

大阪府立の弥生文化博物館（和泉市池上町）と近つ飛鳥博物館（南河内郡河内町）は、2館合同で10月5日から、令和6年度秋季特別展「発掘された日本列島」を開催する。12月8日まで、今年で30回目を迎える「大阪府では10年ぶりの開催。主催は文化庁と週刊大阪日日新聞社など」。

展示内容は、近年の発掘調査で注目を集めた出土品が中心で、北海道や東北の遺跡を中心に出土した540点を鑑賞できる。弥生文化博物館

「発掘された日本列島」展

弥生・近つの2博物館で10月5日から





大阪府では10年ぶり

か、大阪には古墳の副葬品や寺の梵鐘、陶磁器の装飾など、さまざまな「龍」にまつわる遺跡を展示。近つ飛鳥博物館の地域展は、国史跡指定から30周年を迎えた「須賀古墳群」とあわせて、同館周辺に約250基の古墳がある「須賀古墳群」や、府内の関連する遺跡から出土したミニチュア炊飯具、金属カラス製の装身具など、渡来人に深く関わる資料を紹介する。

人材不足の課題解決

活気生む「グッドバイト」

【10・28施行】感染爆発に備え、動向把握

5面に記事

がぜ「5類移行の背景は何？」

5面に記事

令和の米騒動の真犯人は？

残ったツケ「高値止まり」に

3面に記事

3面に記事

4面に記事

JR大阪駅前に新たなまちが誕生

グランクリーン大阪

先行まちびらき

9月6日に先行まちびらきをした「グランクリーン大阪」の全景（提供：グランクリーン大阪開発事業者）

「JR大阪駅北側に進められてきた」つめきたの2期開発事業である「グランクリーン大阪」が、その一部地域の先行まちびらきが9月6日に行われた。オープンしたのは、都市公園の「うめきた公園」の一部のサウスパーク部分と、ノースパークにある複合ビルの北館で、つめきた2期地区全体の約4割に相当する。北館は「企業×起業家×学生」などの交流を通じて、アイデアやイノベーションの創出を

目指し、サロンや家具付きレンタルオフィスなどを備える中核機能施設の「JAM BASE」商業施設「グランクリーン大阪」ショップ＆レストラン、ホテル「ノビービルトンホテル大阪梅田」からなる。中でもうめきた公園は、約4.5ヘクタールで、大規模ターミナル駅直結の都市公園としては世界最大級を誇る。

自宅でホテルクオリティ

元ホテルシェフのケータリング

パーティーや、お祝い、女子会に

お問い合わせは、お電話またはWEBでどうぞ。

PAPACOOK

TEL.080-1528-7595

60年の「ありがとう」込めて

新阪急のオリンピアが「最後のグルメフェア」

大阪新阪急ホテルが来年1月4日の宿泊利用で営業を終了するのにもない、10月1日から「最後のグルメフェア」を開催する。

8面

HOTELで食す

芋・栗・南京

7面

買取実績 14928件

マンション

買取

専門店

フジ住宅株式会社

0120-12-4689

主鮮館

黒中門

オトナ女子の ~初級編~ マネーセミナー

参加無料

9/28(土)・10/5(土)

①10:00~12:00

②10:00~12:00

NSE梅田店 A室

大阪市北区梅田2丁目5-10 梅田パシフィックビルディング5階

●各町駅「東梅田」駅より徒歩2分 ●御堂筋線「梅田」駅より徒歩5分

講師紹介

和田 健

ファイナンシャルプランナー

後日、ファイナンシャルプランナーとの個別相談を無料で開催

HEALTH & FES

9/14 Sat・15 Sun・16 Mon Holiday

10:00~17:30

Cooking&Workshop

Fitness

Marche

HDC大阪

06-4802-2700



後援：文部科学省、経済産業省、デジタル庁、大阪府教育委員会、(公社)2025年日本国際博覧会協会
おおさかキッズ プログラミングアワード2024
全国選抜小学生プログラミング大会 大阪府大会



テーマ
**もし未来に
 タイムスリップしたら？
 こんな世界がいいな**
 プログラミングを使って
 「ワクワクするモノ・コト・マチ」を
 表現してみよう

プログラミング 作品募集!

2024年度

週刊大阪日日新聞
(株)共同通信社

プログラミングをはじめよう! 下記教室でまずは体験!
大阪府大会提携教室

Kidsプログラミングラボ
 ワンランク上の
 プログラミング教室

無料体験会
 体験内容 (約60分)
 ①プログラミング教育について説明
 ②プログラミング体験 (プログラミングを通してゲームを作り出す)
 ③教室詳細の説明

無料体験会の日時は各教室にお問い合わせください。

【大日教室】
 門真市向島町
 3-35
 ベアーズ2階



【西三荘教室】
 門真市本町
 45-13



サニーマカデミー
無料 プログラミング体験会



体験内容
 はじめてのScratch体験
 (スプラトゥーンを自分でつくろう!)

実施日時
 毎週日曜日 (9月)
 14:00~

連絡先
 電話 06-6167-9080
 info@sunnypj.com
 大阪市旭区高殿4-22-33
 京街道ビル2F

応募締切
**2024年
 10月7日(月)**

※応募要項は、参加票にもあります!



**プログラミング
教室さまへ**

今年度から、本大会と連携してくれるプログラミング教室を募集しています。
 年数回、プログラミング体験レッスンやワークショップなどを開催している教室さま。
 体験レッスンの告知は郵送で複数回、無料掲載させていただきます。
 ※ご応募多数の場合は抽選となる場合があります。 ※日数や規模など詳細は担当方からご連絡させていただきます。

大阪府大会応募

大阪府大会審査
 最優秀賞受賞者は全国大会に出場!

全国大会
 グランプリ受賞者には文部科学大臣賞を授与

【お問い合わせ】 大会ホームページ <http://zsjk.jp/osaka/>

全国新聞社事業協議会プログラミング大会事務局 (株式会社共同通信社内)
 TEL : 03-6252-6035 E-mail : program.kk@kyodonews.jp

松茸三昧 宿泊プラン

秋のりり温泉名物

2024/9/1▶10/31

高原の秋を楽しむなら「りり温泉」「こぶし荘 花あかり」に宿泊がオススメ



松茸会席宿泊プラン

1泊2食/温泉付き/1室4名様以上のご利用 お1人様

18,700円(税込)

焼き松茸付き 松茸三昧宿泊プラン

1泊2食/温泉付き/1室4名様以上のご利用 お1人様

21,700円(税込)

先附 炙り松茸と焼き
味噌豆腐の煮込み
土瓶蒸し 松茸と名残鶏焼き
造里 炙り松茸と名残鶏焼き
宝楽焼き 松茸三昧宿泊プランのみ
揚物 松茸天婦羅と里芋オランダ揚げ

鍋 黒毛和牛と松茸
とろろ焼き鍋
松茸と鯛の釜飯
赤出汁
香の物 京漬物と種盛り
水菓子 季節の甘味

宿泊はコンセプトの違う2種類のお宿で

買切風呂&部屋食でカップル・ご家族におすすめ
こぶし荘花あかり

花あかり ロビー



買切風呂

思いっきり温泉を楽しみたい方に
りり温泉本館

りり温泉本館 洋室



りり温泉本館 和室

京都 りり温泉 for REST RESORT

☎ 0771-65-5001

京都府南丹市園部町大河内広谷1-14 営業時間: 温泉 7:00~23:30(入浴最終受付23:00)

無料駐車場700台完備 京阪神から車で約60分! 日生中央駅・園部駅より無料送迎バス運行中!



りり温泉 検索



りり温泉 HP



グランピング GRAX



グランピング GRAX HANARE



イルミネーション シンタスタジアムビル



イルミネーション シンタスタジアムビル



イルミネーション シンタスタジアムビル



イルミネーション シンタスタジアムビル



イルミネーション シンタスタジアムビル

11.2から「フェスタルーチェ」
和歌山 マリーナシティ

あざやかな光り輝く世界へシップトリップ

11月30日と12月14日には、昨年最多来場者数を記録した、夜空に光が浮かび幻想的な世界に没入できるランタンフェスを開催。このほかにも大好評のフェスタ・ルーチェ音楽会・大道芸など盛りだくさんのイベントが計画されている。

期間は来年2月24日までで、1月6日以降は土日祝のみ。時間は午後5時~同9時(最終入場は同8時半)。

11、12月の土曜と12月24、25日は同10時まで(最終入場同9時半)。入場料は当日大人1,800円、中学生以下1,000円。前売りは大人1,600円、中学生以下800円。3歳未満無料。チケットは公式アプリ、アソビユーで10月1日から発売する。



キャッスルプロジェクションマッピング

7年間で73万人を動員した光のフェスティバル「フェスタ・ルーチェ」が11月2日(土)から、和歌山マリーナシティで開催する。主催は同実行委員会(古澤良祐会)。

今年のテーマは「VIVID C HRISTMAS(ヴィヴィッドクリスマス)」。入場ゲートまで伸びた瞬間、ヨーロッパの街へシフト。プロジェクションマッピングでカラフルな光のショーが繰り広げられ、心彩るクリスマスの世界を楽しめる。

広場の真ん中にはヴィヴィッドカラーに輝く16mを超える巨大クリスマスツリーが目を引く。お城を使ったキャッスルプロジェクションマッピングは、昨年は1時間に1回だったが、今年はいつでも見られるようにリニューアル。子どもたちに人気の光の遊園地、温かい食べ物や飲み物がたくさん集まったクリスマスマーケットも開かれる。



16mを超えるシンボリックな巨大クリスマスツリー

ライブキッチンで仕上げる生パスタをはじめ、和の食材の奥深い繊細さを活かしたイタリア料理へ変身させた。



季節に合わせてこだわりぬいた約40品を
buffetスタイルどうぞ。(ランチタイム)

お好きなものをお好きなだけ
約40品buffetスタイル

ランチタイム

11:30~15:00
(最終入店14:30)

【大人お一人様】(税込)
5,000円→4,000円

オーセンティックなイタリア料理
「トラディショナルイタリアンディナー」
“和”×“伊”を組み合わせた
「フュージョンイタリアンディナー」
ワイン、カクテル、ブラッドオレンジジュースなどフリーフロー付き
「カジュアルイタリアンディナー」

ディナータイム 17:30~21:00(最終入店20:30)

3コース全て同額
【大人お一人様】(税込)
6,000円→5,000円

9月限定 さらに「日日新聞見た!」で500円割引

10月1日 renewal
GRAND OPEN
-イタリアンレストラン「LOKAL HOUSE」-

10月1日、voco大阪セントラル1階に位置する
ウェスタンスタイルレストラン「LOKAL HOUSE」は
イタリアンレストランとして生まれ変わります

VOCO
AN IHG HOTEL®
Osaka Central



voco大阪セントラル イタリアンレストラン
ローカルハウス
LOKAL HOUSE
大阪市西区京町堀1-7-1
TEL:06-6445-1100(受付時間10:00~17:00/ホテル代表)



写真はQ&Aコードをタップ



11/29
まで

「スーパー」と称するに
ふさわしいビュッフェ

ホテルニューオータニ大阪
1階「SATSUKI LOUNGE」
スーパースイーツビュッフェ2024
～いもくりなんきん～

秋に欠かせない「芋・栗・南京」をテーマにしたビュッフェを開催。なかでも人気スイーツのひとつであるモンブランは、日本・フランス・イタリアをテーマにした3種類のモンブランを食べ比べることができる。また、ミルクジェラートにまろやかな生クリームをたっぷりとかけた、ふわとろや食感の「生絞り、紫芋モンブラン」や、濃厚な甘みが特徴の焼き芋に、マロンとかぼちゃのジェラートをあわせた、秋の新作「いもくりなんきん」が盛り込まれる。秋の味覚を存分に楽しめる。

平日6,200円・土日祝6,900円／平日11:30～15:30
(最終入場14:00)※土日祝は16:30まで(最終入場15:00)／90分制

■大阪市中央区城見1-4-1／☎06(6949)3276(直通)

実りの秋を
エレガントに表現

グランドプリンスホテル大阪ベイ
1階「ロビーラウンジ」

秋のアフタヌーンティー「Golden Autumn」

豊かさの象徴「ゴールド」をアクセントに、コース仕立てのメニュー構成でアフタヌーンティーを提供。ウェルカムドリンクに始まり、ひと口サイズの菓子のプティプレート、3段スタンド、そしてデザートコーナーの「搾りたてモンブラン」は、ライブパフォーマンスでバイシエが目の前で仕上げられる。デコレーションには、金箔や金粉を使用し、見た目にも華やか。また、この季節ならではの栗やサツマイモ、洋ナシやイチジクなどを使い、屏風がらに秋の味覚が楽しめる。2部制に分かれており、1部はコース仕立てで提供。2部は3段スタンドのみとなっており「搾りたてモンブラン」はオプションとなる。

1部5,800円 12:00～14:00
2部4,000円 15:00～17:00
■大阪市住之江区南港北1-13-11／
☎06(6612)1234(代表)



怖くて可愛い
「魔女のおもてなし」

ウェスティンホテル大阪
1階「ロビーラウンジ」

「Halloween Afternoon Tea」

「魔女の館でお茶会」をテーマにしたちょっとホラーで可愛いハロウィンアフタヌーンティー。ひと口サイズのセイボリーやスイーツは、テーマに合った演出がされており、妖しくも魅惑的な世界が広がる。大ホールに見立てたスープや特製トartyアブル・ボム(魔魔のリンゴ)など「魔女のおもてなし」があらわに。1人1台のフィッシュスタンドで提供される。

6,900円・7,900円(限定ドリンク1杯付)／12:00～16:00(L.O.)
■大阪市北区大淀中1-1-20／☎06(6440)1060(直通)

スイーツの美味しい魔法に
かかってみよう

ANAクラウンプラザホテル大阪
1階「カフェイン・ザ・パーク」

「デザート&ランチブッフェ～Halloween～」

「トリックorトリート」の合言葉にちなんで「トリックorスイーツ」をテーマに、遊び心あふれたランチメニューとデザートが並ぶ。魔女の衣装やスイーツは、目玉をあらわにしたシュアリームクロワッサンやクモの巣をかたどったチョコレートなど、ハロウィンのモチーフがいたるところに散りばめられている。ホテルシェフやパティシエが毎回、工夫しながら考えるという、ポップでキュートなおいしい世界になっている。

5,800円 11:30～15:00(L.O.14:30)／前日17:00までの予約制
※平日なら4人の利用で1人無料、時間制限なし
■大阪市北区堂島浜1-3-1／☎06(6347)1112(代表)



見た目に「びっ栗！」

ホテル阪神大阪
7階「カバレロ」

「ナイトアフタヌーンティー～Mont Blanc to Wine～」

テーマは「隠れ家でお茶会」の大人のアフタヌーンティー。栗やさつまいも、イチジクといった秋の食材を中心に、ワインも取り入れたメニューをラインアップ。ワインと相性のいいスイーツとセイボリーばかりだ。今回はモンブランをのせたインパクトのある見た目のデザートを含め、3種類のモンブランを提供する。まさしく「びっ栗！」するアフタヌーンティーに仕上がっている。アルコール飲み放題もオプションで付けることができる。

5,000円 ※ワイン(白・赤)またはスパークリングワイン1杯付・アルコール飲み放題1,800円(90分制)／1人／17:00～23:00(L.O.22:30)
■大阪市福島区福島5-6-16／☎06(6344)1661(代表)



食事でもドルチェも
本格イタリアン

ホテル阪急レスパイア大阪
9階「グリリアートクオッカ」

「ディナー&ランチコース」

今秋、開業5周年を迎えるホテル阪急レスパイア大阪では、ランチでもディナーでもさまざまなコースメニューを用意している。この季節は、栗やカボチャなどの旬の食材を取り入れたパスタやドルチェが味わえるのも魅力。コースで提供される「ヴィアッジョ」は、メインの魚料理や前菜のほかに、パスタ(またはリゾット)、グリル料理が選べる。さらにはおかわり自由なドルチェがセットになっている。選べるパスタのおすすは「大豆ミート」と栗のタリアッテッレ・ローズマリー風味(プラス500円)だ。コロネットした栗のほのかな甘みでやさしい味に仕上がっている。おかわり自由なドルチェには「栗のティラミス」と「かぼちゃプリン」が登場する。大満足なコースだ。

「ジャルディーノ」4,900円・「ヴィアッジョ」6,100円／ランチ11:30～15:00(L.O.14:00)・ディナー17:00～22:00(L.O.20:30)
■大阪市北区大深町1-1／☎06(6372)2473(直通)



「天高く馬肥ゆる秋」ということわざがあるように、秋はおいしい食材が出る季節。旬を代表する食材として知られる芋・栗・南京は、食事にデザートに大人気。大阪市内の各ホテルからも個性豊かな秋の味覚が登場した。



Present

アンケートに答えてプレゼントをGet! /

下記アンケートの回答と住所、氏名、年齢、電話番号、職業を明記して、いづれの方法で応募ください。

応募締切／9月20日(金)

オリジナルエコバッグ

タビオカミクティー発祥の店として日本の「台湾系カフェ」を代表する「タビオカミクティー」が、今年10周年を記念した10周年限定デザインのオリジナルエコバッグをプレゼント。ファッションデザイナー丸山太とコラボレーションした、鮮やかでオリジナルなデザイン。

④行

「美しい春画」

「美しい春画」北斎・歌麿、交遊の競艶」招待券

「美しい春画」北斎・歌麿、交遊の競艶」が9月7日～11月24日の期間、細見美術館(京都市左京区阿保最勝寺町6-3)で開催される。本展では、1点もの絵画作品「肉筆春画」に焦点を当て、海外からの里帰り作品約20点を含む精選された美観な春画約70点を展示。春画は個人の密かな楽しみという常識を覆す、多量に数々の大作や、書籍などでは知られぬながらも、公開の機会がほとんどなかった作品も登場。中でも、葛飾北斎の「肉筆春画」は日本の美術界で初公開。※18歳未満は入場禁止

②名様

「発掘された日本列島2024」

招待券5枚+チケットフォルダー

毎年全国各地で行われている発掘調査の成果を紹介する巡回展「発掘された日本列島」が、今年は大阪府立弥生文化博物館(和泉市)と大阪府立近江博物館(河内町)の2館で同時開催される。期間は10月5日～12月8日まで。本展では、地域の個性豊かな歴史を物語る資料や、近年の発掘で目を集めた遺跡で発見された資料など、全国各地の貴重な出土品が一堂に集う。今回は訪る10名にチケット5枚とチケットフォルダー1部をプレゼントする。

⑩名様

大家さん・不動産をお持ちの方へ!

【賃貸管理】戸数に関わらず金額一律! 分かり易い明瞭費用

ABC	ABC	ABC	ABC	ABC	ABC	A
For Rent	新築募集	空室管理(巡回等)	改修工事提案・手配・見積書作成	契約書作成・入居時手続き	更新時業務	解約・明渡し・立金・業務・原状回復
ABC	ABC	ABC	ABC	ABC	A	A
近隣又は入居者の苦情対応・報告・協議	夜間・年末年始コールセンター対応	建物巡回業務・報告書作成・月次報告	電気・給排水等共用設備の行政等立会い	管理費用の支払い代行	資料等の集金・送金業務、賃料等未収金の督促業務	完全お任せ管理 月額管理料 33,000円
						B
						基本お任せ管理 月額管理料 16,500円
						C
						無料で ここまでやります! 月額管理料 0円

【駐車場管理】無料プランでも内容充実!

プラン・月額管理料	新規募集	現地特設看板設置	契約書作成・契約時諸手続き	解約・明渡し・立金業務	近隣又は入居者の苦情対応・報告・協議	賃料等未収金の督促業務	駐車場巡回業務	賃料等集金業務・月次報告書作成	管理費用の支払い代行
Aプラン 16,500円	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bプラン 0円	●	●	●	●	●	●	×	×	×

※ご契約の際は仲介料が必要 ※価格はすべて税込み

駐車場管理1,000台以上

株式会社ミツク

TEL.06-6968-8051

https://www.mik-osaka.com/

私たちがミツクは駐車場をはじめ多くのオーナー様の物件を管理させて頂いている実績があります。

There's a spot I wanted to check out

二千二千記者が見つけた！気になるあのお店

Vol. 07

「入ってみたいけど、どんなお店なんだろう？」少しでもお店の情報があれば入りやすくなりますよね。そんな読者の背中を押ししたいから、ニチニチ記者が突撃取材をしてきました!!

主役は秋の味覚「シャインマスカット」
スイーツビュッフェ

リーガロイヤルホテル「アネックス リモネ」

大阪市北区中之島5-3-68

リーガロイヤルホテルはマスカットスイツツ&ランチビュッフェ「Voyage en 2D France」を6月26日(木)から期間限定で開催する。11月中旬まで。

秋の味覚を代表するフルーツ「シャインマスカット」が思い存分堪能できるスイツツビュッフェ。全20種類のスイツツと全18種類のフードをビュッフェ形式で楽しめる。

中でも注目はケーキやクリーム、マスカットの表面を「まるで絵」のように縁取った「シャインマス

カットの2Dシフォンケーキ。シャインマスカットジャムを練り込んだ生地にシャインマスカットのバタークリームでコーティングし、シャインマスカット尽くし。

他には大粒のシャインマスカットが目立つゼリーテリーヌやシェフが一人ずつ目の前で仕上げてくれる「シャインマスカットのミニパフェ」は必須だ。

フードメニューも充実のラインナップ。マスカットサンドを始め、コールドピーフのサラダやピッツ

分制で大人556円
小学生3921円。大人

一人につき未就学児一人無料。
（仲野恵子）

このように、この本は、**「現代の政治思想の発展の歴史」**と題して、

バイキングイメージ



コンセプトは「Home」だから「なりなごう」。利用者がまるでわが家のように安心でき、ゆめつくりつづける。もう一つのHome「でもあった。事家に帰るすまようち」が、最後に「一度、会いに来てほしい」という思いが込められている。

期間中は、過去に準式や披露宴を挙げた利用者への「客室のグレードアップサービス」や各レストランが特別メニューを提供する。1階ロビーには、開業当時からの写真や60年の歴史を記した年表パネルを展示。ホテルでの思い出などを自由に書き込める「メッセージボード」を設置するほか、従業員から感謝の気持ちを込めた「Thank'sムービー」の上映もある。

グルメバイキング「オリンピック」では、60年間の「ありがとう」をぜいたくな食材に込めた最後のグルメフェア「ちこそ感謝祭」を行う。

ホテル自慢のシェフが腕を振るう和・洋・中の逸品が食べ放題。最後のフェアにふさわしく、高級食材が自由に使えた。イクラを掛けて仕上げるメパチマグロとスワイ蟹パチニ

大阪新阪急ホテル 大阪市北区芝田



デイナータイムは「北
ダックや季節を感じるふっ
の唐揚げ」「鴨肉のロティ
に加え、人気のにぎり寿司に
(タイ)」「天ぷらに」蟹が追
されるなどグレードアップ
デザートも充実。バーナ
であぶって仕上げるライア
満載のバターミルククレー
のさつまいもアプリュクレ
や、せんべい入りの焼きメ
レが食感のアクセントにな
大きなモンブランが華やか
会場を彩る。

業60年となる大阪新阪
ホテルが来年1月4日の宿
日で営業を終了する。そ
のあい、10月1日～来年1
月まで「Finaleフィナーレ
Thanks 60th～」イベント
を開催する。
(岩崎基)

大阪新阪急ホテル

大阪市北区芝田1-1-35



ローストビーフ、アヒル、
「ごとう」個案しめる、蝦夷鮑
ゾア(牛肉入りのオイスター)
ス(牛肉入りの海老味噌啗)
ミン)焼きそば、牛肉麵(ユ
ローメン)などがずらりと
ぶ。

ディナータイムは、「北
ダックや季節を感じるふ
の唐揚げ」「鴨肉のロティ
に加え、人気のにぎり寿司に
(タイ)」「天ぷらに」蟹が追
されるなどグレードアップ
デザートも充実。バーナ
であぶって仕上げるライア
満載のバターミルククレー
のさつまいもアプリュレ
や、せんべい入りの焼きメ
ゲが食感のアクセントにな
大きなモンブランが華やか
会場を彩る。

の重ね寿
司をはじ
め、ウニ風
味のだしで
味わう「鰯(ア
リ)しゃぶ、しつと
りと火入れした黒毛和牛

モダンアメリカンを楽しめ!
バルチカ03にオープン

BLUE YARD(ブルーヤード)

大阪市北区梅田3-2-123 イノゲート大阪内 バルチカ 03

どろどろもちが選べるしっとりずっ

リジナル性を出したキューババターが入っているため少し旨みがあるのが特徴。具には12時間じっくりと低温処理されたローストポーク、ローストハム、チーズが入っている。

「キューバサンドでは現地の味を表現するのにオリジナルのバターとチーズを巧みに使い、歯切れを試行錯誤して生み出した」と料理長の加生さん。モダンアメリカを表現した味わいが楽しめる。

(山崎博)

インキングなど「音楽と食を融合させた空間をプロデュースしてきたブルーノート・ジャパンとコラボ。ダイニング、カフェスタンド、レコードショップの3業態を一体化した複合型店舗だ。

料理はロースターマシンで焼き上げるローストチキン、ローストポークを主軸に、オリジナリティにあふれるモダンアメリカンのメニューが並ぶ。

カフェスタンドでは、店内で手作りサンドイッチなど気軽に食べられる。イチ押しはキューバサンド^①で、日本ではあまりなじみがないが、米南部で目にするハムとチーズのサンドイッチ。キューバからの移民が米国で広めたサンドイッチなんだとか。同店ではオ

「ルチャ・O3」が、JR大阪駅直結の新ビル「イノゲート大阪」のバルチャ力O3に誕生した。

同店は1988年に開業した南青山「ブルーノート東京」を中心としたライブレストラン、カフェ、ダンス・クラブ「YAYOI」に

ミシュランの味をおむすびで
スターシェフと夢のコラボ

おびむす

大阪市中央区谷町6-14-17
コレクション空堀

5月に開店したおむすび専門店「おむすびが、ミシュランの有名シェフたちとコラボしたミシュランおむすびを販売した。

「日本最古のファーストフードであるおむすびを外食へ昇華したい」という思いで米海苔のり、塩にこだわっている同店「ミシュランおむすび」は日本料理屋「大屋」

理屋まえかわ「なぞミ

空堀商店街にあるおむすびの店鋪

前から時計周りに「魅」「傑」「シ」「まぜ大塚雄信」「
「牛しぐれ」黒」「クリムチーズ明太子」

が実際に調理した具材が
おにぎりに入っている。
入っている。

第一弾は終了したたが
が第二弾は9月14日
(土)から「老松喜多
川」の喜多川シェフ
のころボがしまっ
ている。

具材に限りがある
ことから、毎月販売
開始から数量限定で
の提供となる。

A silver classic car, possibly a Rolls-Royce Phantom, is parked in a modern, well-lit interior space. The car is positioned in the foreground, angled slightly towards the right. The background features a large, open hall with a high ceiling, white walls, and a polished floor. A large window or glass partition is visible in the background, and a dark wooden structure, possibly a staircase or a display case, is partially visible on the left. The lighting is bright and even, highlighting the car's metallic finish and the architectural details of the space.

クラシックカーが「ドーン！」
子ども喜ぶダイニングバー

Bambi casual dining

大阪市鶴見区鶴見5-4-5

「お正月連れもウエルカム。車があることで喜んでもらえています」と話すは気さくで明るい森山オーナー。飲食業での経験も豊富で料理も担当している。

ランチメニューは日替わりプレートランチやバスタランチ、コーストビーフボウルで、価格はいずれも1000円。

記者はランチプレートを試食したが、お肉がやわらかく、味付けもお火加減お米の炊き方にまでこだわっていていいに作られていると感じた。ビール好きの店主が選んだおいしいビールも必見。

(海田田知子)

A wide-angle photograph of a modern restaurant interior. The space features a long, light-colored wooden bar with a vertical slat design. Behind the bar, a large circular logo is mounted on the wall. The ceiling is made of dark wood with exposed metal beams and track lighting. The floor is covered with a patterned rug. In the foreground, there are several wooden tables and chairs. To the right, there is a display case filled with pastries or breads. The overall atmosphere is warm and contemporary.

