



※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「マガリグラシ」(大阪市北区) 【イタリア料理】 第77号 (令和5年9月19日) 掲載

シェフの宮津さんは、浜松市の出身です。中学生の時、料理人のお父様の会社での職業体験がきっかけとなり、料理人を志したとのことです。数々の人気店で修業し、通信64号で紹介した「オステリア コモドヒロ」というお店を経て、2022年11月に手打ちパスタが楽しめるお店をオープンされました。毎朝手作りするもちもちパスタに合わせる食材は、宮津さんオススメの浜松産の「浜名湖のもち豚」や、なかなか手に入らない「浜名湖金華豚」、そして旬の野菜。取材したこの日は、じゃがいも、バターナツカボチャ、ピーマン、枝豆など、メニューのほとんどに県産品が使われていました。お客様には食材の説明を丁寧にされていて、静岡への愛が溢れています。宮津シェフの温かいお人柄でとても居心地の良い空間の中、ゆっくりと食事することができます。土日祝日は夜の営業もされています。



「マガリグラシ」

大阪市北区西天満4-13-1
電話: 080-5113-0382
営業: 11:30~14:30 (L.O.)
土日祝: 17:00~22:00 (L.O.)
定休日: 木曜日
※変更になることがあります。



もち豚・鶏・バターナツカボチャの煮込みパスタ↑



ホワイトアスパラとフレッシュトマトのセージバターニョッキ↓



↑金華豚のビール煮込み

新じゃがのつめたいスープ↑



地元の旬の食材を使うことで、地元を応援したいです！静岡話で盛り上がりましょう。



「寺町ハンバーグ」(京都市中京区) 【洋食】 第49号 (令和3年1月12日) 掲載



オーナーシェフの原さんは、長泉町の出身。茶道の講師などを経て、1年程前に前オーナーから現在のお店を譲り受け、美味しいハンバーグ作りを日々探求されています。お肉の黒毛和牛は朝切り、朝挽きにこだわり、付け合わせの野菜も全て国産を使用しています。落ち着いた雰囲気の内には、注文ごとに肉だねを手ごねする心地の良い音が響きます。丁寧に作られたハンバーグは、外はカリッと香ばしく、中は旨味がギュギュッとつまっていて、何も付けなくてもお肉の美味しさがダイレクトに感じられます。さらに別添えのデミソースをつけると、釜炊きのツヤツヤご飯が進みます！他にも、デミソースを使ったオムライスや、ペースト状にした野菜を牛の出汁で仕上げたカレーも人気だそうです。予約してお出かけください。

「寺町ハンバーグ」

京都市中京区常盤木町55
種池ビル1階
電話: 075-212-7727
営業: 11:00~21:00
L.O.20:30
定休日: 火曜日
※変更になることがあります。



オーナーシェフの原さん



他店にはない絶品ハンバーグぜひ一度味わってください。



メニュー



店内



外観



ハンバーグ



※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「ななや京都三条店」(京都市中京区)【抹茶スイーツ】第41号(令和2年5月8日)掲載

藤枝市に本店を構え、静岡市葵区や東京にも店舗がある「ななや」は、創業1907年の「丸七製茶」が手掛ける抹茶スイーツのお店です。

「京都三条店」は、日本独自の文化を求める外国人観光客が多い京都において、ななやの抹茶を世界に向けて発信することを目的とし、そこから静岡茶も知ってもらいたい！と2018年3月に関西の拠点としてオープンしました。

おすすめは、店舗奥で2~3日ごとに手作りしている「抹茶ジェラート」。

世界で一番濃いと評判の「No.7」が一番人気だそうです。

店内には他にも、お茶やチョコレート、焼き菓子、持ち帰り用のカップのジェラートなどお土産にも喜ばれる商品がたくさん並んでいます。インターネットでも購入可能です！！

アクセスマップ



「ななや京都三条店」

京都府中京区柳馬場通
三条上ル油屋町92-1
電話: 075-251-7780
営業: 10:00~18:00
定休日: 毎月第一火曜日
(祝日の場合は営業)
※変更になることがあります。



店長の菅野さん



抹茶文化をワールドワイドに広めたいです！



「さくら」(大阪府中央区備後町)【ふぐとはも料理】第34号(平成31年9月5日)掲載



静岡県大阪事務所が入る「備後町コイズミビル」の地下1階にある、ふぐとはもが気軽に楽しめるお店です。女将さんの東さんは川根本町出身。開業された平成15年より、昼はうどん・そば、夜ははも・ふぐ料理が頂けます。リーズナブルに質の高いはも・ふぐ料理が味わえるとあって、毎シーズン楽しみにされている常連客も多く、お店で出されている川根茶も評判とのこと。また、出張で来られた関東の方の接待などで利用されるお客様には、「関西の名物」としても喜ばれているそうです。はもコース(9月末頃まで)は3,980円から。10月からはふぐのコースが始まります。店内は大小の個室があり、これからの時期は忘年会、新年会など団体利用が多いので、予約してからお出かけください。

アクセスマップ



「さくら」

大阪府中央区備後町3-3-9
備後町コイズミビルB1
電話: 06-6264-5733
営業:
ランチ11:30~14:00
ディナー17:00~L.O22:00

店主の蜜浦さんと女将の東さん



静岡のことを聞くと、ふるさとを懐かしむ気持ちになります！



※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「にしむらや」(京都市北区大宮) 【和食料理】 第19号 (平成30年4月27日) 掲載



2017年6月にオープンした上賀茂神社近くの隠れ家的な和食料理店。夫婦ふたりで営まれており、奥さんの美香恵さんは沼津出身です。店主であるご主人が、京都の老舗料亭「たん熊」で長年料理長を務めた後、夫婦ふたりで落ち着いた雰囲気の中お店を開きたいと



アクセスマップ



現在の場所を選ばれました。

地元住民のお客さんはもちろん、美香恵さんのお知り合いが静岡から訪ねてくることも多いそうです。人気メニューは、鯛や若竹など旬の食材を使った料理。他にも、シラスや桜海老、本わさびといった静岡の食材や、「開運」や「高砂」など静岡の地酒も頂けます。コース料理は11,000円からですが、予算に応じてお受けすることも可能とのことです。

店主の西村泰彦さんと奥様の美香恵さん



「上賀茂神社へお越しの際はぜひお立ち寄りください」

「にしむらや」

京都市北区大宮北椿原町45
高山ビルB1F
電話: 075-493-8377
営業: 18:00~22:00
※月曜日休み



「有限会社 すなおや」(新大阪駅周辺) 【居酒屋】 第18号 (平成30年3月27日) 掲載



「魚専門料理店すなおや」で検索!

代表取締役の藤井さんは浜松市出身です。地元浜松の新鮮な魚を食べて育った藤井さんは「大阪の人にも美味しい魚を食べて欲しい」と、26歳の時、阪急三国駅近くで「魚居酒屋すなおや」を始めました。その後も魚料理にこだわったお店を次々とオープンさせ、現在では12店舗を数えます。藤井さん自らが全国の漁港を訪ねて魚を買い付けており、毎日産地直送される新鮮な魚は、各店それぞれのメニューで、リーズナブルな値段で提供されます。浜松でとれた釜揚げシラスやメヒカリなどの静岡の魚も含まれています。各お店の詳細はホームページを御覧ください!



代表取締役社長 藤井政志さん

「やりたいと思ったことは何でもやる」と語る飲食以外の事業でも活躍されています!



「海鮮すなおや食堂新大阪本店」

住所: 大阪市淀川区西中島5-8-27
ラパンジール新大阪1F
(御堂筋線西中島南方より徒歩7分)
電話: 06-6195-3624 営業: 11:30~24:00
定休日: 日曜日





※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「天満橋吉安」(大阪市中央区船越町) 【日本料理】 第12号(平成29年年9月4日)掲載



アクセスマップ



2016年5月にオープンした日本料理のお店。店主の吉安さんは静岡市出身です。ランチタイムの「御膳」は1,300円(税込)。四季折々の食材を使ったお料理で、とても上品なお味です。夜は、コース料理が8,000円(税込)から楽しめます。単品の注文もできますが、吉安さんは、「コース全体をひとつの料理」として味わって欲しいとのこと。思いがこめられたコース料理を、じっくりと堪能されるのがおすすめです。



店主の吉安寿樹さん

わさびは静岡産、金目鯛も静岡産が安心して使えます!

「天満橋 吉安」

大阪市中央区船越町1-6-1
サニーハウス天満橋1階
電話:06-6944-5000 営業:日曜休
昼の部 11:30~14:00 夜の部 17:30~22:00



「ダン・ル・シエル」(大阪市都島区片町) 【フランス料理】 第11号(平成29年8月2日)掲載

2008年10月にオープンしたフランス料理のお店で、店主の井出さんは富士市の出身です。店主がこのお店を選んだ決め手は“4卓10席の広さ”。この規模が、ランチを1人で切り盛りするには最適とのこと。アットホームな雰囲気を大切に、素材の味を引き出すクラシックな料理を提供しています。

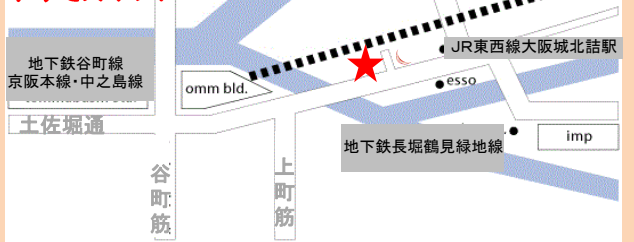
大阪城の夜景をご覧になりながらディナーをお楽しみください!



店主の井出幸光さん

ランチは、鶏料理と豚料理の2種類があり、パン、スープ、デザートがついて1,200円とリーズナブル。パンはお店で焼いています。夜は奥様とお二人で、予約を受けたお客様にディナーを提供しています。コース料理が6,300円から楽しめます。

アクセスマップ



「ダン・ル・シエル」 大阪市都島区片町1-7-19
電話:06-6881-5509 ランチ:日曜・祝日休
ランチ 12:00~14:00(LO)※予約不可(土曜のみ予約制)
ディナー 18:00~21:30(LO)※前日までに要予約 不定休



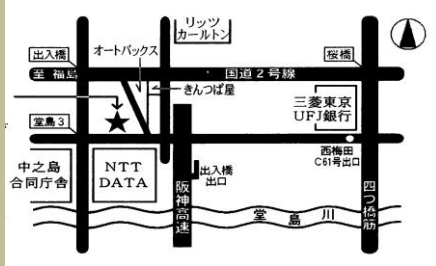


※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「堂島雪花菜」(大阪市北区堂島) 【日本料理】 第10号 (平成29年7月3日) 掲載



アクセスマップ



「堂島雪花菜(どうじまきらず)」
 大阪市北区堂島3-2-8
 電話: 06-6450-0203
 営業: 昼 11:30~14:00 夜 17:30~22:00
 定休日: 日曜日



2005年9月にオープンした日本料理のお店です。店主の間瀬さんは浜松市出身。店名は、雪花菜と書いて「きらず」と読みます。「きらず」とは切らずに食べられる「おから」のこと。ランチメニューは、「季節御膳」「天ぷら御膳」「海鮮丼セット」の3種類があり、サクサクのかき揚げ、さっぱりとした焼き魚、出来たての茶碗蒸しなど、どれも本格的なお味で、値段は1,100円とリーズナブル! 夜も、日本料理のコースが5,000円から楽しめます。この料金設定には、若い方にも気軽に日本料理を楽しんでもらいたいとの店主の思いがこめられています。桜えびや海老芋など静岡でとれた食材も旬の時期には食べられます。



土用の丑の日には、浜名湖のうなぎを用意してお待ちしています!



店主の間瀬達郎さん



「懐石料理とよなか桜会」(豊中市桜の町) 【日本料理】 第9号 (平成29年6月1日) 掲載



店主の満田健児さん

2006年12月オープン。店主の満田健児さんは富士市出身です。新鮮な魚介類にそれぞれの魚に合う薬味を添えたお造りをはじめ、一品一品手間暇かけられたお料理、お店の持つ畑でとれる旬の野菜(食材)、器や盛り付けなど、すべてにこだわりが感じられます。味はもちろん目でも楽しめます。旬の時期には、桜えび、海老芋など静岡の食材も使うとのこと。お酒の種類も豊富で、磯自慢や志太泉など静岡の日本酒もあります。お昼は3,800円(税サ別)から、雰囲気も含め堪能できます。家族の記念日などの大切な日に訪れてみたいお店です。

アクセスマップ



「懐石料理とよなか桜会(さくらえ)」
 大阪府豊中市桜の町7-10-7
 豊中オスカービル2F
 電話: 06-6845-3987
 営業: 昼 11:30~14:00 (L.O.13:30)
 夜 17:30~23:00 (L.O.21:00)
 定休日: 月曜日





※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「食亭あじくら」(大阪市北区天神橋)【創作料理】第7号(平成29年4月3日)掲載



アクセスマップ



2005年6月オープン。店主の坂口さんは森町出身。和食を中心とした創作料理が楽しめるお店です。ランチタイムになると元サラリーマンを中心に大賑わい。一番人気の「焼魚と唐揚げ定食」は、数種類の中からその日の気分にあわせて魚を選ぶことができます。

ほかにも、ボリュームたっぷりの「豚汁定食」など日替わりメニューもおすすめ。夜は、新鮮なお刺身盛り合わせや、冬限定のクエ鍋など、お酒にぴったりのメニューが豊富です。

「食亭あじくら」
 大阪市北区天神橋2丁目2-24
 大侑天ニビル1階
 電話:06-6353-0998
 営業:ランチ 11:30~13:30
 デイナー 17:30~22:30
 定休日:日曜日



最近の静岡の
 美味しい地酒を
 知りたいです!

お話好きの店主
 坂口敏幸さん



「カロロゾ (calorozo)」(大阪市西区靱本町)【イタリア料理】第5号(平成29年1月5日)掲載

2006年7月オープン。店主の土井さんは富士宮市出身。静岡の食材を使った本格イタリアンが堪能できるお店です。なかでも、富士山麓の食材を使用した『前菜16種盛り合わせ』や、地元富士宮の生産者から直接仕入れているという『富士山麓産マンゲン豚のグリル』が人気。デザート『緑茶のガトーショコラ』は、甘すぎず後味すっきりでおおすすめです。



「カロロゾ(calorozo)」
 大阪府大阪市西区靱本町1-16-20
 電話:06-6441-2856
 営業日:火~日
 土・日 12:00~15:00(LO.14:00)
 デイナー 18:00~22:00(LO.20:30)
 定休日:月曜日

なお当店は、ミシュランガイド関西でコストパフォーマンスの優れたお店「ビブグルマン」を3年連続で獲得。大阪では珍しい富士山麓産の恵みを、お値打ち価格で楽しむことができます!

Facebookページ『カロロゾ』で検索!



静岡の恵みを
 イタリア料理を通して
 大阪に広めたいです!

オーナーの
 土井省太郎さん

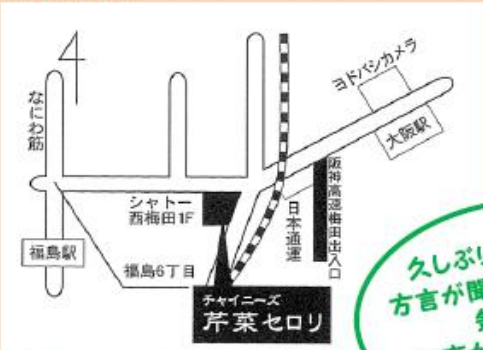




※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「チャイニーズ芹菜」(大阪市福島区福島) 【中華料理】 第4号 (平成28年11月29日) 掲載

アクセスマップ



2005年5月オープン。店主の石川さんは富士宮市出身です。フレンチを思わせる上品な盛りつけで、本格的な中華料理が楽しめます。



久しぶりに静岡の方言が聞きたいです！
気軽に
お声かけください！

店主の
石川和史さん

「チャイニーズ芹菜(セロリ)」
大阪市福島区福島6丁目11-13
電話:06-6341-8772

営業:
(火~金)11:30~14:30、17:30~22:00
(土日祝)11:30~13:30、17:30~22:00
定休日:月曜日

Facebookページ
『チャイニーズ芹菜』で検索!

ランチタイムの坦々麺や麻婆豆腐が人気。その他、海老チリなどのサイドメニューも豊富です。季節によっては、由比の桜えびや焼津のカツオを使ったメニューも。店内は白を基調としたカウンターとテーブル席で、清潔感あふれます。週末のディナーは混み合うので、予約してからの訪問がおすすめです。



「ラーメンJackson's (ジャクソンズ)」(大阪市福島区福島) 【ラーメン】 第3号 (平成28年10月28日) 掲載



店主の伏見さんは長泉町出身。沼津市の「麺屋 卓朗商店」で修行されてから、ラーメン激戦区の福島で2011年7月にお店をオープン。一番人気は「濃厚本節つけ麺」。10時間じっくり煮込んだ魚介豚骨スープと、太くてコシのある麺がよく絡む逸品です。企業秘密の「隠し味」で、甘めの味付けが静岡を感じさせてくれます。ちなみに伏見さんはマイケルジャクソンの大ファンで、店内はジャクソングッズでいっぱい。内装は明るくテーブル席もあり、女性や家族連れも入りやすい雰囲気です。

アクセスマップ



「ラーメンJackson's(ジャクソンズ)」
大阪市福島区福島5-16-20
電話:06-6345-3545
営業:11:30~15:00、18:00~21:30
定休日:日曜日



Facebookページ
『ラーメンジャクソンズ』
で検索!



※各店の紹介文は掲載時のものですが、基本情報と価格は改めて確認をした内容です。

「いけだ家」(大阪市中央区備後町) 【おでん】 準備号 (平成28年8月8日) 掲載



2014年10月オープン。店主の池田直膳(いけだなおと)さんは静岡市駿河区西島出身です。
 「本町で唯一静岡名物を食べられるお店」として、静岡おでん、焼津黒はんぺんフライ、静岡割(焼酎を静岡茶で割ったもの)などがお店の売り。その他、だし巻きや自家製コロッケもお勧めです！
 ポリューム満点のランチもやっています。



〒541-0051
 大阪市中央区備後町2-4-10
 第一住建備後町ビル1F
 06-6204-1581
<http://sp.raqmo.com/ikedaya-oden/>