグロは、お造りでいただくのはもちろん、にぎり寿司や巻き寿司でいただくのもおいしいと評判です。マグロ屋さんイチオシの新鮮な魚がのったお寿司をぜひ味わってみて♪



1 2022年5月にリニューアルされた店舗は、シンプルモダンでおしゃれな内装。2 お造りやお寿司が並ぶ店内。3 マグロにサーモン、ほたて、うなぎののった見た目にも豪華な「ミニ丼」。専門店こだわりの新鮮な海鮮丼を気軽に味わえる一品。4 しその風味がアクセントになった「マグロのしそ巻き」。なめらかな食感ながら弾力も楽しめるマグロは、口の中に広がる濃厚な旨味・甘みを堪能できる。

● 八尾市山本町南1-2-15
☎ 072-996-6866
🕒 11:00~17:30
🏠 日曜日
※祝日は不定休



福龍園

ふくりゅうえん

ランチタイムは
本格的な味をリーズナブルに！
中華粥が食べたいときにもおすすめ！



時折、旨味たっぷりの中華粥を無性に食べたくなる私ですが、ランチで食べられるお店はそう多くありません。中華粥を食べたいときにおすすめなのが、八尾市西山本町にある『福龍園』。“八尾で気軽にちゃんとした中国料理を……”をコンセプトに掲げる『福龍園』では、なじみのある中華料理から本格的なものまで、豊富なメニューがラインナップ。

また、ランチタイムには、「福龍園ランチ」「海南チキンライス」「四川麻婆豆腐ランチ」「若鶏の唐揚げランチ」「ラーメン&チャーハン」といった『福龍園』の味をリーズナブルに堪能できるメニューが展開されています。中華粥はもちろん、ランチのセットで出される四川麻婆豆腐や海老チリソース、割包なども、コンセプトを裏切らない本格的な味を楽しめるお店です。



1 雰囲気の良い店内は、デートや接待にもピッタリ！ゆっくりと食事を楽しめる落ち着いた空間。2 リーズナブルなランチメニューはどれにしようか迷ってしまうラインナップ。3 「福龍園ランチ」鶏の旨味がきいた中華粥は身体も気持ちもほっこりと温まる、上品な味わい。4 四川麻婆豆腐・小海老天ぷら・サラダ・ライス・スープ・香の物がセットになった「四川麻婆豆腐ランチ」。

● 八尾市西山本町3-6-15
☎ 072-995-7877
🕒 11:30~14:00/17:30~21:00
🏠 月・火曜日



韓国料理 ベゴパ

かんこくりょうり ベゴパ

食べたいメニューがいっぱい！
ランチ営業がうれしい
本格韓国料理店



アットホームな空間で本格韓国料理を楽しむ『韓国料理ベゴパ』は、ランチ営業している貴重な韓国料理店。近鉄八尾駅前から出ている近鉄バス高砂線、山本駅前から出ている近鉄バス花園線「福万寺口」バス停の近くに 있습니다。サムギョプサルや豚カルビ・タッカルビといった肉料理、海鮮鍋やブデゲなどの鍋料理、水冷麺やビビン麺といった麺料理のほか、チャプチェやトッポキなどの一品料理からソロンタンやサムゲタン・石焼ビビンバ・スンドゥブ・キムチチゲ・チヂミまで、あれもこれも食べたいメニューがずらりと壁面に貼り出されています。ドリンクも、生ビールや瓶ビール、焼酎、チューハイのほか、チャミスルやマッコリなどの韓国酒まで種類豊富にラインナップ。気が置けない仲間と済州出身のお母さんが作る本格韓国料理を囲んで楽しみたいお店です。



1 あれもこれも食べたいメニューは店内の両壁面に。2 コチュジャンやごま油の風味がたまらない！ごはんと一緒にたっぷりの野菜、お肉が食べられるビビンバ。一緒に出してくれるキムチとの相性も抜群。3 柔らかくもちもちのニラチヂミもおいしい。4 甘い味付けが食欲を刺激する具沢山のチャプチェ。ごま油の香ばしい香りとお肉や野菜の旨味がたっぷり♡春雨の食感もgood！

● 八尾市山本町北7-4-16
☎ 090-3920-7725
🕒 10:00~22:00
🏠 不定休



シャイン食堂

しゃいんしょくどう

コスパ最強ランチならここ！
手づくり感あふれる定食で
ほっと一息♪



2024年1月にオープンしたばかりの定食屋、『シャイン食堂』。柏原市で弁当屋を営んでいたオーナーが、八尾市立社会福祉会館の向かい、八尾市光南町で始めた、丁寧な接客が好印象なお店です。そんな『シャイン食堂』には、メインを好きな組み合わせで食べられるコスパ最強の日替わりランチがあります。

私が訪れた日の「えらべるランチ」は、「A.ハッシュドビーフ・ミンチカツ」「B.ミンチカツ・チキン南蛮」「C.チキン南蛮・ハッシュドビーフ」という内容。ここに、小鉢2品、サラダ、ごはん、みそ汁が付いてくるのですが、なんと、ごはんはうれしい“おかわり自由”！一つ一つの料理に、丁寧さとオーナーのこだわりを感じる「えらべるランチ」のほか、「カレーライス」や「カツカレー」「エビフライカレー」といったメニューもある『シャイン食堂』。中華の鉄人、故程一彦氏の弟子というオーナーが手掛けるカレーも大変興味深いですね。



1 当日のランチメニューが書かれた店頭のメニュー看板。2 肉の旨みが広がるハッシュドビーフとサクッとジューシーなミンチカツがセットになった「えらべるランチ」。3 柔らかくておいしい！甘酢タレとタルタルソースでごはんがすすむチキン南蛮。4 お水やお茶、調味料はセルフサービス。

● 八尾市光南町1-2-27
☎ 090-3505-0891
● 月曜日～木曜日11:00～17:00
金曜日・土曜日11:00～20:00
● 日曜日
※イベントの際はお休み



I AM チーズ

あいあむちーず

完全会員制料理店の
絶品チーズスイーツを誰もが楽しめる♪
テイクアウトのチーズ専門店



完全会員制・完全予約制の料理店『佐一郎屋敷(八尾市相生町1-11-17)』で、コース料理のデザートに出されているチーズケーキや、濃厚チーズスイーツをテイクアウトできる『I AM チーズ』。『佐一郎屋敷』の女将が経営する店として、2023年9月に八尾市陽光園にオープンしました。これまで会員だけしか食べられなかったスイーツを味わえるとして、オープン以来、筆者がずっと訪れたかったお店です。店内には、人気NO.1の「I AM元祖チーズケーキ」、スフレタイプの「I AMチーズケーキ」、ガーナ産カカオを用いた「I AMチョコチーズケーキ」のほか、「I AMチーズプリン」や「I AMチョコチーズプリン」、「I AMチーズシュークリーム」、「I AMチーズクロワッサン」と、チーズスイーツ好きにはたまらない商品がラインナップ。なお、3種あるチーズケーキはホールでも購入できます。なぜかいつもチーズケーキに手が伸びてしまう、チーズケーキ好きの私おすすめのお店です。



1 ベイクドとバスクのあいだに仕上げた「I AM元祖チーズケーキ」。口に広がるクリームチーズの濃厚な味わいは、ボトムのクッキー生地との相性も◎！ 2 濃厚なチーズの旨味を出しつつも、重たすぎない「I AMチーズケーキ」。しっとりとした食感。 3 「I AMチーズクロワッサン」。パリパリのクロワッサンに甘いチーズペーストが合わさった予想を超えるおいしさ！ 4 どれも食べたくなるチーズスイーツが並ぶショーケース。

● 八尾市陽光園2-6-32
☎ 072-983-5345
● 11:30～20:00ごろ
● 月曜日
※祝日などの場合は火曜日



ベトナム料理 DONG AN

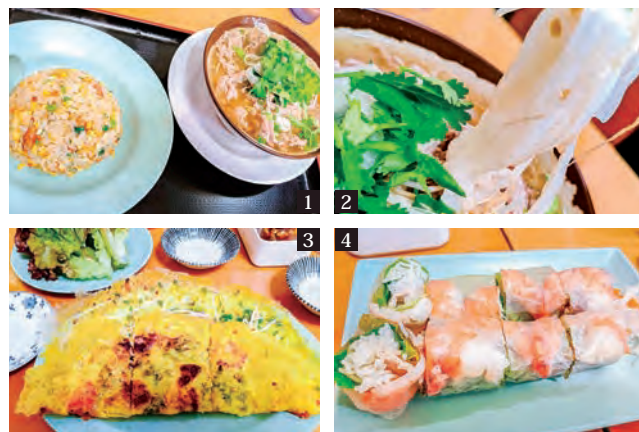
べとなむりょうり どんあん

一度食べたらハマっちゃう！
地元で人気のベトナム料理店！



八尾でベトナム料理を食べるならここ！八尾市安中町にある『ベトナム料理 DONG AN』。もう40年ほど日本で暮らしているというベトナム出身のご夫婦が営まれているお店です。

近所にお住まいのベトナム人のお客さんも多く、メニューにはベトナム語と日本語の表記があります。また、番号もふられていますので、番号での注文もできますよ。どんなお料理なのか、何が入っているのかなど、店主さんが丁寧に教えてくださいますし、パクチーを使ったメニューでも抜いてもらうことができますため、ベトナム料理が初めてという方やパクチーが苦手な方も安心して楽しめます。お試しに少しだけというときや、もう少し食べたいなというときにうれしいミニメニューも。「また行きたい」「また食べたい」となるほどに美味しく、ステキなお店です。



1 貝沢山のチャーハンとフォーの最強コンビ「フォーとチャーハンセット」。2 フォーのつるもち食感とあっさりとした鶏の旨味を感じられるスープ！ 3 ベトナム南部の屋台料理「パイソセオ(ベトナム風お好み焼き)」。パリッとしながらももちもち感がある皮の部分がおいしい。レタスに包み、「ヌクチャム」と呼ばれるベトナムの万能つけタレにつけて！ 4 もちとしたライスバーガーの食感と、具材そのものの味を堪能、見た目も美しい「生春巻き」。

● 八尾市安中町8-5-12
☎ 072-992-5723
● 9:30～21:30
● 水・木曜日



華龍

かりゅう

メニューは餃子とおつまみだけ！
いくつでも食べたい絶品餃子を堪能！
昼飲みにもおすすめ！



中華料理の定番ともいえる炒飯をはじめ、ごはんもののメニューはない餃子専門店『華龍』。以前は八尾市北本町に店舗がありましたが、2023年12月下旬にリニューアルオープンし、現在は安中小学校前交差点からほど近い八尾市明美町に新店舗を構えています。餃子専門店とうたうに相応しく、『華龍』のメニューは「焼餃子」「海老入り焼餃子」、2種の焼餃子メニューと、「水餃子」「海老入り水餃子」「三鮮水餃子」「白菜水餃子」の4種の水餃子メニュー、「きくらげ(酢の物)」「キュウリ(中華風)」「ザーサイ」「豆腐皮(中華風)」「ナムル(もやし)」のおつまみメニューがあるだけです。そんな『華龍』の餃子は、あっさりとした味わいながら、しっかりとジューシー。ラードが使われていないため、胃もたれすることもなく、いくらでも食べていたくなる餃子です。また、にんにくも焼餃子に少量使われているだけとのこと。においを気にせず昼にも好きなだけ餃子を食べられるのはうれしいポイントです。



1 『華龍』の餃子メニュー。中でも私のお気に入りには「海老入り焼餃子」と「三鮮水餃子」。2 ほうれん草の鮮やかな色が映える。白菜を思わせる見た目も楽しめる一品「白菜水餃子」。3 海老のプリプリ食感とにらの風味が◎！「海老入り焼餃子」。4 にら・玉子・海老がもちもちの皮にバランス良く包まれた「三鮮水餃子」は絶品！

● 八尾市明美町2-4-22
☎ 090-6750-5362
● 11:30～21:30
● 月曜日 ※祝日除く



ラーメンほそかわ

らーめんほそかわ

ラーメンもチャーハンも大満足！
リピート確定のラーメン屋さん！



キコーナ八尾太子堂店の敷地内にある『ラーメンほそかわ』。“大盛無料”ののぼり旗とともにあるおいしそうな看板が食欲を刺激します。黒×赤のハンサム＆シックな店内。テーブル席のほか、店舗奥に、一人でも利用しやすいカウンター席があります。

注文・支払いは、先に店頭のメニューを見て、店内入口の券売機で行います。席に着いて、食券を渡すときに、麺のかたさを伝えればOK。「粉おとし」「ハリガネ」「バリカタ」「かため」「ふつう」「やわ」と、麺のかたさを豊富な種類から選べるのは、うれしいポイントです。

麺は、しっかりとスープが絡む細麺。チャーシューの柔らかさ、味付けも◎！食べ終わってすぐに「また食べたい」と思わせる、リピート確定のラーメン店です。



❶ クリーミーで濃厚なスープに、ピリ辛の香味油がたっぷりの「赤元味」。具は、チャーシューとネギ、メンマとシンプル。❷ 香ばしいマー油の香りが食欲そそる「黒元味」。濃厚な豚骨スープに焦がしニンニクの香ばしさが良いアクセントに。❸ ボリューム満点の「チャーハン」。ごはんはバラバラ。たまごのバランスもgood！❹ 「ジュシー餃子」の名前に負けないじゅわっと肉汁があふれる餃子。

📍 八尾市植松町8-3-28
☎ 072-995-7546
🕒 11:00～15:00
18:00～23:00
📅 なし



お好み焼き 笑

おこのみやき わらい

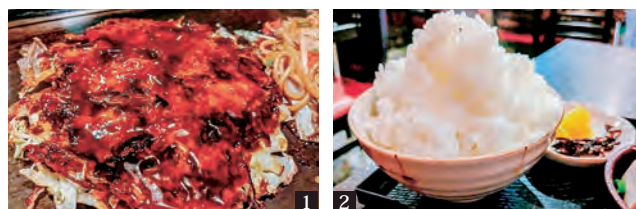
コスパが高い！
土日限定のランチメニューも
見逃せないお好み焼き店！



青山通りの高美町北交差点を東に入ってすぐ、八尾市中田3丁目にある『お好み焼き 笑』。高級店を思わせるデザイン性の高い外壁が目印のお店です。

平日および祝日は、夕方からの営業。「冷やしトマト」や「きゅうり浅漬け」といったスピードメニュー、「ぶたキムチ炒め」や「焼きトマトチーズ」といった一品・鉄板焼きメニューも充実した、居酒屋使いにも良さそうなお好み焼き店です。もちろん、お好み焼きや焼きそば、ごはん類のメニューも豊富！お好み焼きは、関西風と広島風を好みで選べるのもうれしいポイントです。

そんな『お好み焼き 笑』がお昼に営業する、土曜日・日曜日にだけ食べられるお得なランチメニュー（10種類）も見逃せません！



❶ ふんわりおいしい土日限定ランチメニュー「お好み焼き定食（いか・豚入り）」のお好み焼き。❷ 定食の白飯は「まんが盛り（大盛）」で登場！たっぷりの白飯・みそ汁・小鉢・漬物が付いた「お好み焼き定食（いか・豚入り）」が税込910円。❸ 私のような欲張りさんにはたまらない！お好み焼きとねぎ焼きを両方味わえる「ハーブ＆ハーブお好み焼き」。❹ キムチ風味がアクセント。もちり「ぶたキムチ焼きそば」。

📍 八尾市中田3-28-1
☎ 072-924-0891
🕒 17:00～23:00（平日・祝日）
11:30～23:00（土・日曜日）
※焼き物 L.O 22:00
※ドリンク L.O 22:30
📅 木曜日（祝日含む）



河内の味 ニンニクラーメン 仁 (JIN240)

かわちのあじ にんにくらーめん じん

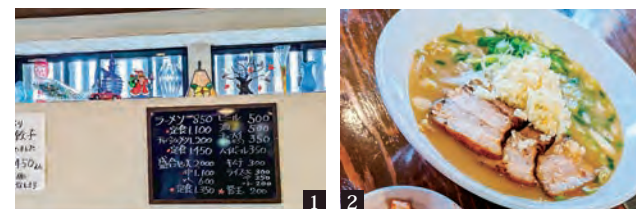
トロトロのチャーシューがおいしい！
がっつりニンニクを楽しみたいときに
ぜひ行きたいラーメン店！



身体が無性にニンニクを欲するときにおすすめしたいのが、『河内の味 ニンニクラーメン 仁 (JIN240)』。手書きっぽい看板や提灯がやたらと気になるお店です。店内には、カウンター席と掘りごたつ式のお座敷があり、外から見て想像していた以上に広々とした空間です。

テーブルにメニューはなく、壁にあるメニューを見て注文します。ラーメンまたはチャーシューメンというシンプルなメニューです。ごはんキムチがついたラーメン・チャーシューメンの定食もあります。

なお、注文時にニンニクとネギを入れてもいいかどうかの確認があります。ニンニクやネギの量は、好みによって調節しましょう。私のおすすめは、もちろんニンニクたっぷりのラーメンです。やみつきになるおいしさですよ。



❶ とってもシンプルなメニュー構成。❷ スープはニンニクがガツンとくる豚骨ベースの醤油味。臭みは一切なく、まるやかな口当たりであっさり食べられる。❸ みじん切りにされたニンニクが麺にもチャーシューにも絡んで刺激を与えてくれる。❹ お肉の旨みを感じられるトロトロのチャーシューがたっぷり。食べ応えのある分厚いチャーシューは味付けも◎

📍 八尾市中田3-38
☎ 072-999-3380
🕒 11:00～20:00
📅 不定休



スパイスキッチン

すばいすきッチン

気になるメニューがいっぱい！
雰囲気・味・ボリューム三拍子そろった
インド・ネパールレストラン！



近鉄大阪線「恩智駅」のほど近くにあるインド・ネパールレストラン、『スパイスキッチン』。スパイシーなカレーの香りに誘われて、昼時には多くの人が入ってきます。日本語が堪能なスタッフが出迎えてくれる店内は、とても清潔感があり、明るくて広い空間です。

『スパイスキッチン』の魅力の一つにランチメニューの豊富さが挙げられますが、鮮やかな見た目の「ほうれん草ナン」や興味を引かれる「キーマチーズナン」、デザート感覚で食べられそうな甘い系の「あんこナン」「チョコレートナン」「ココナッツナン」など、ナンの種類の多さに驚かされます。

スパイスのきいた具沢山のカレーは、まさに本場のインドカレー！ふわっとした甘めの生地になつぷりとチーズが包まれたチーズナンも絶品です。



❶ ボリューム満点！キーマチーズカレーとミックス野菜カレーの「Bランチセット」。❷ 「Bランチセット」のチキンサラダは野菜を覆い隠すスパイシーチキンの量にビックリ！❸ とにかく豪快なタンドリーチキンが絶品の「タンドリーチキンカレーライス」。❹ 注文後に焼き上げられるタンドリーチキンはアツアツで、香ばしくスパイスのきいた本格派。

📍 八尾市恩智中町2-325
☎ 072-943-5528
🕒 11:00～15:00 (L.O.14:30)
17:00～22:00 (L.O.21:30)
📅 なし



まぐろや

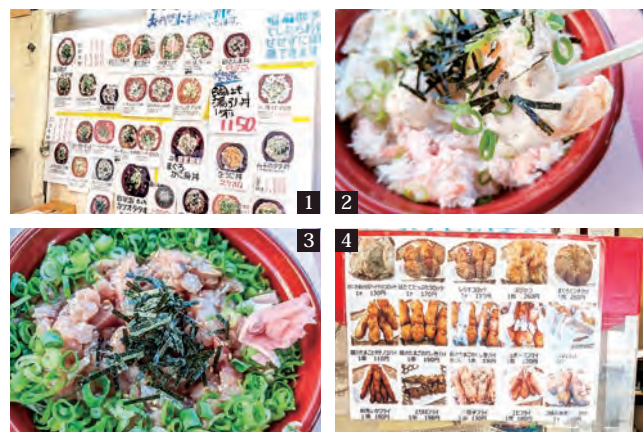
まぐろや

一度食べたらやみつき！
新鮮な魚介類をふんだんに使った
贅沢海鮮丼！



まぐろを中心にその日仕入れた鮮魚や貝類、干物、さつま知覧どりの冷凍食品の販売を行っている『まぐろや』。八尾木6丁目交差点の角。風に揺れるたくさんののぼり旗が目印のお店で、専門店から仕入れたという厳選鰹肉も並んでおり、赤肉にコロ、さえずり、ベーコンなど種類も豊富です。

そんな『まぐろや』で楽しめるのが、テイクアウト限定の丼メニュー。当日食べられるメニューは、店内に写真とともに貼り出されています。『まぐろや』の定番メニュー「まぐろ丼」をはじめ、まぐろと中落ちの両方を味わえる「まぐろ2種丼」や「釜揚げしらす丼」、「サーモン中落ち丼」など、どれも食べたいメニューがずらり。注文後に一つ一つ作ってもらえるのが、うれしいポイントです。



❶ 当日の丼メニューはここで確認。❷ 酢めしの上に、香住産のかに身が贅沢にたっぷりとのった「かに身エビマヨ丼」。カニの甘み、旨味がしっかりと味わえるのはもちろん、自家製スパイスを加えたエビマヨもプリプリで食べ応え抜群です。❸ 脂のり、鮭の濃厚な味わいを楽しめる「中落ち丼」。ねぎとごま油の風味が良いアクセントに。❹ 揚げものメニューも気になる！

📍 八尾市八尾木北3-124-10
☎ 072-996-0333
🕒 10:00~18:00
日・祝は17:00まで
📱 店頭・Instagramで告知



焼肉はらだ本店

やきにくはらだほんてん

リピート必至！
柔らかで旨味たっぷりのお肉が
味わえる高コスパなお弁当に舌鼓！



夕食を作る元気が残っていないときはもちろん、車で遠出をするときなどにもお弁当は大活躍！南亀井町にある『焼肉はらだ本店』では、ランチタイムが始まる11:00から、店舗前のワンボックスカーでお弁当が販売されています。2023年8月時点、お弁当メニューは「カルビ弁当」や「黒毛和牛ハンバーグ弁当」「上ハラミ弁当(カルビ／タン塩付)」「黒毛和牛フィレ・上ハラミ弁当」など8種類がラインナップ。また、「ワカメスープ」や「たまごスープ」、キムチやナムルなどのサイドメニューもお弁当と一緒にテイクアウトできます。注目は、副菜にナムル、キムチ、ポテトサラダ、卵焼きが入った「黒毛和牛切落とし弁当」。切落としとはいえ、良質な黒毛和牛を存分に味わえるボリューム満点のこのお弁当は、なんと税込み880円！卸問屋直営の焼肉店だからそのリーズナブルさです。リピート必至の高コスパなお弁当だけでなく、店内でいただくランチメニューももちろん充実していますよ。



❶ 販売車の様子。並んでいなかった「カルビ大盛弁当(タン塩付)」もすぐに用意してもらえました。❷ コスパの高い「黒毛和牛切落とし弁当」。❸ 甘めのタレでコーティングされたお肉はとっても柔らか。上質な肉の旨味が箸がすすみ、たっぷり盛られた白飯もあつという間に完食！❹ 口の中にジュワツと広がる旨味が極上の味わい！「カルビ弁当」の1.3倍のカルビが入った「カルビ大盛弁当(タン塩付)」。

📍 八尾市南亀井町4-4-20
☎ 072-975-6990
🕒 11:00~15:00
17:00~22:30
📱 なし
※水曜日はランチ営業のみ



讃岐屋 雅次郎

さぬきや まさじろう

うどんの弾力がたまらない！
行列必至の人気店！



『讃岐屋 雅次郎』。行列のできる人気店ということで、日曜日のお昼、ピークを過ぎたであろう時間を狙っての到着でしたが、さすがです。それでも2組の先客が順番待ちをしていました。10分ほど待って、着席。カウンター席、テーブル席に加え、お座敷席のある店内は、天井が高く、広々とした印象です。メニュー表にあった記載によると、2023年6月時点、うどんの作り手が1人であるため、現在、メニューを縮小しているそう。とはいえ、あれもこれも食べなくなる、迷えるだけのメニューが並んでいます。定食メニューはごはんの大盛りが無料。お腹いっぱい食べられるボリューム満点の定食がそろっています。並んでも食べたいおいしいうどん、『讃岐屋 雅次郎』。要チェックのお店です。



❶ 冷たいうどんに、揚げたもちもちのお餅、ぷりぷりの大きな海老天、刻んだ水菜がのった「海老と揚げ餅のぶっかけ(冷)」。弾力を感じる麺は伸びが良い。❷ お出汁とスパイスのバランスが絶妙なカレーうどんに、ごはん、からあげ、小鉢、漬物がセットになった「カレースペシャル定食」。❸ 温かいながら、しっかりとコシがある、おいしいうどん。❹ サクッと揚げたからあげは、肉汁がこぼれるジューシーさ。

📍 八尾市美園町4-59-59
☎ 072-925-1120
🕒 11:30~14:30
18:00~21:00
📱 月曜日
※祝日の場合、翌火曜日



こめこクレープ はしっこや

こめこくれーぷ はしっこや

自家製米粉を用いたパリパリ食感が
新しい！こだわりがギュッと詰まった
クレープ屋さん！



グルメ記事に携わるようになってから、月に1~2回の頻度でさまざまなクレープを食べてきた私。“もちもち”と表現するクレープ生地に出会うことが多いのですが、今回、“パリパリ食感”が新しい、米粉クレープに出会いました。食べるまでは、米粉＝“もちもち”とした食感のイメージを持っていたので、食べてビックリ！はまってしまほどおいしいクレープを、八尾市のはしっこ福万寺町南にある園芸店、『福樹園』のはしっこで営業中の『こめこクレープ はしっこや』で食べられます。2023年12月にオープンしたばかりの新店です。

クレープ生地には、ひのひかりやにこまるといったお米を使っている『福樹園』の自家製米粉を使用されているそう。具材の野菜にも極力『福樹園』で採れたものを使った、こだわりのクレープです。



❶ お手頃価格のメニューがずらり！❷ ジューシーなベーコンとシャキシャキ野菜。バーベキューソースの相性がたまらない「バーベキューベーコンサラダ」。❸ クリームチーズのkok、シナモンの香り！甘酸っぱいりんごのコンポートを存分に楽しめる「アップルシナモンクリームチーズ」。❹ 抹茶味とさくら風味を楽しめる贅沢なホイップに思わず笑顔が溢れる「お花見チョコ」※2024年3月~4月末までの期間限定商品

📍 八尾市福万寺町南1-16
(福樹園敷地内)
🕒 10:30~20:00
📱 水曜日



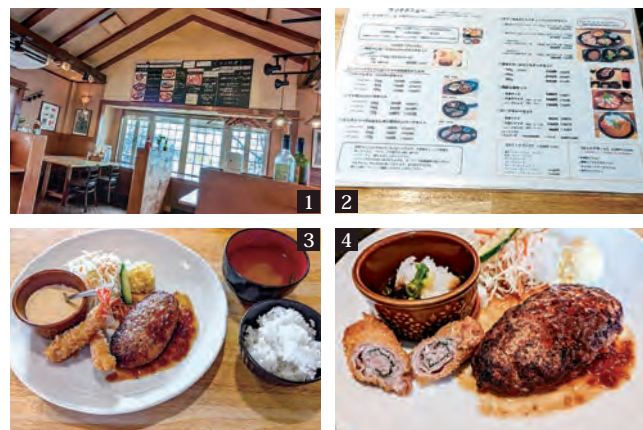
Cafe & Restaurant 雅楽

かふえあんどれすとらん がらく

選べる副菜で好みのセットに！
柔らかなふわふわハンバーグが
楽しめるカフェレストラン♪



大阪メトロ谷町線「八尾南駅」から徒歩約4分、八尾市若林町にある『Cafe&Restaurant 雅楽』。隣にはテニスクラブ「コ・ス・パかわち 八尾南校」があり、共有の駐車場が利用できるため、車でも訪れやすいお店です。ランチタイムに利用した私が注目したメニューは、ハンバーグ180g（オニオンソース）とごはん、みそ汁、選べる副菜がセットになった「限定30人前!! 平日ハンバーグランチセット」。副菜は、自家製豆腐、若鶏の唐揚げ、蒸し鶏、茶美豚しゃぶカツ（+50円）、海老フライ（+150円）、海老茶巾クリームコロッケ（+250円）から選べるので、自分の好みやその日の気分で組み合わせさせて楽しめます。なお、副菜が不要な場合は100円引きとなります。サービスで出されるキャベツのピクルスもガラスボット1瓶全て食べきってしまうほどのおいしさです。



1 天井が高く、広々とした店内は、とても居心地が良い空間。2 ハンバーグを中心に思いそうなメニューがいっぱい! 3 オニオンソースが良く合うあっさりとした味わいのハンバーグ。副菜の海老フライもプリプリ〜! 大盛りにできるだけでなく、ごはんのみそ汁のおかわり(1回まで無料)も可能! 4 おろしポン酢であっさりとお食べられる茶美豚しゃぶカツ。お肉と一緒に巻かれた大葉がアクセントに。

● 八尾市若林町1-91
☎ 072-948-4112
◎ ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:15)
※土日11:00~16:00 (L.O.15:15)
ディナー 17:00~22:00
(L.O.21:15)
※席は2時間制
● 火曜日のディナータイム



あさひどうなつ

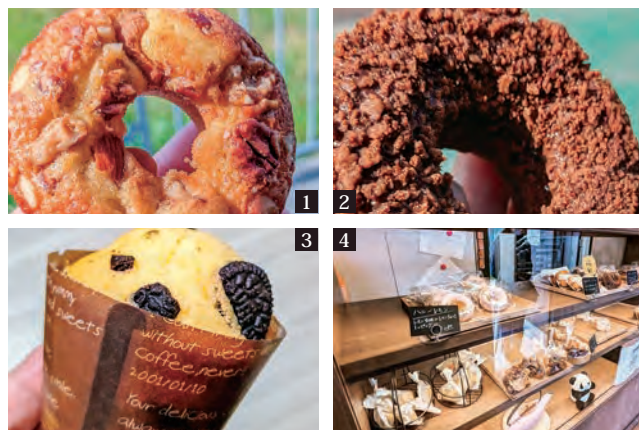
あさひどうなつ

ふんわりやさしい味わいが魅力!
また食べたくなる焼ドーナツの
テイクアウト専門店!



生ドーナツにマラサダドーナツ、焼ドーナツなど、一口にドーナツといっても最近ではいろんなドーナツの専門店が増えていきます。お店によって特徴が違えば、レシピや食感も異なります。

Osaka Metro谷町線「八尾南」駅から徒歩約9分、八尾市立大正中学校の近くに今年1月にオープンした焼ドーナツのテイクアウト専門店『あさひどうなつ』。以前あった店舗の面影を残した店の入り口に、週2日の営業日にだけ、ドーナツを持ったかわいらしいパンダのタブストリーが掲げられます。『あさひどうなつ』のこだわりは、「菓子用小麦粉の最高峰、宝笠印の小麦粉・特宝笠を使っていること」「濃厚で旨味たっぷりの卵、富田林産さしみ卵を使用していること」「クセのない上品な甘みが特徴の国内産アカシアはちみつを使っていること」の3つ。どこか懐かしくもあり、ふんわりやさしい味わいの焼ドーナツ。食べれば、クセになること間違いありません。



1 ナッツの香ばしさと食感がアクセントを加えたふんわりやさしい甘さの「ブランナツドーナツ」。2 クランチチョコのザクザク食感が楽しいしっとり濃厚なチョコレート甘さを堪能できる「クランチチョコドーナツ」。3 いくつでも食べられそうな軽やかな味わい。しっとりふわふわのカップマフィンケーキ。4 一番人気の「幸せのプレーンドーナツ」をはじめさまざまなドーナツが並ぶショーケース。

● 八尾市西木の本2-89
☎ 072-999-0331
◎ 8:00~18:00 売り切れ次第終了
(営業)日・月曜日
※Instagramに
カレンダーあり



中華料理 雪

ちゅうかりょうり ゆき

ボリュームたっぷりで大満足!
リピートしたくなる本格中華料理店!



2022年9月、25号線沿いにオープンした『中華料理 雪』。扉を開けると、清潔感のある白を基調とした店内に、間隔が広くゆったりと利用できるコの字型のカウンター席があります。中国人のご夫婦で営まれており、店内では中国語が飛び交っています。

『中華料理 雪』では、一品ものから定食まで幅広く展開されており、四川坦々刀削麺や麻婆刀削麺といった気になるメニューも。中華料理店でも刀削麺が食べられるお店はなかなか珍しいですね。

お得なランチメニューやボリューム満点の定食メニュー、8種類の飯類と7種類の麺類から自由に組み合わせられるセットメニューも充実!

中国人店主が手掛ける本格派中華料理をお腹いっぱい食べられるおすすめのお店です。



1 ひき肉やニラ、もやしが入った「台湾ラーメン」は食欲を刺激するピリ辛仕立て! 醤油ベースのあっさりしたスープが、つるつるモチモチの麺によく合う。2 ニンニクと唐辛子のバランスが良い、どんどん口に運びたいおいしい「ニンニク唐辛子入りチャーハン」。3 生姜とねぎの香味ソースがおいしい「油淋鶏」。4 バリバリの羽根がとってもきれいな「生姜がアクセントになったジューシーな「焼き餃子」。

● 八尾市老原5丁目10
☎ 072-970-6856
◎ 11:00~14:00
17:00~22:00
● 月曜日



DINING 風

だいにんぐ なぎ

加古川名物“かつめし”を
八尾で楽しめる!
ボリューム満点の手作りランチ!



大阪メトロ谷町線「出戸駅」から徒歩約18分、八尾市竹濑西にある『DINING風』。4カ月前(※2023年11月時点)に大阪に引っ越してきたばかりという店主が営んでいるお店です。和の雰囲気漂う店内には、テーブル席のほか、カウンター席もあり、一人でも利用しやすい環境が整っています。そんな『DINING風』の注目メニューは、兵庫県加古川市のご当地グルメ“かつめし”。洋皿に盛ったごはんの上に、ビーフカツ(または豚カツ)をのせ、デミグラスソース系のたれをかけたものが一般的です。素材や手作りにこだわったおいしい料理を楽しめる『DINING風』。ランチタイムに提供されている定食メニューは、お造りや焼鳥といった和のメニューから自家製ハンバーグや黒毛和牛ステーキなどの洋食、メキシカンタコスまで幅広いメニューが楽しめる居酒屋風の夜営業時にも注文できるそうですよ。



1 ランチメニューは、マスターー押し「自家製ソースかつめし」をはじめ、「お刺身定食」「ハワイアンロコモコ」「唐揚げ定食」「ステーキ定食」「どんかつ定食」「日替わり定食」がラインナップ。2 食べ応えのある厚めで大きなカツには、コクのあるソースがたっぷり。3 豚焼肉とミニ塩バターラーメン、サラダ、小鉢、漬物とボリュームーな内容の「日替わり定食」。4 塩バターラーメンはスープを飲み干してしまうほどのおいしさ。

● 八尾市竹濑西3-145
☎ 050-1489-4755
◎ 11:00~14:00
17:30~22:00
● 水曜日



わくわく広場リノアス八尾店でも販売中

あなたの毎日にも
お届けします
おいしい!!を



東大阪・瓢箪山
の
おにぎり専門店

あたこのごはん。 

おにぎりメニューは80種類超え！
毎日飽きずに楽しめるラインナップ♪

日替わりで
15～20種類
ご用意しています。

あたこのごはん。  のこだわり

北海道最上級
ブランド米
ゆめぴりか
使用

有明海産
海苔
使用

五島灘の塩
使用

おにぎりの具材ももちろん手づくり！

おにぎり

明太マヨクリームチーズ	¥ 300
れんこん天むす	¥ 350
牛すきたまご	¥ 400 ...など

おにぎりサンド

チキンカツ	¥ 400
ふた生姜焼き	¥ 450
ピビンバ	¥ 450 ...など

あたこのごはん。 

東大阪市本町6-12

OPEN 10:00-15:00

※売り切れ次第終了

☎ 080-1488-7948



@ATAKO_NO_GOHAN

有効期限：2024年12月末まで

おにぎり全品
50円引き

こちらのページをご提示ください。（スマホ画面可）
※瓢箪山店のみ

